



CRÊPE MAKER / CRÊPE-MAKER / CRÊPIÈRE SCMT 600 B1

(GB) (IE) (NI) (MT)

CRÊPE MAKER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

CRÊPIÈRE

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

PIASTRA PER CRÊPES

Istruzioni per l'uso

(PT)

MÁQUINA PARA FAZER CREPES

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

CRÊPEMAKER

Gebruiksaanwijzing

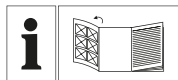
(ES)

CREPERA

Instrucciones de uso

IAN 496522_2504

(DE) (AT) (BE) (FR) (NL)
(ES) (IT) (MT) (PT)



GB IE NI MT

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

DE AT BE CH

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

FR BE 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.

NL BE

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

IT CH MT

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

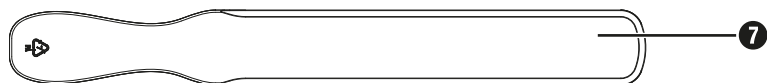
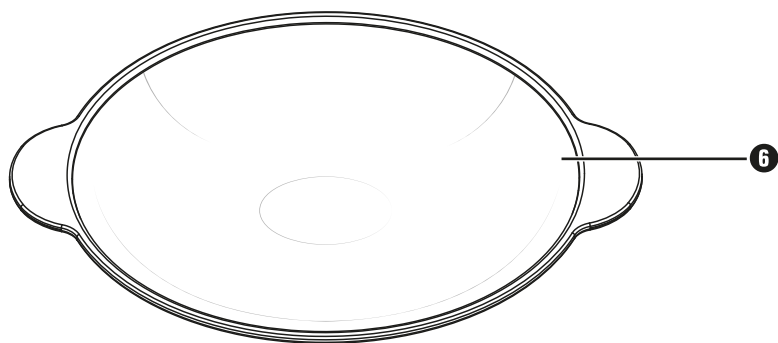
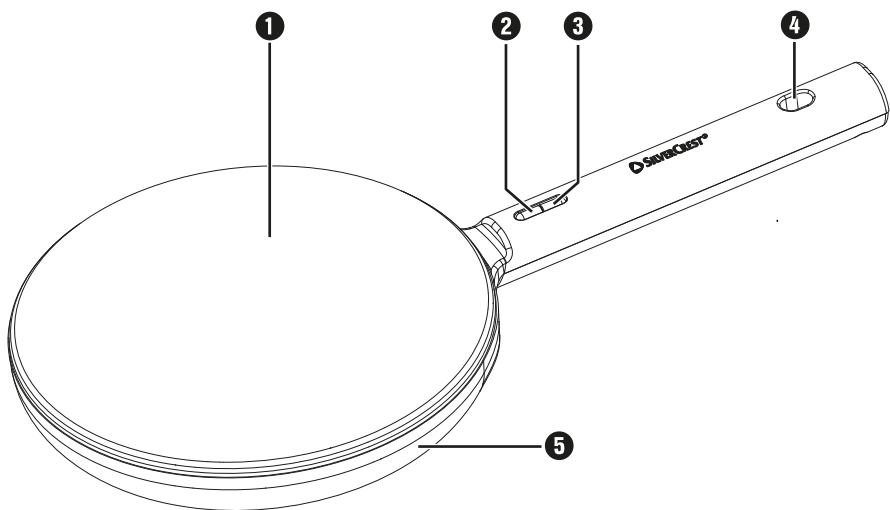
ES

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

PT

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	25
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	39
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	51
Español	Instrucciones de uso	Página	63
Português	Manual de instruções	Página	75



Contents

1. Introduction	2
1.1. Intended use.	2
1.2. Warnings and symbols used	2
2. Safety information	3
3. Package contents	5
4. Appliance description	5
5. Before first use	6
6. Use	6
7. Recipes	7
8. Cleaning and care	9
9. Storage	9
10. Troubleshooting	10
11. Disposal	10
12. Technical data	10
13. Kompernass Handels GmbH warranty	10
13.1. Service.	11
13.2. Importer	11

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.

 The instructions for use are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

1.1. Intended use

This appliance is used exclusively for baking crêpes, pancakes and similar egg dishes. This appliance is intended exclusively for indoor use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

1.2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE






FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable.

They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

2. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Check the appliance for visible damage before use. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- Take steps to ensure the power cord never becomes wet or moist during use. Route the cord so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- The appliance must be connected to a power outlet with a protective earth.
- The voltage of the power source must correspond with the details given on the type plate of the appliance.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot parts of the appliance. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- The power cord must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cord is damaged, the appliance may no longer be used.
- To avoid potential risks, a damaged power cord should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.

- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- Never touch the appliance or power cord with wet hands.
- Disconnect the appliance from the power supply when you are not using it or before cleaning it.
-  Never immerse the appliance in water or any other liquids!
There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.
- During cleaning, make sure that no water gets into the appliance.
Never clean the appliance under running water.
- After use, disconnect the power cord from the mains power outlet to turn off the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Do not allow children to use the appliance as a toy. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept away from children younger than 8 years old.
- There is a risk of injury if the appliance is misused.
- If possible, set up the appliance close to a power outlet. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger and that the cord poses no risk of tripping.
-  **Caution! Hot surface!**
The exposed surfaces can become extremely hot during operation. Therefore, only touch the handle.

- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- In an emergency, pull the plug out of the mains power outlet immediately. Pull the plug itself, not the power cord.
- Never open the housing of the appliance.

⚠ **ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!**

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Baked foods can burn! Therefore, never place the appliance near or under flammable objects, especially not under curtains or wall cupboards.
- Do not cover the appliance with any objects while it is in use.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- Do not use metal tools such as knives, forks etc. when removing food from the baking tray as this could damage the non-stick coating.

3. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- 1 crêpe maker
- 1 batter bowl
- 1 crêpe turner
- Instructions for use

⚠ **WARNING! Risk of suffocation!**

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials.
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

ⓘ **Note**

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **13.1. Service**).

4. Appliance description

See fold-out page for illustrations.

- ❶ Baking tray
- ❷ Operating indicator light (red)
- ❸ Temperature indicator light (green)
- ❹ Handle
- ❺ Appliance base
- ❻ Batter bowl
- ❼ Crêpe turner

5. Before first use

- 1) Clean all parts of the appliance that come into contact with food regularly as described in the section **8. Cleaning and care**. Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 2) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface.
- 3) Ensure that there is a sufficient distance of at least 20 cm between the surface of the appliance and other objects.

The appliance is now ready for use.

6. Use

- 1) First prepare the crêpe batter as described in the **7. Recipes** section.

WARNING!

- The appliance becomes very hot during use. Only touch the handle **4** during operation.
- 2) Plug the plug into a mains power outlet. The operating indicator light **2** lights up, and the appliance starts to heat up.

Note

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. However, as this could affect the flavour of the first crêpe, it is advisable not to eat it.
Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 3) Wait until the temperature indicator light **3** lights up. The optimum baking temperature is then reached.

Note

- The temperature indicator light **3** switches on and off repeatedly to indicate that the appliance is maintaining the optimum temperature to prevent overheating.

- 4) Pour the batter into the batter bowl **6** until it is filled to approx. 0.5 cm below the rim.
- 5) Hold the appliance by the handle **4** and turn it so that the baking tray **1** is facing downwards.

- 6) Now dip the baking tray **1** into the batter in the batter bowl **6**. Make sure that the edges of the baking tray **1** remain free. Hold the baking tray **1** in the batter for about 3 seconds.

Note

- If you keep the baking tray **1** in the batter bowl **6** for longer, the crêpe will become slightly thicker.
- 7) Turn the appliance 180° back to its normal position and place it with the base **5** on the work surface. The crêpe is being baked.
 - 8) After approx. 60 seconds, use the crêpe turner **7** to lift the edges of the crêpe and turn it over on the baking tray **1**.

Note

- To prevent the edges of the crêpe from tearing when turning, the crêpe should be completely removed from the baking tray **1**.
- 9) Wait a further 40 seconds or so until the other side of the crêpe is also cooked.
 - 10) Slide the finished crêpe onto a plate using the crêpe turner **7**.

Note

- If the crêpe sticks to the baking tray **1**, carefully loosen it with the crêpe turner **7**.

- 11) Continue in the same way for the next crêpe until the batter is used up.

Note

- If the batter level in the batter bowl **6** becomes low, gently sway the baking tray **1** back and forth until the baking surface is covered with batter.
If there is very little batter, the batter bowl **6** might be pulled up when the baking tray **1** is lifted. Therefore, lift the baking tray **1** slowly.

! ATTENTION!

- ▶ Do not add sticky ingredients such as jam or syrup directly to the baking tray ❶. Only add them after cooking when the crêpes are on the plates. These ingredients would otherwise burn and make cleaning more difficult. They may also damage the appliance.
- ▶ Do not use metal tools such as knives, forks etc. when removing food from the baking tray ❶ as these can damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

If you no longer need the appliance, switch it off by disconnecting the plug from the mains power outlet and allow the appliance to cool down.

7. Recipes

i Note

- ▶ You can vary the recipes in terms of the quantity and composition of the ingredients. Depending on the composition of the batter, you will get a more or less liquid batter. The basic rule is: The thinner the batter, the thinner the crêpes. If the batter contains sugar, the baking time may be reduced as the crêpe will brown more quickly.

Basic crêpe recipe

3 eggs

500 ml milk

250 g flour

1.5 tbsp. oil (cooking oil)

- 1) Whisk the eggs and the milk together.
- 2) Add the flour and the oil and mix everything into a smooth batter.
- 3) Leave the batter to rest for an hour.
- 4) Bake the crêpe on both sides as described in the **6. Use** section.

- 5) Remove the crêpe from the baking tray ❶ and place it on a plate.
- 6) Spread the desired topping on the crêpe and then fold or roll it up.

- You can fill or garnish the crêpes with various ingredients:
For example with jam, nut nougat cream, cinnamon and sugar, apple sauce, pudding, yoghurt, caramel, cream, fresh berries, etc.

Basic galette recipe

Galettes are a kind of savoury crêpe.

1 egg

500 ml milk

250 g buckwheat flour

50 g wheat flour

1 pinch of salt

50 g melted butter

150 ml water

- 1) Whisk the egg, milk and water together.
- 2) Mix the two kinds of flour and add a pinch of salt.
- 3) Stir the flour and the liquid together.
- 4) Add the melted butter and work everything into a smooth batter.
- 5) Leave the batter to rest for an hour.
- 6) Bake the galette on both sides according to the instructions until it has reached the desired degree of browning.
- 7) Remove the galette from the baking tray ❶ and place it on a plate.
- 8) Spread the savoury preparation over the galette and fold it up to create a square "pocket".

- You can try out different savoury preparations for the galettes:
For example, cream cheese, herb quark, aioli, tzatziki, smoked salmon, ham, boiled eggs, processed or grated cheese, etc.

Basic recipe for thin pancakes

4 eggs

400 ml milk

200 g flour

50 g melted butter

10 ml sparkling mineral water

1 pinch of salt

- 1) Beat the eggs and then stir in the milk.
 - 2) Stir in the flour, add the butter and mineral water and mix everything to form a smooth, homogeneous batter.
 - 3) Leave the batter to rest for an hour.
- Fill or garnish the pancakes with sweet or savoury ingredients, such as hot cherries and vanilla sauce, bananas, almonds and chocolate sauce or spinach and ricotta, etc.

Vegan crêpes with vegetable filling

For the batter:

250 g wheat flour

250 ml sparkling mineral water

250 ml soya drink

2 tbsp. vegetable oil

1 tsp. salt

For the filling:

200 g mushrooms

1 medium-sized carrot

4 small spring onions

1 garlic clove

200 g spinach leaves (frozen)

4 tbsp. soya cream

Nutmeg, salt and pepper, vegetable oil for frying

- 1) First mix the liquid batter ingredients together and then add the flour and salt. Stir everything together to form a thin batter.
- 2) Leave the batter to rest for an hour.
- 3) Bake the crêpes on both sides according to the instructions until they have reached the desired degree of browning.
- 4) Place the finished crêpes on a plate.
- 5) Prepare the filling: Chop the mushrooms, carrot, spring onions and garlic clove.
- 6) Fry the vegetables together (first the carrot, then the spring onions with the garlic and finally the mushrooms) in a large pan with a little vegetable oil. Add salt and pepper to taste.
- 7) Add the defrosted and drained spinach and the soya cream and simmer over a low heat for approx. 7 – 10 minutes. Then flavour with nutmeg.
- 8) Pour the filling onto the baked crêpes and roll them up.

Vegan pancakes with pears

For the batter:

150 g wheat flour

100 g rolled oats

150 ml pear juice

300 ml oat or soya milk

1 pinch of salt

10 ml sparkling mineral water

1 tbsp. vegetable oil

For the filling:

3 medium-sized pears

60 g brown sugar

15 ml water

1 tsp. cinnamon

- 1) Mix the flour with the rolled oats, pear juice, plant-based milk and salt to form a smooth batter. Then add the oil and mineral water and whisk everything together.
- 2) While the batter is resting, peel the pears, remove the core and cut them into wedges.
- 3) Fry the pear slices in a large pan with a little cooking oil.
- 4) Add the sugar and water and caramelise the pears over a low heat for approx. 5–7 minutes, turning several times. Flavour with the cinnamon.
- 5) Bake the pancakes according to the instructions until they have reached the desired degree of browning and place the finished pancakes on a plate.
- 6) Divide the pears between the pancakes and roll or fold them up. Serve with the caramelised sauce that has formed.

8. Cleaning and care

DANGER!

- Before cleaning the appliance, pull the plug out of the mains power outlet! There is a risk of electric shock!



Never immerse the appliance in water or other liquids!

- Never clean the main appliance in the dishwasher!
- Make sure that no moisture can get into the appliance.

WARNING!

- Always allow the baking tray ❶ to cool down before cleaning it. There is a risk of burns!

ATTENTION!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can irreparably damage the surfaces and render the non-stick coating unusable.

Note

- It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.



The batter bowl ❹ and crêpe turner ❷ can also be cleaned in the dishwasher.

- 1) Remove coarse batter residues from the baking tray ❶ using a paper towel or a soft brush. Any batter residues that may have stuck in the gap between the baking tray ❶ and the base of the appliance ❺ during baking can be removed with a wooden toothpick, for example.
- 2) Only clean the baking tray ❶ with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe off afterwards with a cloth moistened only with water.
- 3) Clean the appliance base ❺ with a moist sponge or cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe off afterwards with a cloth moistened only with water. Dry everything properly.
- 4) Ensure that all parts are completely dry before putting the appliance away or operating it again.

9. Storage

- After it has cooled down, store the cleaned appliance in a dust-free and dry location.

10. Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The crêpe does not stick to the baking tray ❶ after being dipped in the batter	The batter is too thick	Add enough liquid so that the batter has roughly the consistency of cream
	Too little batter in the batter bowl ❷	Refill with batter
The crêpes are too thin or have holes in them	The batter must rest so that the gluten in the flour becomes active	Leave the batter to rest for at least one hour
The appliance does not heat	The appliance is not connected to the mains	Plug the plug into the mains power outlet
	The mains power outlet is defective	Use another mains power outlet
	The appliance is defective	Contact Customer Service

If the faults cannot be rectified with the above solutions or if you notice other types of faults, please contact our Customer Service.

11. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

12. Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50–60 Hz
Power consumption	600 W

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 496552_2504 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 496552_2504.

13.1. Service

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 496552_2504

13.2. Importer

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

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

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	14
1.1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
1.2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
2. Sicherheitshinweise	15
3. Lieferumfang	18
4. Gerätebeschreibung	18
5. Vor dem ersten Gebrauch	18
6. Bedienen	18
7. Rezepte	19
8. Reinigen und Pflegen	21
9. Aufbewahrung	22
10. Fehlerbehebung	22
11. Entsorgung	22
12. Technische Daten	23
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
13.1. Service	24
13.2. Importeur	24

1. 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.

1.1. 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.

1.2. 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.
	Hinweis: 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.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.

	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
  ES/PT	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



BAC DE TRI




FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

2. 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 Fernwirsystem, 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 Antihaftbeschichtung beschädigt werden könnte.

3. 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.

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 **13.1. Service**).

4. Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite.

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

5. Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, wie im Kapitel **8. 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.

6. Bedienen

- 1) Bereiten Sie zuerst den Crêpe-Teig zu, wie im Kapitel **7. 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.

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.

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.

7. 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 **6. 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

Galettes sind die herzhafte 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 ❶ und legen Sie sie auf einen Teller.
 - 8) Verteilen Sie die herzhafte Zubereitung auf die Galette und klappen Sie diese zusammen, so dass eine viereckige „Tasche“ entsteht.
- Sie können verschiedene herzhafte Zubereitungen für die Galettes 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.

8. 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 **1** 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.

Hinweis

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



Die Teigschale **6** und der Crêpe-Wender **7** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 1) Entfernen Sie grobe Teigreste mit einem Papiertuch oder einer weichen Bürste aus der Backplatte **1**. Eventuelle Teigreste, die beim Backen in den Spalt zwischen Backplatte **1** und Geräteboden **5** haften geblieben sein sollten, können Sie z. B. mit einem Holzzahntoaster 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 ❺ 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.

9. Aufbewahrung

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

10. 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 ❻	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
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.

11. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

12. Technische Daten

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

13. 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) 496552_2504 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) 496552_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

13.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

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

IAN 496552_2504

13.2. 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

1. Introduction	26
1.1. Utilisation conforme à l'usage prévu	26
1.2. Avertissements et symboles utilisés	26
2. Avertissements de sécurité	27
3. Matériel fourni	30
4. Description de l'appareil	30
5. Avant la première utilisation	30
6. Utilisation	30
7. Recettes	31
8. Nettoyage et entretien	33
9. Rangement	34
10. Dépannage	34
11. Recyclage	35
12. Caractéristiques techniques	35
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	35
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	37
15. Service après-vente	38
16. Importateur	38

1. 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.

1.1. 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.

1.2. 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.
	Remarque : 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.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.

	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.
  ES/PT	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI




Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

2. 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.

3. 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 **15. Service après-vente**).

4. Description de l'appareil

Figures : voir le volet dépliant.

- ❶ Plaque de cuisson
- ❷ Voyant lumineux de fonctionnement (rouge)
- ❸ Voyant de contrôle de la température (vert)
- ❹ Poignée
- ❺ Fond de l'appareil
- ❻ Bol à pâte
- ❼ Spatule à crêpes

5. Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, comme décrit au chapitre **8. 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.

6. Utilisation

- 1) Préparez d'abord la pâte à crêpes comme décrit au chapitre **7. Recettes**.

AVERTISSEMENT !

- L'appareil devient brûlant en cours d'utilisation. Pendant le fonctionnement, touchez uniquement la poignée **❹**.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant lumineux de fonctionnement **❷** 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 **❸** 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**.

i 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.

7. 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 **6. 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.

8. 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.

i Remarque

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



Le bol à pâte ⑥ et la spatule à crêpes ⑦ peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

- 1) Retirez les restes de pâte grossiers de la plaque de cuisson ① 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 ① et le fond de l'appareil ⑤ pendant la cuisson peuvent être enlevés avec un cure-dents en bois, par exemple.

- 2) Nettoyez la plaque de cuisson ① 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 ⑤ 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.

9. Rangement

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

10. Dépannage

Erreur	Cause	Solution
La crêpe n'adhère pas après avoir trempé la plaque de cuisson dans la pâte ①	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 ⑥	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
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.

11. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

12. Caractéristiques techniques

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

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1^{er} alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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) 496552_2504 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) 496552_2504.

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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) 496552_2504 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) 496552_2504.

15. Service après-vente

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

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

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

IAN 496552_2504

16. 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

Inhoud

1. Inleiding	40
1.1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	40
1.2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen.	40
2. Veiligheidsvoorschriften	41
3. Inhoud van het pakket	44
4. Apparaatbeschrijving	44
5. Vóór het eerste gebruik	44
6. Bedienen	44
7. Recepten	45
8. Reiniging en onderhoud	47
9. Opbergen	48
10. Problemen oplossen	48
11. Afvoeren	48
12. Technische gegevens	48
13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	49
13.1. Service	50
13.2. Importeur	50

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product.



De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product aan het einde van de levensduur. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

1.1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van crêpes, pannenkoeken en soortgelijke gerechten op basis van eieren. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis in het privéhuishouden. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of bedrijfsmatige doeleinden.

1.2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk dreigende gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.

	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Gebruiksaanwijzing lezen.
	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvoorschriften.

	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
  ES/PT	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton. De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

2. Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit nat of vochtig wordt terwijl het apparaat is ingeschakeld. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- De spanning van de stroombron moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete delen van het apparaat. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.

- Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
- Pak het apparaat of het netsnoer nooit met natte handen vast.
- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening wanneer u het niet gebruikt of voordat u het reinigt.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.
- Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het netsnoer.
-  Voorzichtig! Heet oppervlak! De aanraakbare oppervlakken kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Pak daarom alleen de handgreep vast.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen! Verbrandingsgevaar!
- Trek bij gevaar meteen de stekker uit het stopcontact. Trek aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het ingeschakeld is.
- Bakproducten kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of hangkasten.
- Dek het apparaat niet af zolang het in werking is.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u de gebakken producten van de bakplaat afhaalt, omdat daardoor de anti-aanbaklaag beschadigd kan raken.

3. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- 1 crêpemaker
- 1 beslagschaal
- 1 spatel
- Gebruiksaanwijzing

WAARSCHUWING! **Verstikkingsgevaar!**

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt.
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

Opmerking

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er zichtbare schade is.
- ▶ Neem contact op met de servicehotline (zie het hoofdstuk **13.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

4. Apparaatbeschrijving

Afbeeldingen: zie uitvouwpagina.

-  Bakplaat
-  Bedrijfsindicatielampje (rood)
-  Temperatuurindicatielampje (groen)
-  Handgreep
-  Apparaatbodemplaat
-  Beslagschaal
-  Spatel

5. Vóór het eerste gebruik

- 1) Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals beschreven in het hoofdstuk **8. Reiniging en onderhoud**. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- 2) Plaats het apparaat op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond.

- 3) Zorg voor voldoende afstand (min. 20 cm) tussen het apparaatoppervlak en andere voorwerpen.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

6. Bedienen

- 1) Maak eerst het crêpebeslag, zoals beschreven in het hoofdstuk **7. Recepten**.

WAARSCHUWING!

- ▶ Het apparaat wordt zeer heet als het in werking is. Raak alleen de handgreep  aan als het apparaat in werking is.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het bedrijfsindicatielampje  brandt en het apparaat begint op te warmen.

Opmerking

- ▶ Wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten als gevolg van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Maar omdat dit de smaak van de eerste crêpe kan beïnvloeden, is het aan te raden deze niet op te eten. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- 3) Wacht tot het temperatuurindicatielampje  gaat branden. Dan is de optimale baktemperatuur bereikt.

Opmerking

- ▶ Het temperatuurindicatielampje  gaat steeds weer aan en uit om aan te geven dat het apparaat de optimale temperatuur handhaaft om oververhitting te voorkomen.
- 4) Doe het beslag in de beslagschaal , tot die tot ca. 0,5 cm onder de rand gevuld is.
- 5) Houd het apparaat vast aan de handgreep  en draai het zo, dat de bakplaat  omlaag wijst.
- 6) Dompel nu de bakplaat  in het beslag in de beslagschaal . Let erop dat de randen van de bakplaat  vrij blijven. Houd de bakplaat  ongeveer 3 seconden lang in het beslag.

i Opmerking

- Wanneer u de bakplaat **1** langer in de beslagschaal **6** houdt, wordt de crêpe iets dikker.

7) Draai het apparaat 180° terug naar zijn normale positie en plaats het met de apparaatbodem **5** op het werkblad. De crêpe wordt gebakken.

8) Til na ca. 60 seconden met de spatel **7** de randen van de crêpe op en keer hem om op de bakplaat **1**.

i Opmerking

- Om te voorkomen dat de randen van de crêpe scheuren bij het keren, moet de crêpe helemaal loskomen van de bakplaat **1**.

9) Wacht nog ongeveer 40 seconden tot de andere kant van de crêpe ook gaar is.

10) Laat de gemaakte crêpe met behulp van de spatel **7** op een bord glijden.

i Opmerking

- Mocht de crêpe blijven vastzitten op de bakplaat **1**, maak hem dan voorzichtig los met de spatel **7**.

11) Bak de volgende crêpe op dezelfde manier en ga door tot het beslag op is.

i Opmerking

- Wanneer er minder beslag in de beslagschaal **6** zit, zwenkt u de bakplaat **1** zo nodig een beetje heen en weer, tot de bakplaat helemaal met beslag bedekt is.

Als er nog maar weinig beslag over is, kan het gebeuren dat de beslagschaal **6** bij het optillen van de bakplaat **1** mee omhoogkomt. Breng de bakplaat **1** daarom langzaam omhoog.

! LET OP!

- Doe geen kleverige ingrediënten zoals jam of stroop rechtstreeks op de bakplaat **1**, maar voeg ze pas na het bakken toe, wanneer de crêpes op de borden liggen. Deze ingrediënten kunnen anders aanbranden en het schoonmaken bemoeilijken. Bovendien kan het apparaat hierdoor beschadigd raken.

- Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de bakplaat **1** afneemt, omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de anti-aanbaklaag beschadigd is.

Als u het apparaat niet meer nodig hebt, schakelt u het uit door de stekker uit het stopcontact te halen en laat u het apparaat afkoelen.

7. Recepten

i Opmerking

- U kunt de hoeveelheid en samenstelling van de ingrediënten in de recepten variëren. Afhankelijk van de samenstelling van het beslag krijgt u een meer of minder vloeibaar beslag. In principe geldt: hoe dunner het beslag, hoe dunner de crêpes.

Als het beslag suiker bevat, kan de baktijd worden verkort omdat de crêpe dan sneller bruin wordt.

Basisrecept crêpe

3 eieren

500 ml melk

250 g meel

1,5 el olie (spijsolie)

- 1) Klop de eieren met de melk los.
- 2) Voeg het meel en de olie toe en verwerk alles tot een glad beslag.
- 3) Laat het beslag een uur rusten.
- 4) Bak de crêpe aan beide kanten zoals beschreven in het hoofdstuk **6. Bedienen**.
- 5) Neem de crêpe van de bakplaat **1** en leg hem op een bord.
- 6) Verdeel de gewenste topping over de crêpe en vouw of rol hem daarna op.

- De crêpes kunt u vullen of garneren met uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met jam, noten-nogacrème, kaneel en suiker, appelmoes, pudding, yoghurt, karamel, room, verse bessen, enz.

Basisrecept galette

Galettes zijn de hartige variant van crêpes.

1 ei

500 ml melk

250 g boekweitmeel

50 g tarwemeel

1 snufje zout

50 g gesmolten boter

150 ml water

- 1) Klop het ei met de melk en het water.
- 2) Meng de beide meelsoorten en voeg een snufje zout toe.
- 3) Roer het meel door het vloeibare mengsel.
- 4) Voeg de gesmolten boter toe en verwerk alles tot een glad beslag.
- 5) Laat het beslag een uur rusten.
- 6) Bak de galette volgens de aanwijzingen aan beide kanten tot hij de gewenste bruiningsgraad heeft bereikt.
- 7) Neem de galette van de bakplaat ❶ en leg hem op een bord.
- 8) Verdeel de hartige ingrediënten over de galette en vouw hem samen, zodat er een vierkante "buidel" ontstaat.

- U kunt verschillende hartige bereidingen uitproberen voor de galettes: bijvoorbeeld roomkaas, kruidenkwark, aioli, tzatziki, gerookte zalm, ham, gekookte eieren, gratineerkaas of geraspte kaas, enz.

Basisrecept dunne pannenkoeken

4 eieren

400 ml melk

200 g meel

50 g gesmolten boter

10 ml mineraalwater met koolzuur

1 snufje zout

- 1) Klop de eieren los en roer dan de melk erdoor.

- 2) Voeg al roerend het meel toe, voeg de boter en het mineraalwater toe en roer alles tot een glad, homogeen beslag.

- 3) Laat het beslag een uur rusten.

- Vul of garneer de pannenkoeken met zoete of hartige ingrediënten, zoals warme kersen en vanillesaus, met bananen, amandelen en chocoladesaus of met spinazie en ricotta, enz.

Vegan crêpes met groentevulling

Voor het beslag:

250 g tarwemeel

250 ml mineraalwater met koolzuur

250 ml sojadrink

2 el plantaardige olie

1 tl zout

Voor de vulling:

200 g champignons

1 middelgrote wortel

4 kleine lente-uitjes

1 teentje knoflook

200 g bladspinazie (diepvries)

4 el sojaroom

Nootmuskaat, zout en peper, plantaardige olie om te bakken

- 1) Meng eerst de vloeibare beslagrediënten en voeg dan het meel en het zout toe. Roer alles door elkaar tot een dun vloeibaar beslag.
- 2) Laat het beslag een uur rusten.
- 3) Bak de crêpes volgens de aanwijzingen aan beide kanten tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.
- 4) Leg de gebakken crêpes op een bord.
- 5) Prepareer de vulling: Snijd de champignons, de wortels, de lente-uitjes en de knoflookteenjes in kleine stukjes.
- 6) Bak de groenten samen in een grote pan met een beetje plantaardige olie (eerst de wortels, dan de lente-uitjes met de knoflook en als laatste de champignons). Breng op smaak met zout en peper.

- 7) Voeg de ontdooide en uitgelekte spina-
zie en de sojaroomb toe en laat ongeveer
7-10 minuten op zacht vuur sudderen.
Breng op smaak met nootmuskaat.
- 8) Giet de vulling op de gebakken crêpes en rol
ze op.

Vegan pannenkoeken met peren

Voor het beslag:

- 150 g tarwemeel
- 100 g havervlokken
- 150 ml perensap
- 300 ml haver- of sojamelk
- 1 snufje zout
- 10 ml mineraalwater met koolzuur
- 1 el plantaardige olie

Voor de vulling:

- 3 middelgrote peren
- 60 g bruine suiker
- 15 ml water
- 1 tl kaneel

- 1) Roer het meel met de havervlokken, het pe-
rensap, de plantaardige melk en het zout tot
een glad beslag. Voeg al roerend de olie en
het mineraalwater toe en roer alles goed door
elkaar.
- 2) Terwijl het beslag rust, schilt u de peren,
verwijder u de klokhuizen en snijdt u ze in
partjes.
- 3) Bak de peerpartjes in een grote pan met een
beetje spijsolie.
- 4) Voeg de suiker en het water toe en laat de
peertjes bij matig vuur ongeveer 5-7 minuten
karamelliseren terwijl u ze een paar keer
draait. Breng op smaak met de kaneel.
- 5) Bak de pannenkoeken volgens de aanwij-
zingen tot ze de gewenste bruiningsgraad
hebben bereikt en leg de gebakken pann-
enkoeken op een bord.

- 6) Verdeel de peertjes over de pannenkoeken
en rol ze op of vouw ze samen. Serveer ze
met de gekaramelliseerde saus die zich heeft
gevormd.

8. Reiniging en onderhoud

GEVAAR!

- Haal vóór elke reiniging altijd eerst de stekker
uit het stopcontact! Er bestaat anders een
risico op een elektrische schok!



Dompel het apparaat nooit onder in water of
andere vloeistoffen!

- Reinig het hoofdapparaat in geen geval in de
vaatwasser!
- Let erop dat er geen vocht in het apparaat kan
binnendringen.

WAARSCHUWING!

- Laat de bakplaat **1** altijd eerst afkoelen voor-
dat u deze reinigt. Er bestaat verbrandingsge-
vaar!



LET OP!

- Gebruik geen schurende of agressieve schoon-
maakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken
onherstelbaar aantasten en de anti-aanba-
klaag onbruikbaar maken.



Opmerking

- U kunt het apparaat het beste meteen na het
afkoelen reinigen. Dan kunnen levensmiddel-
resten gemakkelijker worden verwijderd.



De beslagschaal **6** en de spatel **7** kunnen
ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- 1) Verwijder grove beslagresten met keukenpa-
pier of een zachte borstel van de bakplaat **1**.
Beslagresten die tijdens het bakken in de ruim-
te tussen de bakplaat en de bakplaat **1** en
de apparaatbodem **5** zijn blijven zitten, kunt
u bijv. met een tandenstoker verwijderen.
- 2) Reinig de bakplaat **1** alleen met een vochtige
doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel
op de doek en wist u alles na met een doek
die alleen met water is bevochtigd.

3) Reinig de apparaatbodem ⑤ met een vochtige spons of doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en wist u alles na met een doek die alleen met water is bevochtigd. Droog alles goed af.

4) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat opbergt of weer in gebruik neemt.

9. Opbergen

- Berg het afgekoelde, schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

10. Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De crêpe blijft niet op de bakplaat ① zitten nadat deze in het beslag is gedoopt	Het beslag is te dik	Voeg genoeg vloeistof toe zodat het beslag ongeveer de consistentie van room heeft
	Te weinig beslag in de beslag-schaal ⑥	Voeg beslag toe
De crêpes zijn te dun of er zitten gaatjes in	Het beslag moet rusten, zodat de gluten in het meel actief worden	Laat het beslag minstens een uur rusten
Het apparaat warmt niet op	Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten	Steek de stekker in het stopcontact
	Het stopcontact is defect	Gebruik een ander stopcontact
	Het apparaat is defect	Neem contact op met de klantenservice

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande oplossingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

11. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamel punten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

12. Technische gegevens

Netspanning	220–240 V ~, 50–60 Hz
Opgenomen vermogen	600 W

13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 496552_2504 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 496552_2504 de gebruiksaanwijzing openen.

13.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 496552_2504

13.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Indice

1. Introduzione	52
1.1. Uso conforme.	52
1.2. Avvertenze e simboli utilizzati	52
2. Avvertenze di sicurezza	53
3. Materiale in dotazione	56
4. Descrizione dell'apparecchio	56
5. Prima del primo impiego	56
6. Uso	56
7. Ricette	57
8. Pulizia e manutenzione	59
9. Conservazione	60
10. Risoluzione degli errori	60
11. Smaltimento	60
12. Dati tecnici	61
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	61
13.1. Assistenza	62
13.2. Importatore	62

1. 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.

1.1. 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.

1.2. 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.
	Nota: 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.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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 composti.

	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN

OU

A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



BAC DE TRI



FR

Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

2. 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.

3. 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.

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 **13.1. Assistenza**).

4. Descrizione dell'apparecchio

Per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole.

-  **1** Piastra di cottura
-  **2** Spia di funzionamento (rossa)
-  **3** Spia di controllo della temperatura (verde)
-  **4** Manico
-  **5** Fondo dell'apparecchio
-  **6** Ciotola per impasto
-  **7** Spatola

5. Prima del primo impiego

- 1) Pulire tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo **8. 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.

6. Uso

- 1) Innanzitutto preparare l'impasto per le crêpe come descritto al capitolo **7. Ricette**.

AVVERTENZA!

- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Durante l'uso toccare solo il manico .
- 2) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di funzionamento  si illumina e l'apparecchio comincia a riscaldarsi.

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 risultarne 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  si illumini. A quel punto è stata raggiunta la temperatura di cottura ottimale.
- #### **Nota**
- La spia di controllo della temperatura  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  riempiendola all'incirca fino a 0,5 cm sotto il bordo.
 - 5) Sostenere l'apparecchio dal manico  e girarlo in modo che la piastra di cottura  sia rivolta verso il basso.

- 6) Ora immergere la piastra di cottura ❶ nell'impasto presente nella ciotola per impasto ❸. Assicurarsi che i bordi della piastra di cottura ❶ rimangano liberi. Mantenere la piastra di cottura ❶ nell'impasto per circa 3 secondi.

❶ Nota

- Se si mantiene la piastra di cottura ❶ nella ciotola per impasto ❸ 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 ❺ sulla superficie di lavoro. La crêpe viene cotta.
- 8) Dopo circa 60 secondi sollevare i bordi della crêpe con la spatola ❷ e rivoltare la crêpe sulla piastra di cottura ❶.

❶ Nota

- Per evitare che i bordi si rompano quando si gira la crêpe, è preferibile staccare completamente la crêpe dalla piastra di cottura ❶.
- 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 ❷.

❶ Nota

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

❶ Nota

- Quando l'impasto nella ciotola per impasto ❸ diminuisce, eventualmente muovere leggermente la piastra di cottura ❶ 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 ❶, si sollevi anche la ciotola per impasto ❸. Pertanto sollevare la piastra di cottura ❶ lentamente.

❶ ATTENZIONE!

- Non mettere ingredienti collosi come marmellata o sciroppo direttamente sulla piastra di cottura ❶; 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 ❶, 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.

7. Ricette

❶ 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 6. **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, salsina 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 doratezza 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 doratezza 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.

8. 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 **1**, 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 **6** e la spatola **7** 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.

9. Conservazione

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

10. 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 ❸	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.

11. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

12. Dati tecnici

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

13. 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) 496552_2504 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) 496552_2504 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

13.1. Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 496552_2504

13.2. 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

Índice

1. Introducción	64
1.1. Uso previsto	64
1.2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	64
2. Indicaciones de seguridad	65
3. Volumen de suministro	68
4. Descripción del aparato	68
5. Antes del primer uso	68
6. Manejo	68
7. Recetas	69
8. Limpieza y mantenimiento	71
9. Almacenamiento	72
10. Eliminación de fallos	72
11. Desecho	72
12. Características técnicas	73
13. Garantía de Kompernass Handels GmbH	73
13.1. Asistencia técnica	74
13.2. Importador.	74

1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad.

 Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

1.1. Uso previsto

Este aparato se utiliza exclusivamente para la preparación de crepes, tortitas y platos similares con huevo. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado en estancias interiores. No lo utilice con fines industriales ni comerciales.

1.2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.

	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



BAC DE TRI

FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

2. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
- La tensión de la fuente de alimentación debe coincidir con las indicaciones que aparecen en la placa de características del aparato.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.

- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.
- No toque nunca el aparato ni el cable de red con las manos mojadas.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- Procure que no penetre agua en el interior del aparato al limpiarlo. No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente.
- Después de cada uso, desconecte el enchufe de la red eléctrica para apagar el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
-  ¡Cuidado! ¡Superficie caliente! Las superficies táctiles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Por lo tanto, toque el aparato solo por el mango.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- En caso de peligro, desenchufe inmediatamente el aparato. Para ello, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red.
- No abra nunca la carcasa del aparato.

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ¡Los ingredientes pueden arder! Por este motivo, no debe colocarse el aparato cerca ni debajo de objetos inflamables; en especial, bajo cortinas o armarios suspendidos.
- No cubra el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., cuando retire los alimentos de la plancha, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

3. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- 1 crepera
- 1 bandeja para la masa
- 1 espátula
- Instrucciones de uso

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de asfixia!

- ▶ Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar.
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

Indicación

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **13.1. Asistencia técnica**).

4. Descripción del aparato

Consulte las ilustraciones de la página desplegable.

- 1 Plancha
- 2 Piloto de control de funcionamiento (rojo)
- 3 Piloto de control de temperatura (verde)
- 4 Mango
- 5 Base
- 6 Bandeja para la masa
- 7 Espátula

5. Antes del primer uso

- 1) Limpie todas las piezas que entran en contacto con alimentos de la manera descrita en el capítulo **8. Limpieza y mantenimiento**. Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

- 2) Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana.
- 3) Procure mantener una distancia suficiente de un mínimo de 20 cm entre la superficie del aparato y otros objetos.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

6. Manejo

- 1) En primer lugar, prepare la masa para crepes de la manera descrita en el capítulo **7. Recetas**.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, tóquelo solo por el mango **4**.
- 2) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **2** se ilumina y el aparato empieza a calentarse.

Indicación

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es completamente normal e inofensivo. No obstante, como podría afectar al sabor del primer crepe, no se recomienda su consumo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 3) Espere a que se ilumine el piloto de control de temperatura **3**. Tras esto, se alcanzará la temperatura óptima para la preparación.

Indicación

- ▶ El piloto de control de temperatura **3** se enciende y se apaga repetidamente para indicar que el aparato mantiene la temperatura óptima con el fin de evitar un sobrecalentamiento.
- 4) Vierta masa en la bandeja para la masa **6** hasta que se llene unos 0,5 cm por debajo del borde.
- 5) Sujete el aparato por el mango **4** y gírelo de forma que la plancha **1** apunte hacia abajo.

- 6) A continuación, sumerja la plancha ❶ en la masa de la bandeja para la masa ❸. Asegúrese de que los bordes de la plancha ❶ queden libres. Mantenga la plancha ❶ unos 3 segundos sumergida en la masa.

❶ Indicación

- Si mantiene la plancha ❶ durante más tiempo en la bandeja para la masa ❸, el crepe será algo más grueso.
- 7) Vuelva a girar el aparato 180° para que quede en su posición normal y colóquelo con la base ❹ apoyada sobre la encimera. El crepe continuará haciéndose.
- 8) Después de unos 60 segundos, utilice la espátula ❺ para levantar los bordes del crepe y dele la vuelta sobre la plancha ❶.

❶ Indicación

- Para que los bordes del crepe no se rompan al darle la vuelta, el crepe debe soltarse completamente de la plancha ❶.
- 9) Espere otros 40 segundos aproximadamente para que se haga el otro lado del crepe.
- 10) Deslice el crepe ya listo a un plato con ayuda de la espátula ❺.

❶ Indicación

- Si el crepe se pega en la plancha ❶, suéltelo con cuidado con la espátula ❺.
- 11) Proceda de la misma manera con los siguientes crepes hasta que se acabe la masa.

❶ Indicación

- Cuando vaya quedando menos masa en la bandeja para la masa ❸, en caso necesario, incline ligeramente la plancha ❶ de un lado a otro hasta que su superficie quede cubierta con la masa.
- Si la masa es muy escasa, es posible que la bandeja para la masa ❸ suba con la plancha ❶ al levantarla. Por este motivo, levante la plancha ❶ lentamente.

❶ ¡ATENCIÓN!

- No vierta ingredientes pegajosos, como confituras o siropes, directamente sobre la plancha ❶; añádalos tras la preparación una vez que los crepes estén en los platos. De lo contrario, estos ingredientes se quemarían y dificultarían la limpieza. Además, también podría dañarse el aparato.
- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., cuando extraiga los alimentos de la plancha ❶, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

Si no desea seguir utilizando el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica para apagarlo y deje que se enfríe.

7. Recetas

❶ Indicación

- Estas recetas se pueden modificar en cuanto a cantidades y composición de los ingredientes. Según la composición de la masa, será más o menos espesa. Por norma general, cuanto menos espesa sea la masa, más finos serán los crepes.
- Si la masa lleva azúcar, puede disminuirse el tiempo de cocción, ya que el crepe se dora antes.

Receta básica de crepes

3 huevos

500 ml de leche

250 g de harina

1,5 cucharadas de aceite

- 1) Bata los huevos y la leche.
- 2) Añada la harina y el aceite y mézclelo todo hasta que se forme una masa homogénea.
- 3) Deje reposar la masa durante 1 hora.
- 4) Prepare el crepe por ambos lados de la manera descrita en el capítulo 6. **Manejo.**

- 5) Retire el crepe de la plancha ❶ y colóquelo en un plato.
 - 6) Distribuya los ingredientes que desee sobre el crepe y dóblelo o enróllelo.
- Los crepes pueden rellenarse o servirse con distintos ingredientes, por ejemplo, con mermelada, crema de chocolate y avellanas, canela y azúcar, compota de manzana, crema, yogur, caramelo, nata, frutos del bosque, etc.

Receta básica de galettes

Las galettes son una variante salada de los crepes.

- 1 huevo
- 500 ml de leche
- 250 g de harina de trigo sarraceno
- 50 g de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 50 g de mantequilla derretida
- 150 ml de agua

- 1) Bata el huevo, la leche y el agua.
 - 2) Mezcle los dos tipos de harina y añada un pellizco de sal.
 - 3) Mezcle la harina con los ingredientes líquidos.
 - 4) Añada la mantequilla derretida y mézclelo todo hasta que se forme una masa homogénea.
 - 5) Deje reposar la masa durante 1 hora.
 - 6) Prepare la galette por ambos lados de la manera descrita hasta alcanzar el nivel de dorado deseado.
 - 7) Retire la galette de la plancha ❶ y colóquela en un plato.
 - 8) Añada los ingredientes que desee sobre la galette y dóblela para formar una especie de bolsa cuadrada.
- Puede probar las siguientes preparaciones para las galettes, por ejemplo, queso fresco, queso de untar de hierbas, alioli, tzatziki, salmón ahumado, jamón, huevos cocidos, queso para fundir o queso rallado, etc.

Receta básica de tortitas finas

- 4 huevos
- 400 ml de leche
- 200 g de harina
- 50 g de mantequilla derretida
- 10 ml de agua mineral con gas
- 1 pizca de sal

- 1) Bata los huevos y mézclelos con la leche.
- 2) Añada la harina sin dejar de remover, después, la mantequilla y el agua mineral y mézclelo todo hasta que se forme una masa uniforme y homogénea.
- 3) Deje reposar la masa durante 1 hora.

- Rellene o condimente las tortitas con ingredientes dulces o salados, p. ej., con cerezas calientes y salsa de vainilla, con plátano, almendras y salsa de chocolate o con espinacas y queso ricotta, etc.

Crepes veganas con relleno de verduras

Para la masa:

- 250 g de harina de trigo
- 250 ml de agua mineral con gas
- 250 ml de bebida de soja
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal

Para el relleno:

- 200 g de champiñones
- 1 zanahoria mediana
- 4 cebolletas pequeñas
- 1 diente de ajo
- 200 g de hojas de espinacas (congeladas)
- 4 cucharadas de nata de soja
- Nuez moscada, sal y pimienta y aceite vegetal para cocinar

- 1) Mezcle primero los ingredientes líquidos de la masa y añada después la harina y la sal. Mézclelo todo hasta lograr una masa más bien líquida.

- 2) Deje reposar la masa durante 1 hora.
- 3) Prepare los crepes por ambos lados de la manera descrita hasta alcanzar el nivel de dorado deseado.
- 4) Tras esto, coloque los crepes ya listos en un plato.
- 5) Prepare el relleno: pique los champiñones, las zanahorias, las cebolletas y los dientes de ajo en trozos pequeños.
- 6) Rehogue las verduras (primero, las zanahorias; después, las cebolletas con el ajo y, para terminar, los champiñones) en una sartén grande con un poco de aceite vegetal. Condimente todo con sal y pimienta.
- 7) Añada las espinacas descongeladas y escurridas y la nata de soja y deje que la mezcla reduzca durante unos 7-10 minutos a fuego suave. A continuación, condimente con la nuez moscada.
- 8) Añada el relleno a los crepes ya listos y enróllelos.

Tortitas veganas con peras

Para la masa:

- 150 g de harina de trigo
- 100 g de copos de avena
- 150 ml de zumo de pera
- 300 ml de bebida de avena o de soja
- 1 pizca de sal
- 10 ml de agua mineral con gas
- 1 cucharada de aceite vegetal

Para el relleno:

- 3 peras medianas
- 60 g de azúcar moreno
- 15 ml de agua
- 1 cucharadita de canela

- 1) Mezcle la harina con los copos de avena, el zumo de pera, la bebida vegetal y la sal hasta formar una masa uniforme. A continuación, añada el aceite y el agua mineral y mézclelo todo.

- 2) Mientras la masa reposa, pele las peras, descorazónelas y córtelas en gajos.
- 3) Rehogue las peras en una sartén grande con un poco de aceite vegetal.
- 4) Añada el azúcar y el agua y deje que las peras se caramelicen a fuego suave durante unos 5-7 minutos dándoles la vuelta varias veces. Condimente con la canela.
- 5) Prepare las tortitas de la manera descrita hasta alcanzar el nivel de dorado deseado y colóquelas sobre un plato.
- 6) Coloque las peras sobre las tortitas y enróllelas o dóblelas. A continuación, sívalas con la salsa de caramelo de la preparación de las peras.

8. Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

- No limpie nunca la unidad principal en el lavavajillas.
- Asegúrese de que no penetre humedad en el interior del aparato.

¡ADVERTENCIA!

- Deje siempre que la plancha **1** se enfríe antes de limpiarla. ¡Existe peligro de quemaduras!

¡ATENCIÓN!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable y dejar el revestimiento antiadherente inservible.

Indicación

- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.



La bandeja para la masa **6** y la espátula **7** también pueden limpiarse en el lavavajillas.

- 1) Retire los restos más grandes de masa de la plancha ❶ con un papel de cocina o un cepillo blando. Si, al hornear, quedan adheridos restos de masa en el hueco entre la plancha ❶ y la base ❺, puede retirarlos, p. ej., con un palillo de madera.
- 2) Limpie la plancha ❶ exclusivamente con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua.
- 3) Limpie la base ❺ con una esponja o un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. Séquelo todo bien.
- 4) Antes de guardar el aparato o de volver a ponerlo en funcionamiento, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

9. Almacenamiento

- Guarde el aparato ya frío y limpio en un lugar seco y sin polvo.

10. Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
Tras la inmersión en la masa, el crepe no se adhiere a la plancha ❶.	La masa es demasiado espesa.	Añada líquido hasta que la masa tenga una consistencia como la de la nata.
	La masa de la bandeja para la masa ❻ es demasiado escasa.	Añada más masa.
Los crepes son demasiado finos o tienen agujeros.	La masa debe reposar para que el gluten de la harina se active.	Deje reposar la masa durante un mínimo de 1 hora.
El aparato no calienta.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe a la red eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

11. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

12. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de potencia	600 W

13. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 496552_2504 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 496552_2504.

13.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 496552_2504

13.2. Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

1. Introdução	76
1.1. Utilização correta.	76
1.2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	76
2. Instruções de segurança	77
3. Conteúdo da embalagem	80
4. Descrição do aparelho	80
5. Antes da primeira utilização	80
6. Operação	80
7. Receitas	81
8. Limpeza e conservação	83
9. Armazenamento	84
10. Resolução de falhas	84
11. Eliminação	85
12. Dados técnicos	85
13. Garantia da Kompernass Handels GmbH	85
13.1. Assistência Técnica	86
13.2. Importador.	86

1. 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.

1.1. 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.

1.2. 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.
	Nota: 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.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abrevia-turas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN **OU** **À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE**

Points de collecte sur www.quefaireendesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI



FR

FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

2. 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.

3. 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.

Nota

- Verifique a integralidade 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 13.1. **Assistência Técnica**).

4. 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

5. Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todas as peças que entram em contacto com os alimentos, conforme descrito no capítulo 8. **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.

6. Operação

- 1) Prepare primeiro a massa para os crepes, como descrito no capítulo 7. **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.

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.

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.
- 4) Coloque a massa no recipiente para massa 6, ficando este cheio até aprox. 0,5 cm abaixo do rebordo.
- 5) Segure no aparelho pela pega 4 e rode-o de forma que a placa de cozedura 1 aponte para baixo.

- 6) Em seguida mergulhe a placa de cozedura ❶ na massa colocada no recipiente para massa ❸. Certifique-se de que os rebordos da placa de cozedura ❶ permanecem livres. Mantenha a placa de cozedura ❶ dentro da massa durante aproximadamente 3 segundos.

❶ Nota

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

❶ Nota

- Para que os rebordos do crepe não rasguem ao virar, o crepe deve ser solto completamente da placa de cozedura ❶.
- 9) Aguarde mais aprox. 40 segundos até o outro lado do crepe também estar cozido.
- 10) Coloque o crepe pronto num prato com a ajuda da espátula ❹.

❶ Nota

- Se o crepe ficar preso na placa de cozedura ❶, solte-o cuidadosamente com a espátula ❹.
- 11) Repita o procedimento para os próximos crepes até esgotar a massa.

❶ Nota

- Quando há menos quantidade de massa no recipiente para massa ❸, desloque, se necessário, a placa de cozedura ❶ 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 ❸ também seja levantado quando a placa de cozedura ❶ é levantada. Por esta razão, levante lentamente a placa de cozedura ❶.

❶ ATENÇÃO!

- Não coloque ingredientes pegajosos como compotas ou xarope diretamente na placa de cozedura ❶, 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 ❶, 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.

7. Receitas

❶ 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 homogénea.
- 3) Deixe a massa repousar durante uma hora.
- 4) Coza o crepe dos dois lados como descrito no capítulo 6. **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.
- 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 panquecas de acordo com as instruções de utilização até atingirem a cor desejada e coloque as panquecas prontas num prato.
- 6) Distribua as peras sobre as panquecas e enrole-as ou dobre-as. Em seguida, sirva-as com o molho caramelizado que se formou.

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 homogénea. 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.

8. 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 ❻ e a espátula ❼ 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 ❺ 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 ❺ 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.

9. Armazenamento

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

10. 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 ❻	Adicione mais massa
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.

11. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

12. Dados técnicos

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

13. 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 interpretavelmente 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) 496552_2504 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) 496552_2504.

13.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 496552_2504

13.2. 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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones

Estado das informações: 06/2025 · Ident.-No.: SCMT600B1-052025-1

IAN 496522_2504