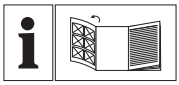
SILVERCREST®

MÁQUINA DE CREPES SCM 1500 B3

(PT)
MÁQUINA DE CREPES
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)
CRÊPEMAKER
Bedienungsanleitung

IAN 285567



(PT)

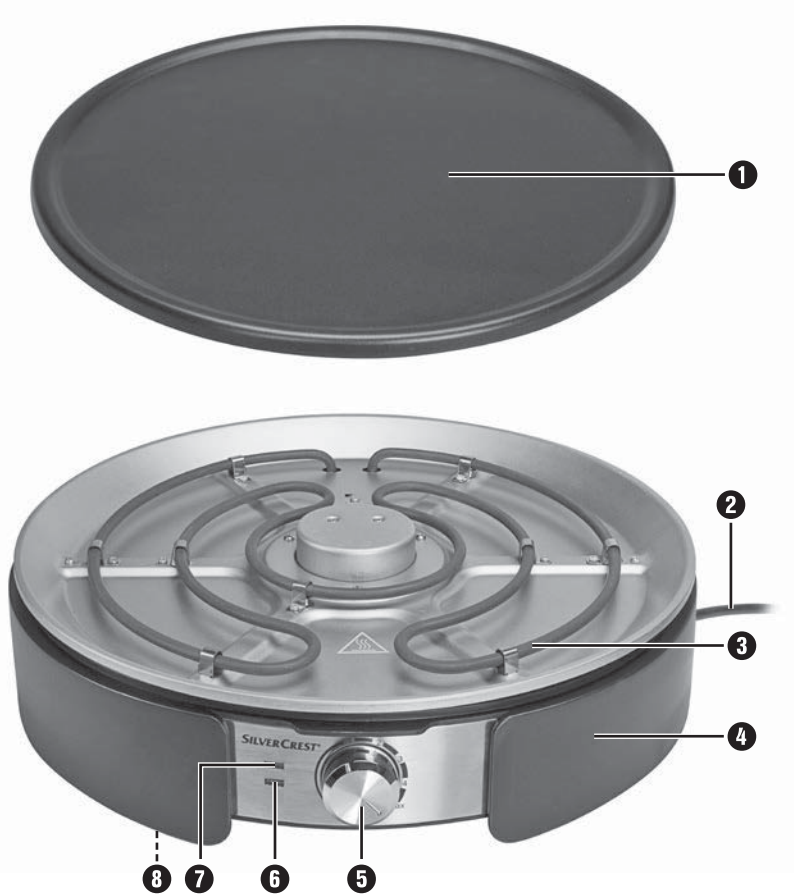
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

(DE) (AT) (CH)

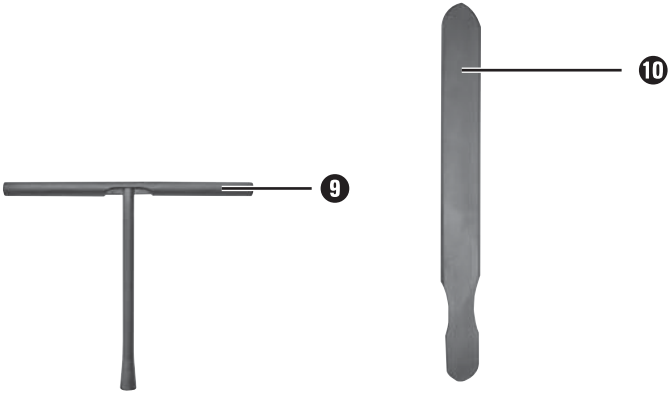
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PT	Manual de instruções	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A



B



Índice

Introdução 2
Direitos de autor 2
Limitação da responsabilidade 2
Utilização correta 2

Conteúdo da embalagem. 3
Eliminação da embalagem 3

Descrição do aparelho 4

Dados técnicos. 4

Instruções de segurança. 5

Antes da primeira utilização 7

Fazer crepes 8

Limpeza e conservação 10

Armazenamento 10

Receitas 11
Receita básica de crepe 11
Receita básica de galette 11
Crepes com açúcar e limão. 12
Crepes à normanda. 12
Galette de fiambre/presunto e ovo. 13
Galettes com salmão fumado 13

Eliminação 14

Garantia da Kompernass Handels GmbH 14
Assistência Técnica 15
Importador. 15

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

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

Limitação da responsabilidade

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

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

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

Utilização correta

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

Não o utilize para fins comerciais!

Utilize a máquina de crepes apenas em espaços fechados.

Conteúdo da embalagem

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

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

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

NOTA

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

Eliminação da embalagem

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

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

NOTA

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

Descrição do aparelho

Figura A:

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

Figura B:

9. Distribuidor de massa
10. Espátula para virar crepes

Dados técnicos

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

Instruções de segurança

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

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

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!

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

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

Atenção! Superfície quente!

Antes da primeira utilização

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

NOTA

- Quando coloca o regulador de temperatura ❺ em "0", a luz de controlo verde "Operacional" ❻ emite uma luz constante. Desta forma, pode controlar se a luz de controlo verde "Operacional" ❻ funciona. Nesta posição, o aparelho não aquece.

- Coloque o regulador de temperatura ❺ em MAX e deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos. As luzes de controlo vermelha e verde ❻/❼ acendem-se.

NOTA

► Durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é totalmente normal e inofensivo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

■ Coloque o regulador de temperatura ❺ em "0" e retire a ficha ❷ da tomada. As luzes de controlo ❻/❼ apagam-se.

■ Deixe o aparelho arrefecer e limpe novamente a placa de cozedura ❶ com um pano húmido.

O aparelho está agora operacional.

Fazer crepes

ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!

► Por esta razão, nunca coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis, especialmente cortinas ou armários suspensos.

1) Insira a ficha ❷ numa tomada. A luz de controlo de energia vermelha ❼ acende-se.
2) Coloque o regulador de temperatura ❺ no nível de temperatura desejado. Quanto maior for a temperatura, mais escuros ficam os crepes. Aguarde até que a luz de controlo verde "Operacional" ❻ acenda. Esta sinaliza que o aparelho está quente.
3) Deite uma concha de massa no centro da placa de cozedura ❶.

NOTA

► Pode determinar a cor dos crepes por meio do regulador de temperatura ❺ ou do tempo de cozedura.

► Para determinar a quantidade de massa correta, coloque massa sobre a placa de cozedura ❶ até 2/3 estarem cobertos de massa. Verifique se a massa não transborda da placa de cozedura ❶. Se necessário, reduza ou aumente a quantidade de massa no crepe seguinte.

4) Mergulhe brevemente o distribuidor de massa ❾ em água.
5) Distribua a massa com ajuda do distribuidor de massa ❾, de forma homogénea, sobre a placa de cozedura ❶:
Assente o distribuidor de massa ❾ sem pressão sobre a massa e desloque-o circularmente, partindo do centro da placa de cozedura ❶ para a extremidade. A massa deve ser distribuída finamente sobre a placa de cozedura ❶.
6) Após aprox. 45 segundos (consoante o nível de torragem desejado) vire a massa com ajuda da espátula para virar crepes ❿.

NOTA

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

NOTA

- Os tempos de cozedura indicados são apenas valores de referência. O tempo de cozedura do crepe pode variar consoante o gosto. Realize diversas experiências para encontrar o tempo de cozedura ideal.

7) Após mais 45 segundos, retire o crepe, com a ajuda do distribuidor de crepes ⓾, da placa de cozedura ❶:
Para este fim, introduza a espátula para virar crepes ⓾ por baixo do crepe e levante-o. Coloque o crepe num prato.

8) Pode então guarnecer o crepe a gosto.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não barre nem decore o crepe sobre a placa de cozedura ❶.
- Não corte o crepe sobre a placa de cozedura ❶.
- Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para virar o crepe ou para o levantar da placa de cozedura ❶. Caso contrário, ocorrerão danos irreparáveis na placa de cozedura ❶!

9) Proceda da mesma forma com os crepes seguintes.

NOTA

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

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

► Retire primeiro a ficha ❷ da tomada antes de limpar o aparelho.

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Nunca mergulhe a base ❹ em água para a limpeza! Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

- Limpe a placa de cozedura ❶ e a base ❹ com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano.
- Lave o distribuidor de massa ❾ e a espátula para virar crepes ❿ em água com um detergente suave. Passe-os por água limpa e depois seque o distribuidor de massa ❾ e a espátula para virar crepes ❿ com um pano seco.

NOTA

► Também pode lavar a placa de cozedura ❶, o distribuidor de massa ❾ e a espátula para virar crepes ❿ na máquina de lavar loiça.

► Na lavagem à máquina tenha cuidado para que o distribuidor de massa ❾ e a espátula para virar crepes ❿ não sejam entalados. Caso contrário, estes poderão ficar deformados! Coloque o distribuidor de massa ❾ e a espátula para virar crepes ❿, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

Armazenamento

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

Receitas

NOTA

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

Receita básica de crepe

6 ovos

1 l de leite

500 g de farinha

3 colheres de sopa de óleo (óleo alimentar)

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

Receita básica de galette

As galettes são a versão mais substancial de um crepe.

2 ovos

1 l de leite

500 g de farinha de trigo-sarraceno

100 g de farinha de trigo

Sal

100 g de manteiga derretida

300 ml de água

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

Crepes com açúcar e limão

Receita básica de crepe

Açúcar cristalizado

3 limões

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

Crepes à normanda

Receita básica de crepe

1 kg de maçãs

100 g de manteiga

300 g de açúcar

150 ml de Calvados

250 g de crème fraîche

Canela

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

Galette de fiambre/presunto e ovo

Receita básica de galette

12 fatias de fiambre/presunto

150 g de queijo parmesão ralado

12 ovos (cozidos)

Sal

Pimenta

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

Galettes com salmão fumado

Receita básica de galette

500 g de salmão fumado em fatias

250 g de crème fraîche

Um pouco de aneto

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

Eliminação

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

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

Garantia da 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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

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

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

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 285567

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 18
Urheberrecht 18
Haftungsbeschränkung 18
Bestimmungsgemäße Verwendung 18

Lieferumfang 19
Entsorgung der Verpackung 19

Gerätebeschreibung 20

Technische Daten 20

Sicherheitshinweise 21

Vor dem ersten Gebrauch 23

Crêpes backen 24

Reinigen und Pflegen 26

Aufbewahren 26

Rezepte 27
Grundrezept Crêpe 27
Grundrezept Galette 27
Crêpes mit Zucker und Zitrone 28
Crêpes nach Normandieart 28
Schinken-Ei-Galette 29
Galettes mit Räucherlachs 29

Entsorgung 30

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 30
Service 32
Importeur 32

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Crêpes bestimmt. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Benutzen Sie den Crêpe-Maker nur in geschlossenen Räumen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Crêpe-Maker
- Teigverteiler
- Crêpewender
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

1. Backplatte
2. Netzkabel mit Netzstecker
3. Heizschlangen
4. Basis
5. Temperaturregler
6. grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
7. rote Netzkontrollleuchte
8. Kabelaufwicklung

Abbildung B:

9. Teigverteiler
10. Crêpewender

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	1500 W
Schutzklasse	I
Schutzerde	⏚
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
  Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente an.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung ab, bevor Sie das Gerät benutzen.

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

Dieses Symbol auf dem Gerät warnt Sie vor Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Achtung! Heiße Oberfläche!

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Wischen Sie die Backplatte ❶ mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie die Basis ❹ auf eine hitzeunempfindliche und ebene Fläche.
- Platzieren Sie die Backplatte ❶ auf der Basis ❹, so dass sie gut aufliegt und stabil ist.
- Verbinden Sie den Netzstecker ❷ mit dem Stromnetz. Die rote Netzkontrollleuchte ❼ leuchtet.

HINWEIS

- Wenn Sie den Temperaturregler ❺ auf „0“ stellen, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ❻ konstant. So können Sie kontrollieren, ob die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ❻ funktioniert. Das Gerät wird in dieser Position nicht aufgeheizt.

- Stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf MAX und lassen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten aufheizen. Die rote und die grüne Kontrollleuchte ❻/❼ leuchten.

HINWEIS

► Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf "0" und ziehen Sie den Netzstecker ❷ aus der Netzsteckdose. Die Kontrollleuchten ❻/❼ erlöschen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie noch einmal die Backplatte ❶ mit einem feuchten Tuch ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Crêpes backen

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

► Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.

1) Stecken Sie den Netzstecker ❷ in eine Netzsteckdose. Die rote Netzkontrollleuchte ❼ leuchtet.
2) Stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperaturstufe. Je höher die Temperaturstufe, umso dunkler werden die Crêpes. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit" ❻ leuchtet. Diese signalisiert, dass das Gerät aufgeheizt ist.
3) Geben Sie ca. einen Schöpflöffel Teig auf die Mitte der Backplatte ❶.

HINWEIS

► Die Bräunung des Crêpe können Sie mit Hilfe des Temperaturreglers ❺ oder über die Backzeit bestimmen.

► Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, geben Sie soviel Teig auf die Backplatte ❶ , bis sie zu 2/3 mit Teig bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte ❶ läuft. Falls nötig, verringern oder erhöhen Sie die Teigmenge beim nächsten Crêpe.

4) Tauchen Sie den Teigverteiler ❾ kurz in Wasser.
5) Verteilen Sie den Teig mit Hilfe des Teigverteilers ❾ gleichmäßig auf der Backplatte ❶:
   Legen Sie den Teigverteiler ❾ ohne Druck auf den Teig und bewegen Sie ihn kreisförmig von der Mitte der Backplatte ❶ ausgehend zum Rand. Der Teig sollte dabei dünn auf der Backplatte ❶ verteilt werden.
6) Nach ca. 45 Sekunden (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) wenden Sie den Teig mit Hilfe des Crêpewenders ❿.

HINWEIS

- Tauchen Sie den Teigverteiler ❾ nach jedem Gebrauch in Wasser. Dadurch lässt sich der Teig besser verteilen.
- Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ❻ kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperaturstufe kurz unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.

HINWEIS

- Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte. Die Backzeit des Crêpe kann je nach Geschmack variieren. Finden Sie die optimale Backzeit durch Probieren heraus.

7) Nach weiteren 45 Sekunden nehmen Sie den Crêpe mit Hilfe des Crêpewenders ⓾ von der Backplatte ❶:
Schieben Sie dazu den Crêpewender ⓾ unter den Crêpe und heben Sie ihn an. Geben den Crêpe auf einen Teller.

8) Sie können den Crêpe nun nach Belieben belegen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Bestreichen oder verzieren Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte ❶.
- Schneiden Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte ❶.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände, um den Crêpe zu wenden oder von der Backplatte ❶ zu heben. Das führt zu irreparablen Schäden an der Backplatte ❶!

9) Verfahren Sie mit folgenden Crêpes genauso.

HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen, ziehen Sie immer den Netzstecker ❷ aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät stromfrei.

Reinigen und Pflegen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

► Ziehen Sie erst den Netzstecker ❷ aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Tauchen Sie die Basis ❹ zur Reinigung niemals in Wasser! Anderenfalls kann das Gerät irreparabel beschädigt werden!

- Wischen Sie die Backplatte ❶ und die Basis ❹ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie den Teigverteiler ❾ und den Crêpewender ❿ in mildem Spülwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie den Teigverteiler ❾ und den Crêpewender ❿ danach mit einem Trockentuch.

HINWEIS

► Sie können die Backplatte ❶, den Teigverteiler ❾ und den Crêpewender ❿ auch in der Spülmaschine reinigen.

► Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Teigverteiler ❾ und der Crêpewender ❿ nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Legen Sie den Teigverteiler ❾ und den Crêpewender ❿, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Aufbewahren

- Bewahren Sie das Gerät nur im abgekühlten und gereinigten Zustand auf.
- Wickeln Sie das Netzkabel ❷ um die Kabelaufwicklung ❽ unter dem Geräteboden und fixieren Sie den Netzstecker mit dem Kabelclip.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Rezepte

HINWEIS

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

Grundrezept Crêpe

6 Eier

1 l Milch

500 g Mehl

3 EL Öl (Speiseöl)

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

Grundrezept Galette

Galettes sind die herzhafte Variante eines Crêpe.

2 Eier

1 l Milch

500 g Buchweizenmehl

100 g Weizenmehl

Salz

100 g zerlassene Butter

300 ml Wasser

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

Crêpes mit Zucker und Zitrone

Crêpe-Grundrezept

Kristallzucker

3 Zitronen

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

Crêpes nach Normandieart

Crêpe-Grundrezept

1 kg Äpfel

100 g Butter

300 g Zucker

150 ml Calvados

250 g Crème fraîche

Zimt

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

Schinken-Ei-Galette

Galette-Grundrezept

12 Scheiben Schinken

150 g geriebener Parmesan

12 Eier (gekocht)

Salz

Pfeffer

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

Galettes mit Räucherlachs

Galette-Grundrezept

500 g Räucherlachs in Scheiben

250 ml Crème fraîche

etwas Dill

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

Entsorgung

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 285567

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Estado das informações · Stand der Informationen:
04/2017 · Ident.-No.: SCM1500B3-022017-2

IAN 285567