

SILVERCREST®



CREPERA/ PIASTRA PER CRÊPES SCMT 600 A1

PT

MÁQUINA PARA FAZER CREPES

Manual de instruções

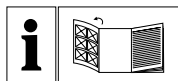
DE AT CH

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 466712_2404

PT



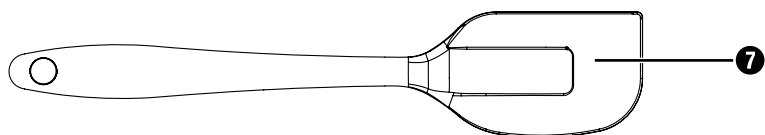
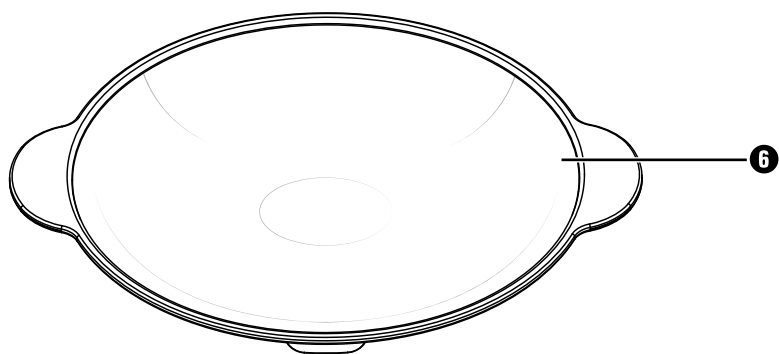
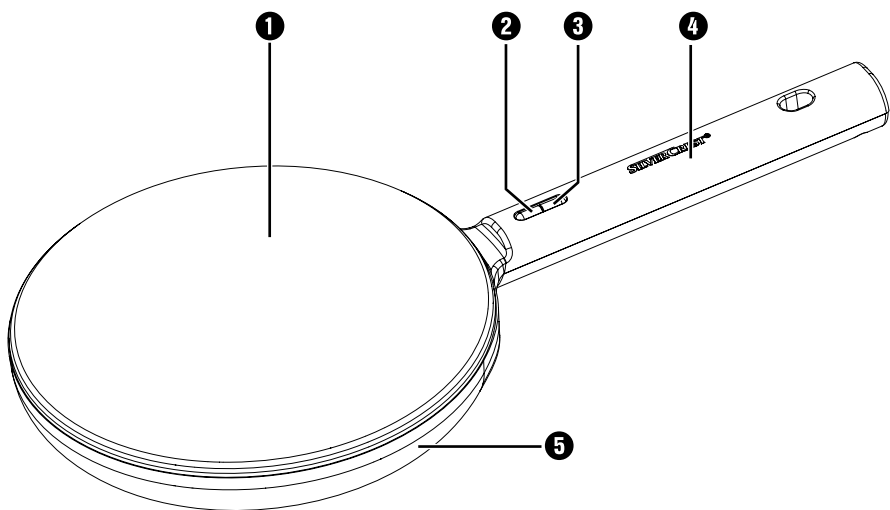
PT

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

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PT	Manual de instruções	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	15



Índice

Introdução	2
Utilização correta	2
Indicações de aviso e símbolos utilizados	2
Instruções de segurança	3
Conteúdo da embalagem	6
Descrição do aparelho	6
Antes da primeira utilização	6
Operação	6
Receitas	7
Limpeza e conservação	10
Armazenamento	10
Resolução de falhas	10
Eliminação	11
Eliminação do aparelho	11
Eliminação da embalagem	11
Dados técnicos	11
Garantia da Kompernass Handels GmbH	12
Assistência Técnica	13
Importador	13

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade.



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

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente à preparação de crepes, panquecas ou preparados de ovo afins. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada, em espaços interiores. Não o utilize para fins comerciais.

Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Tensão/corrente alternada
	Não mergulhar em água!
	Adequado para lavagem na máquina de lavar loiça.
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- A tensão da fonte de alimentação tem de estar de acordo com as indicações constantes na placa de características do aparelho.
- Proteja o cabo de alimentação contra o contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Utilize o aparelho apenas em espaços secos e não ao ar livre.
- Nunca toque no aparelho ou no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Desligue o aparelho da alimentação de corrente antes de o limpar.

-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.
- Ao limpar, certifique-se de que não se infiltra água no interior do aparelho. Nunca lave o aparelho com água corrente.
- Após cada utilização, retire a ficha da tomada para desligar o aparelho.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- As crianças têm de ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Em caso de utilização indevida do aparelho existe perigo de ferimentos.
- Coloque o aparelho o mais próximo possível de uma tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
-  Cuidado! Superfície quente! As superfícies tangíveis podem ficar muito quentes durante o funcionamento. Por esta razão, toque apenas na pega.

- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Em caso de perigo, retire imediatamente a ficha da tomada. Puxe pela ficha e não pelo cabo de alimentação.
- Nunca abra o corpo do aparelho.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Os alimentos podem queimar-se! Por isso, nunca coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis, especialmente cortinas ou armários suspensos.
- Não cubra o aparelho enquanto estiver ligado.
- Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- Não utilize quaisquer utensílios metálicos, como facas, garfos, etc., para remover os alimentos a cozinhar da placa de cozedura, sob pena de danificar o revestimento antiaderente.

Conteúdo da embalagem

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

- 1 Máquina para fazer crepes
- 1 Recipiente para massa
- 1 Espátula
- Manual de instruções

⚠ **AVISO! Perigo de asfixia!**

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados por crianças para brincar.
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
 - 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes do aparelho.

i Nota

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha permanente de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Descrição do aparelho

Figuras, ver página desdobrável.

- 1 Placa de cozedura
- 2 Luz indicadora de funcionamento (vermelha)
- 3 Luz de controlo (verde)
- 4 Pega
- 5 Fundo do aparelho
- 6 Recipiente para massa
- 7 Espátula

Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todas as peças que entram em contacto com os alimentos, conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**".
Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- 2) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor.
- 3) Garanta uma distância suficiente de no mínimo 20 cm entre a superfície do aparelho e outros objetos.

O aparelho está agora operacional.

Operação

- 1) Prepare primeiro a massa para os crepes, como descrito no capítulo "**Receitas**".

⚠ **AVISO!**

- O aparelho aquece muito durante o funcionamento. Durante a utilização, toque apenas na pega 4.
- 2) Insira a ficha numa tomada elétrica. A luz indicadora de funcionamento 2 acende-se e o aparelho começa a aquecer.

i Nota

- Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. No entanto, visto que isto poderia prejudicar o sabor do primeiro crepe, recomendamos que este não seja consumido. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, p. ex., uma janela.
- 3) Aguarde até que a luz de controlo da temperatura 3 se acenda. A temperatura de cozedura ideal foi atingida.

i Nota

- A luz de controlo da temperatura **3** liga-se e desliga-se sempre para indicar que o aparelho mantém a temperatura ideal para evitar um sobreaquecimento.

- Coloque a massa no recipiente para massa **6**, ficando este cheio até aprox. 0,5 cm abaixo do rebordo.
- Segure no aparelho pela pega **4** e rode-o de forma que a placa de cozedura **1** aponte para baixo.
- Em seguida mergulhe a placa de cozedura **1** na massa colocada no recipiente para massa **6**. Certifique-se de que os rebordos da placa de cozedura **1** permanecem livres. Mantenha a placa de cozedura **1** dentro da massa durante aproximadamente 3 segundos.

i Nota

- Se deixar a placa de cozedura **1** durante mais tempo no recipiente para massa **6**, o crepe ficará um pouco mais grosso.
- Volte o aparelho novamente 180° para a posição normal e coloque-o com o fundo do aparelho **5** sobre a superfície de trabalho. O crepe é cozido.
 - Após aprox. 60 segundos, levante os rebordos do crepe com a espátula **7** e volte-o sobre a placa de cozedura **1**.

i Nota

- Para que os rebordos do crepe não rasguem ao virar, o crepe deve ser solto completamente da placa de cozedura **1**.

- Aguarde mais aprox. 40 segundos até o outro lado do crepe também estar cozido.
- Coloque o crepe pronto num prato com a ajuda da espátula **7**.

i Nota

- Se o crepe ficar preso na placa de cozedura **1**, solte-o cuidadosamente com a espátula **7**.

- Repita o procedimento para os próximos crepes até esgotar a massa.

i Nota

- Quando há menos quantidade de massa no recipiente para massa **6**, desloque, se necessário, a placa de cozedura **1** levemente para cá e para lá até a superfície de cozedura estar coberta com massa. Com muito pouca massa, é possível que o recipiente para massa **6** também seja levantado quando a placa de cozedura **1** é levantada. Por esta razão, levante lentamente a placa de cozedura **1**.

! ATENÇÃO!

- Não coloque ingredientes pegajosos como compotas ou xarope diretamente na placa de cozedura **1**, mas adicione-os após a cozedura quando os crepes já se encontram nos pratos. Caso contrário, estes ingredientes queimar-se-iam e dificultariam a limpeza. Além disso, o aparelho pode ficar danificado.
- Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa de cozedura **1**, porque estes podem danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

Quando não desejar continuar a utilizar o aparelho, desligue-o retirando a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Receitas

i Nota

- As receitas podem variar consoante a quantidade e a composição dos ingredientes. Consoante a composição da massa, obterá uma massa mais ou menos líquida. Basicamente, é válido o seguinte: quanto mais líquida for a massa, mais finos serão os crepes.

Se a massa tiver açúcar, é possível que o tempo de cozedura seja mais curto, porque o crepe fica escuro mais depressa.

Receita básica de crepe

3 ovos

500 ml de leite

250 g de farinha

1,5 colheres de sopa de óleo (óleo alimentar)

- 1) Bata os ovos e o leite.
- 2) Adicione a farinha e o óleo, e mexa bem até obter uma massa homogênea.
- 3) Deixe a massa repousar durante uma hora.
- 4) Coza o crepe dos dois lados como descrito no capítulo "Operação".
- 5) Retire o crepe da placa de cozedura ❶ e coloque-o num prato.
- 6) Distribua a cobertura desejada sobre o crepe e dobre-o ou enrole-o em seguida.

- Os crepes podem ser recheados ou cobertos com diferentes ingredientes: Por exemplo compota, creme de nogado e nozes, canela e açúcar, puré de maçã, pudim, iogurte, caramelo, natas, bagas frescas, etc.

Receita básica de galette

As galettes são a versão salgada de um crepe.

1 ovo

500 ml de leite

250 g de farinha de trigo-sarraceno

50 g de farinha de trigo

1 pitada de sal

50 g de manteiga derretida

150 ml de água

- 1) Bata o ovo, o leite e a água.
- 2) Misture os dois tipos de farinha e adicione uma pitada de sal.
- 3) Misture a farinha com o líquido.

4) Adicione a manteiga derretida e mexa bem até obter uma massa homogênea.

5) Deixe a massa repousar durante uma hora.

6) Coza a galette dos dois lados de acordo com as instruções de utilização até atingir a cor pretendida.

7) Retire a galette da placa de cozedura ❶ e coloque-a num prato.

8) Distribua a preparação salgada sobre a galette e dobre-a, formando uma "bolsa" quadrada.

- Poderá experimentar diferentes preparações salgadas para as galettes: Por exemplo queijo fresco, quark com ervas aromáticas, aioli, tzaziki, salmão fumado, fiambre, presunto, ovos cozidos, queijo fundido ou ralado, etc.

Receita básica de panquecas finas

4 ovos

400 ml de leite

200 g de farinha

50 g de manteiga derretida

10 ml de água mineral com gás

1 pitada de sal

- 1) Bata os ovos e adicione depois o leite.
- 2) Adicione a farinha, batendo sempre, acrescente a manteiga e a água mineral e mexa bem até obter uma massa homogênea.
- 3) Deixe a massa repousar durante uma hora.

- Recheie ou cubra as panquecas com ingredientes doces ou salgados, como p. ex. cerejas quentes e molho de baunilha, com bananas, amêndoas e molho de chocolate ou espinafres e ricota, etc.

Crepes veganos com recheio de legumes

Para a massa:

- 250 g de farinha de trigo
- 250 ml de água mineral com gás
- 250 ml de bebida de soja
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 colher de chá de sal

Para o recheio:

- 200 g de cogumelos
- 1 cenoura média
- 4 cebolinhas pequenas
- 1 dente de alho
- 200 g de folhas de espinafres (congelados)

4 colheres de sopa de natas de soja
Noz moscada, sal e pimenta, óleo vegetal para fritar

- 1) Primeiro misture os ingredientes líquidos uns com os outros e em seguida adicione a farinha e o sal. Mexa tudo bem até alcançar uma massa fina.
- 2) Deixe a massa repousar durante uma hora.
- 3) Coza os crepes dos dois lados de acordo com as instruções de utilização até atingirem a cor desejada.
- 4) Coloque os crepes prontos num prato.
- 5) Prepare antecipadamente o recheio: corte os cogumelos, as cenouras, as cebolinhas e os dentes de alho.
- 6) Frite os legumes conjuntamente (primeiro as cenouras, depois as cebolinhas com o alho e por fim os cogumelos) numa frigideira grande com um pouco de óleo vegetal. Tempere com sal e pimenta.
- 7) Adicione os espinafres descongelados e escorridos e as natas de soja e deixe cozinhar tudo aprox. durante 7-10 minutos em lume brando. Em seguida tempere com noz moscada.
- 8) Coloque o recheio sobre os crepes prontos e enrole-os.

Panquecas veganas com peras

Para a massa:

- 150 g de farinha de trigo
- 100 g de flocos de aveia
- 150 ml de sumo de pera
- 300 ml de leite de aveia ou soja
- 1 pitada de sal
- 10 ml de água mineral com gás
- 1 colher de sopa de óleo vegetal

Para o recheio:

- 3 peras médias
- 60 g de açúcar mascavado
- 15 ml de água
- 1 colher de chá de canela

- 1) Misture a farinha com os flocos de aveia, o sumo de pera, o leite vegetal e o sal até obter uma massa homogênea. Em seguida, adicione o óleo e a água mineral e bata tudo.
- 2) Enquanto a massa descansa, descasque as peras, retire os caroços e corte-as em fatias.
- 3) Frite as fatias de pera numa frigideira grande com o óleo alimentar.
- 4) Adicione o açúcar e a água e deixe as peras caramelizar em lume brando durante aprox. 5-7 minutos e virando-as várias vezes. Tempere com canela.
- 5) Coza as pancakes de acordo com as instruções de utilização até atingirem a cor desejada e coloque as pancakes prontas num prato.
- 6) Distribua as peras sobre as pancakes e enrole-as ou dobre-as. Em seguida, sirva-as com o molho caramelizado que se formou.

Limpeza e conservação

⚠️ PERIGO!

- Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Perigo de choque elétrico!



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

- Nunca lave o aparelho principal na máquina de lavar loiça!
- Certifique-se de que não pode entrar humidade para dentro do aparelho.

⚠️ AVISO!

- Deixe arrefecer sempre primeiro a placa de cozedura ❶, antes de a limpar. Existe perigo de queimaduras!

⚠️ ATENÇÃO!

- Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies de forma irreparável e inutilizar o revestimento antiaderente.

📌 Nota

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.



O recipiente para massa ❷ e a espátula ❸ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- 1) Remova restos de massa grossos da placa de cozedura ❶ com um lenço de papel ou uma escova macia. Eventuais restos de massa que possam ter ficado agarrados na ranhura entre a placa de cozedura ❶ e o fundo do aparelho ❷ durante o processo de cozedura, poderão ser removidos p. ex. com um palito.
- 2) Limpe a placa de cozedura ❶ apenas com um pano humedecido. Em caso de necessidade, aplique um detergente da loiça suave no pano e, em seguida, lave com um pano humedecido apenas com água.
- 3) Limpe o corpo do aparelho ❷ com uma esponja ou um pano humedecido. Em caso de necessidade, aplique um detergente da loiça suave no pano e, em seguida, lave com um pano humedecido apenas com água. Seque tudo muito bem.
- 4) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de arrumar o aparelho ou de o voltar a colocar em funcionamento.

Armazenamento

- Guarde o aparelho arrefecido e limpo num local seco e sem pó.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O crepe não adere à placa de cozedura ❶, após esta ter sido mergulhada na massa	A massa é demasiado espessa	Adicione mais líquido até a massa obter mais ou menos a consistência de natas líquidas
	Quantidade de massa demasiado reduzida no recipiente para massa ❷	Adicione mais massa

Falha	Causa	Solução
Os crepes são demasiado finos ou apresentam buracos	A massa tem de descansar para que o aglutinante existente na farinha seja ativado	Deixe a massa descansar no mínimo uma hora
O aparelho não aquece	O aparelho não está ligado à corrente	Insira a ficha na tomada elétrica
	A tomada está avariada	Utilize outra tomada elétrica
	O aparelho está avariado	Contacte a Assistência Técnica

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor. Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia	600 W

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 466712_2404 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 466712_2404.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 466712_2404

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
Sicherheitshinweise	17
Lieferumfang	20
Gerätebeschreibung	20
Vor dem ersten Gebrauch	20
Bedienen	20
Rezepte	21
Reinigen und Pflegen	24
Aufbewahrung	24
Fehlerbehebung	24
Entsorgung	25
Gerät entsorgen	25
Verpackung entsorgen	25
Technische Daten	26
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	26
Service	27
Importeur	27

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 Fernwirsksystem, 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 Lebensmittel 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 Antihafbeschichtung 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 Holzzahnstocher 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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado das informações · Stand der Informationen:

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

IAN 466712_2404