

CRÊPE MAKER/CRÊPEMAKER/CRÊPIÈRE
SCM 1500 G1

DE AT BE CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

FR BE CH

CRÊPIÈRE

Mode d'emploi

IT CH MT

PIASTRA ELETTRICA PER
CRÊPES

Istruzioni per l'uso

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13657-CH
Version: 09/2025

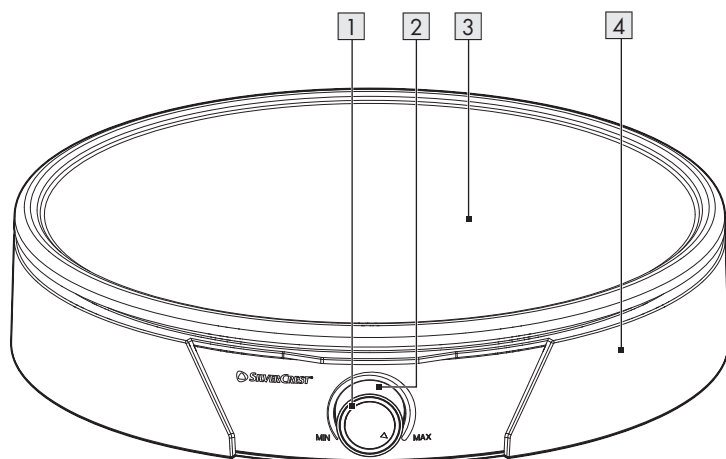
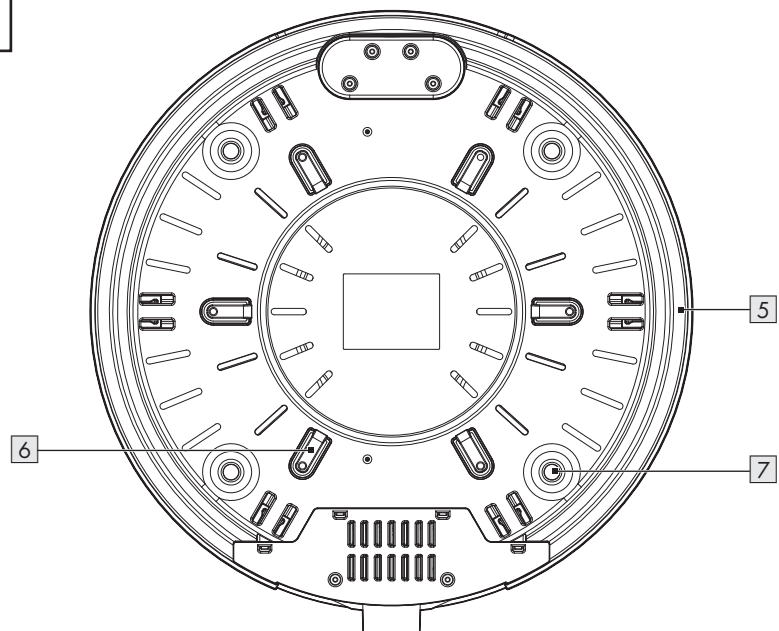
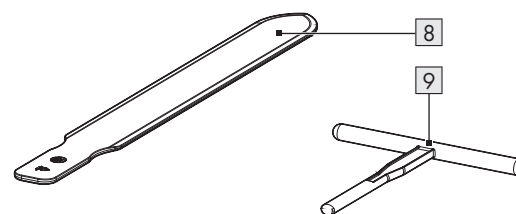
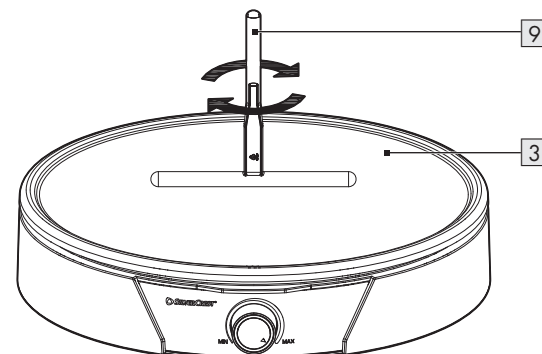
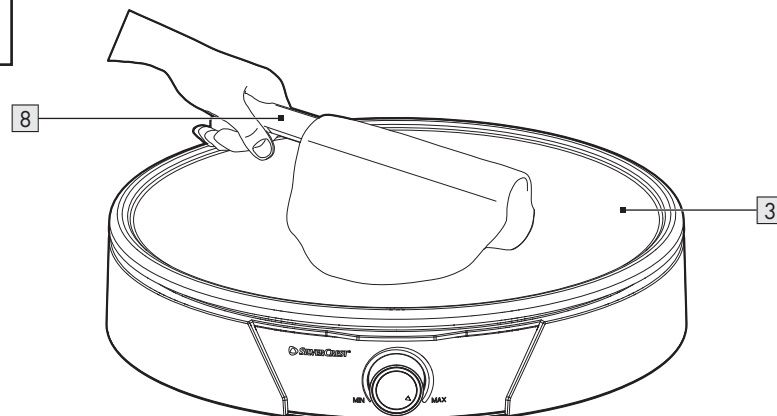
IAN 493696_2504

CH

IAN 493696_2504

CH

DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/BE/CH	Mode d'emploi	Page	21
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	37

A**B****C****D****E**

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	11
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	11
Verwendung	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten	Seite	11
Crêpes zubereiten	Seite	11
Rezepte	Seite	12
Übersicht	Seite	12
Grundrezept für Crêpes	Seite	12
Galette (glutenfrei)	Seite	13
Süße Crêpes	Seite	13
Crêpe Suzette	Seite	13
Vegane Crêpes	Seite	14
Pfannkuchen	Seite	15
Galette Complètes	Seite	15
Kräuter-Crêpes mit Ziegenkäsefüllung	Seite	16
Crêpes mit Schinken und Gruyère	Seite	16
Cremige Erdbeer-Crêpes	Seite	17
Reinigung	Seite	18
Lagerung	Seite	18
Entsorgung	Seite	19
Garantie	Seite	19
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
Service	Seite	20

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.		Vorsicht – heiße Oberfläche!
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	Geeignet für die Spülmaschine: 3 Backplatte 8 Crêpe-Wender 9 T-förmiger Teigtrenner		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

CRÊPEMAKER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil 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.



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 493696_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Crêpes oder ähnlichen Gerichten bestimmt. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Crêpemaker
- 1 Backplatte
- 1 Crêpe-Wender
- 1 T-förmiger Teigtrenner
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Rote Anzeige (Strom) oder grüne Anzeige (bereit)
- 2 Temperaturregler (**MIN/MAX**)
- 3 Backplatte
- 4 Sockel

(Abb. B)

- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Kabelaufbewahrung
- 7 Rutschfeste Füße

(Abb. C)

- 8 Crêpe-Wender
- 9 T-förmiger Teigtrenner

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1 500 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

⚠️ WARNUNG!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt 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 werden oder bezüglich des

sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

- Die Oberflächen können während der Benutzung heiß werden. Berühren Sie

das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist eingeschaltet, sobald der Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbunden ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des

Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist. Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von der Backplatte eingeklemmt wird oder den Rand der Backplatte berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist. Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung des Produkts (siehe „Reinigung“).

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf die Backplatte fallen.
- Vermeiden Sie übermäßige Krafteinwirkung oder Stöße auf die Backplatte.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder übermäßiges Schrubben, da diese die Beschichtung beschädigen können.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die beschriebene Vorgehensweise (siehe „Garantie“).
4. Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
5. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts (siehe „Reinigung“).

● **Verwendung**

① **INFO:**

- ☐ Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird: Es kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- ☐ Entsorgen Sie die Crêpes des ersten Durchgangs.
- ☐ Um in den Aus-Zustand zu gelangen: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
- ☐ Schalten Sie das Produkt niemals ohne Backplatte **3** ein.
- ☐ Vor dem Einschalten des Produkts: Vergewissern Sie sich, dass sich die Backplatte **3** in der richtigen Position befindet.

● **Produkt ein-/ausschalten**

1. Produkt einschalten: Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf **MIN**. Verbinden Sie den Netzstecker **5** mit einer geeigneten Steckdose. Die grüne Anzeige **1** leuchtet auf.
2. Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose. Die Anzeige **1** erlischt.

Anzeige	Status
Rote Anzeige 1 leuchtet	Produkt wird aufgeheizt
Grüne Anzeige 1 leuchtet	Produkt ist eingeschaltet
	Die eingestellte Temperatur ist erreicht

● **Crêpes zubereiten**

① **INFO:**

- Die Backtemperatur wird nach einigen Minuten erreicht. Die grüne Anzeige **1** leuchtet.
- Die angegebenen Zubereitungszeiten für Crêpes können je nach Rezept variieren.
- ☐ Fetten Sie die Backplatte **3** mit einem geeigneten Backöl ein.
- ☐ Überfüllen Sie das Produkt nicht.
- ☐ Verlängern oder verkürzen Sie die Backzeit, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

- Verwenden Sie keine Metallschachtel, da diese die antihafbeschichtete Oberfläche der Backplatte [3] beschädigen könnten.

1. Gießen Sie den Teig auf die Mitte der Backplatte [3], so dass ca. $\frac{2}{3}$ der Backplatte bedeckt sind. Wenn der Teig auf der Backplatte verteilt ist, sollten am Rand ca. 2 cm frei bleiben. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte läuft.
2. Verteilen Sie den flüssigen Teig mit dem T-förmigen Teigtrenner [9] nach außen (Abb. D). Halten Sie den T-förmigen Teigtrenner so flach wie möglich, und führen Sie ihn von der Mitte aus in einer kreisförmigen Bewegung zum Rand hin.
3. Wenn der Teig an der Oberseite des Crêpes nach ca. 80–90 Sekunden nicht mehr flüssig ist: Verwenden Sie den Crêpe-Wender [8], um den Crêpe zu wenden (Abb. E). Schieben Sie den Crêpe-Wender unter die Mitte des Crêpes, heben Sie diesen an und klappen Sie ihn mit einer schnellen Bewegung auf die andere Hälfte. Klappen Sie die andere Hälfte zügig aus, so dass der Crêpe vollständig aufgeklappt ist und flach auf der Backplatte [3] liegt.
4. Wenn der Crêpe noch zu hell oder nicht fest genug ist, lassen Sie ihn noch etwas länger backen.
5. Sobald der Crêpe ca. 80–90 Sekunden gebacken ist, geben Sie die gewünschte Füllung auf den Crêpe, klappen ihn mit dem Crêpe-Wender [8] um und nehmen ihn von der Backplatte [3].
6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker [5] aus der Steckdose.

● **Rezepte**

● **Übersicht**

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit (ca.)
Grundrezept für Crêpes	4–5	90 min

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit (ca.)
Galettes (glutenfrei)	4–5	30 min
Süße Crêpes	4–5	90 min
Crêpe Suzette	4–5	60 min
Vegane Crêpes	4–5	60 min
Pfannkuchen	3–4	20 min
Galettes Complètes	4–5	40 min
Kräuter-Crêpes mit Ziegenkäsefüllung	3–4	120 min
Crêpes mit Schinken und Gruyère	2–3	20 min
Cremige Erdbeer-Crêpes	4–5	120 min

● **Grundrezept für Crêpes**

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

250 g	Mehl
400 ml	Milch
100 ml	Wasser
1	Prise Salz
1	Prise Muskatnuss
2	Eier (Größe M)
–	Ein wenig geschmacksneutrales Öl für die Backplatte

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie dann alle Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig 30–60 Minuten ruhen.
2. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
3. Fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu, wenn der Teig noch zu dick ist.

4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
5. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
6. Bestreichen Sie die Crêpes nach Belieben mit Marmelade, Zucker und Zimt oder belegen Sie sie alternativ mit Käse, Lachs oder Schinken und klappen Sie sie zusammen.

● Galettes (glutenfrei)

Zutaten für ca. 4–5 Galettes:

250 g	Buchweizenmehl
1 TL	Meersalz (grob)
1	Ei
225 ml	Vollmilch (3,5 % Fettgehalt)
400 ml	Wasser

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mehl und Salz in einer Rührschüssel und drücken Sie in der Mitte eine kleine Mulde ein.
2. Gießen Sie das Ei in die Vertiefung.
3. Rühren Sie von der Mitte aus mit einem Rührlöffel kräftig, und fügen Sie dabei nach und nach die Milch und das Wasser hinzu.
4. Wenn der Teig gleichmäßig ist, schlagen Sie ihn mit der Hand kräftig weiter, bis er kleine Blasen wirft.
5. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen.
6. Rühren Sie den Teig anschließend nochmals kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig sollte die Konsistenz von Trinkjoghurt haben.
7. Backen Sie die Galettes wie beschrieben bei Temperaturstufe **MAX**. ca. 90–100 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.

● Süße Crêpes

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

250 g	Mehl
100 g	Zucker
400 ml	Milch
100 ml	Wasser
1	Prise Salz
1 Päckchen	Vanille-Zucker
2	Eier (Größe M)
-	Ein wenig geschmacksneutrales Öl für die Backplatte

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie alle Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig mindestens 30–60 Minuten ruhen.
2. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
3. Fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu, wenn der Teig noch zu dick ist.
4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
5. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
6. Bestreichen Sie die Crêpes nach Belieben mit Marmelade oder bestreuen Sie sie mit Zucker und Zimt und klappen Sie sie zusammen.

● Crêpe Suzette

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

Für den Teig:	
200 g	Mehl
180 ml	Milch
2	Prisen Salz
120 g	Butter, geschmolzen
8	Eier (Größe M)

2 EL	Puderzucker
2 EL	Rum
-	Ein wenig geschmacksneutrales Öl für die Backplatte
Für die Orangensoße:	
4	Orangen, unbehandelt
24	Würfelzucker
60 g	Butter, geschmolzen
2	Zitronen (Saft)
2 EL	Mandelblättchen
50 ml	Orangenlikör zum Anzünden (Alkoholgehalt von mindestens 40 %)

Zubereitung:

1. Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie etwas abkühlen.
2. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie alle Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu, wenn der Teig noch zu dick ist.

Für die Orangensoße gehen Sie wie folgt vor:

1. Reiben Sie die Orangenschale ab, dann pressen Sie den Saft der Orangen aus.
2. Schmelzen Sie den Würfelzucker mit der Butter in einer Pfanne und lassen Sie ihn karamellisieren, bis er eine leicht goldene Farbe hat.
3. Fügen Sie den Orangen- und Zitronensaft zusammen mit der Orangenschale hinzu und lassen Sie alles 1–2 Minuten lang kochen.
4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.
5. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 80–90 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.

6. Falten Sie jeden Crêpe zweimal auf einen Teller. Bedecken Sie den Crêpe mit der Orangensoße und lassen Sie ihn ca. 1–2 Minuten ruhen.
7. Bestreuen Sie den Crêpe mit Mandelblättchen. Geben Sie den erwärmten Orangenlikör in eine Schöpfkelle und zünden Sie ihn mit einem Streichholz an (flambieren). Gießen Sie den Orangenlikör über die Crêpes.
8. In Flammen servieren.

● Vegane Crêpes

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

250 g	Mehl
30 g	Maismehl
500 ml	Sojamilch
150 ml	Kaltes Wasser
1	Prise Salz
30 g	Brauner Zucker
32 ml	Pflanzenöl (geschmacksneutral)
-	Ein wenig geschmacksneutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl) für die Backplatte

Zubereitung:

1. Lösen Sie das Maismehl in einem geeigneten Gefäß in kaltem Wasser auf.
2. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und verarbeiten Sie es mit Pflanzenöl, Zucker, Salz, Maismehl und 100 ml Sojamilch zu einem dickflüssigen Teig. Rühren Sie die restliche Sojamilch ein, bis der Teig glatt ist, und lassen Sie es mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Rühren Sie den Teig noch einmal um und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Falls erforderlich, mit etwas Wasser verdünnen.
4. Fetten Sie die Backplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden einzelnen Crêpe zubereiten.

- Backen Sie die erste Seite des Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 90–100 Sekunden. Backen Sie die zweite Seite ca. 60 Sekunden lang. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
- Bestreichen Sie die Crêpes nach Belieben mit Marmelade oder bestreuen Sie sie mit Zucker oder Zimt, und klappen Sie sie zusammen.

● Pfannkuchen

Zutaten für ca. 3–4 Pfannkuchen:

4	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backnatron
250 ml	Vollmilch (3,5 % Fettgehalt)
2	Prisen Salz

Für süße Füllungen:

–	Puderzucker
–	Ahornsirup
–	Frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren)
–	Kompott

Für herzhafte Füllungen:

–	Knuspriger Speck
–	Gemüsenukeln
–	Räucherlachs
–	Frischer Salat

Zubereitung:

- Trennen Sie die Eier.
- Mischen Sie das Mehl mit dem Backnatron.
- Geben Sie während des Rührens abwechselnd die Milch und die Mehlmischung zu den Eigelben. Verrühren Sie alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig.
- Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Salz steif.
- Heben Sie das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig.
- Bereiten Sie die Pfannkuchen sofort zu, ohne sie ruhen zu lassen: Geben Sie pro Pfannkuchen 1–2 Esslöffel Teig auf die Back-

platte **3**. Backen Sie die Crêpes auf der Hitzestufe **MAX** ca. 1–2 Minuten pro Seite, bis sie goldbraun sind.

● Galettes Complètes

Zutaten für ca. 4–5 Galettes:

250 g	Buchweizenmehl
1 TL	Grobkörniges Meersalz
1	Ei
225 ml	Vollmilch (3,5 % Fettgehalt)
400 ml	Wasser
8	Eier
300 g	Geriebener Käse
4 Scheiben	Kochschinken
–	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Salz in einer Rührschüssel und drücken Sie in der Mitte eine kleine Mulde ein.
- Gießen Sie das Ei in die Vertiefung.
- Rühren Sie von der Mitte aus mit einem Rührlöffel kräftig und fügen Sie dabei nach und nach die Milch und das Wasser hinzu.
- Wenn der Teig gleichmäßig ist, schlagen Sie ihn mit der Hand kräftig weiter, bis er kleine Blasen wirft.
- Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen.
- Schneiden Sie den gekochten Schinken in Streifen.
- Rühren Sie den Teig anschließend nochmals kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig sollte die Konsistenz von Trinkjoghurt haben.
- Backen Sie die Galettes wie beschrieben bei Temperaturstufe **MAX**. ca. 90–100 Sekunden pro Seite. Reduzieren Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad ggf. die Hitze.
- Legen Sie unmittelbar nach dem Wenden das Ei in die Mitte und senken Sie die Temperatur.
- Würzen Sie das Ei mit Salz und Pfeffer.

11. Verteilen Sie, wenn das Eiweiß gekocht ist, den geriebenen Käse und die Schinkenstreifen um das Eigelb herum.
12. Drehen Sie, wenn der Käse geschmolzen ist, die Ränder der Galette mit dem Crêpe-Wender leicht, so dass das Ei in der Mitte noch zu sehen ist.

● Kräuter-Crêpes mit Ziegenkäsefüllung

Zutaten für ca. 3–4 Crêpes:

2	Eier (Größe L)
175 ml	Milch
125 ml	Wasser
3 TL	Rapsöl
0,5 TL	Salz
56 g	Vollkornmehl
56 g	Allzweckmehl
-	Estragon, Petersilie, Kerbel und/oder Schnittlauch (fein gehackt)
-	Butter
Für die Füllung:	
220 g	Fettarmer Hüttenkäse
170 g	Ziegenkäse
45 ml	Fettarmer Joghurt (Natur)
-	Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

1. Geben Sie Milch, Wasser, Eier, Rapsöl und Salz in einen Mixer.
2. Schließen Sie den Mixer und schalten Sie ihn auf niedriger Geschwindigkeit ein. Fügen Sie das Mehl hinzu und erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf eine höhere Stufe. Pürieren Sie alles 1 Minute lang.
3. Geben Sie alles in eine Schüssel, decken Sie sie ab und stellen Sie sie 1–2 Stunden in den Kühlschrank.
4. Rühren Sie vor dem Backen die Kräuter unter.
5. Heizen Sie die Backplatte **3** auf mittlerer Hitze vor. Schmelzen Sie einen Teil der Butter.

Verwenden Sie einen Backpinsel, um die Backplatte mit der Butter zu fetten.

6. Geben Sie den Teig auf die Backplatte **3** und verteilen Sie ihn mit dem T-förmigen Teigtrenner **9** gleichmäßig.
7. Backen Sie ca. 1 Minute lang, bis sich die Ränder mit dem Crêpe-Wender **8** leicht lösen lassen.
8. Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn auf der anderen Seite ca. 30 Sekunden lang. Stürzen Sie den Crêpe auf einen Teller. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
9. Verarbeiten Sie den Hüttenkäse und den Ziegenkäse in einer Küchenmaschine mit Stahlklinge zu einer glatten Masse.
10. Geben Sie den Joghurt und Pfeffer hinzu und vermengen Sie alles. In eine Schüssel geben. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
11. Schneiden Sie jeden Crêpe in der Mitte durch. Geben Sie einen knappen Esslöffel des Ziegenkäses auf die weniger gebackene Seite jedes Crêpes.
12. Falten Sie die Crêpes in der Hälfte, und falten Sie sie dann erneut. Richten Sie alles auf einer Servierplatte an.
13. Zum Aufwärmen 30 Sekunden in der Mikrowelle oder 10 Minuten im Backofen auf niedriger Stufe erwärmen.

● Crêpes mit Schinken und Gruyère

Zutaten für ca. 2–3 Crêpes:

175 ml	Milch
1	Ei
60 g	Allzweckmehl
8–10 Scheiben	Schinken (in dünne Scheiben geschnitten)
170 g	Gruyère-Käse
-	Butter
-	Schnittlauch (dünn geschnitten, optional)

Zubereitung:

1. Mischen Sie Milch, Ei und Mehl in einer Rührschüssel.
2. Heizen Sie die Backplatte [3] bei mittlerer Hitze vor. Schmelzen Sie ein Stückchen Butter. Verwenden Sie einen Backpinsel, um die Backplatte mit der Butter zu fetten.
3. Geben Sie den Teig auf die Backplatte [3] und verteilen Sie ihn mit dem T-förmigen Teigtrenner [9] gleichmäßig.
4. Backen Sie ca. 2 Minuten lang, oder bis der Crêpe leicht gebräunt ist. Wenden Sie den Crêpe vorsichtig mit dem Crêpe-Wender [8]. Backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten lang, bis beide Seiten gebacken sind.
5. Entfernen Sie den Crêpe von der Backplatte [3]. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem verbleibenden Teig.
6. Sobald die Crêpes gebacken sind, legen Sie 1–2 Scheiben Schinken und einen Teil des Käses auf die Mitte eines Crêpes.
7. Falten Sie den Crêpe an einem Ende ein und klappen Sie dann die Seiten um.
8. Geben Sie etwas mehr Butter auf die Backplatte [3] (immer noch bei mittlerer Hitze).
9. Legen Sie die gefalteten Crêpes nacheinander auf die Backplatte [3]. Wenden Sie sie nach ca. 1 Minute und backen Sie sie, bis der Käse geschmolzen ist.
10. Von der Backplatte [3] nehmen. Mit frischem Schnittlauch oder anderen gewünschten Garnierungen garnieren und servieren.

● Cremige Erdbeer-Crêpes

Zutaten für ca. 4–5 Crêpes:

4	Eier (Größe L)
250 ml	Vollmilch (2 % Fettgehalt)
250 ml	Wasser
2 TL	Butter (geschmolzen)
240 g	Allzweckmehl
¼ TL	Salz

Für die Füllung:

227 g	Frischkäse (erweicht)
30 g	Puderzucker
15 ml	Zitronensaft
15 g	Zitronenschale (gerieben)
3 g	Vanille-Extrakt
4 Tassen	Erdbeeren (in Stücke geschnitten)
230 g	Schlagsahne (geschlagen)

Zubereitung:

1. Verquirlen Sie Eier, Milch, Wasser, Butter, Mehl und Salz in einer großen Schüssel. Gut mischen.
2. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Heizen Sie die Backplatte [3] bei mittlerer Hitze vor.
4. Rühren Sie den Teig um. Geben Sie den Teig auf die Backplatte [3] und verteilen Sie ihn mit dem T-förmigen Teigtrenner [9] gleichmäßig.
5. Backen Sie, bis die Oberfläche fest ist. Wenden Sie den Crêpe vorsichtig mit dem Crêpe-Wender [8].
6. Backen Sie die andere Seite des Crêpes, bis beide Seiten gebacken sind. Legen Sie den Crêpe auf ein Gitterrost legen. Lassen Sie die Crêpes abkühlen.
7. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig. Fetten Sie die Backplatte [3] nach Bedarf ein.
8. Für die Füllung: Rühren Sie in einer kleinen Schüssel Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft und -schale sowie das Vanille-Extrakt glatt.
9. Heben Sie 2 Becher frische Erdbeeren und die Schlagsahne unter.
10. Geben Sie etwa ⅓ Tasse der Füllung in die Mitte jedes Crêpes geben und rollen Sie den Crêpe auf. Garnieren Sie mit den restlichen Erdbeeren und ggf. zusätzlichem Puderzucker.

● **Reinigung**

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

- Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **[5]** aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

❗ INFO: Reinigen Sie das Produkt sofort, nachdem es abgekühlt ist. Wenn die Speisereste einmal getrocknet sind, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. ☐ Falls erforderlich, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab.

Teil	Reinigungsmethode
Backplatte [3]	☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen. ☐ Entfernen Sie die Backplatte [3] vom Sockel [4]. ☐ Wischen Sie die Backplatte [3] mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können die Backplatte [3] auch in der Spülmaschine reinigen.
Crêpe-Wender [8] T-förmiger Teigtrenner [9]	☐ Spülen Sie die Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

● **Lagerung**

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

Lagern Sie das Produkt nicht direkt nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Aufbewahrung.
- ☐ Wickeln Sie die Anschlussleitung **[5]** auf die Kabelaufbewahrung **[6]**.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht benutzt wird.
- ☐ Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● Entsorgung

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



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausaltmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber 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 Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugeräts, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 493696_2504) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	22
Introduction	Page	22
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	23
Contenu de l'emballage	Page	23
Liste des pièces	Page	23
Données techniques	Page	23
Consignes générales de sécurité	Page	23
Mise en service	Page	27
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	27
Utilisation	Page	27
Allumer/éteindre le produit	Page	27
Préparer des crêpes	Page	27
Recettes	Page	28
Aperçu	Page	28
Recette de base pour les crêpes	Page	28
Galette (sans gluten)	Page	29
Crêpes sucrées	Page	29
Crêpe Suzette	Page	30
Crêpes végétaliennes	Page	30
Pancakes	Page	31
Galette complètes	Page	31
Crêpes aux herbes farcies au chèvre	Page	32
Crêpes au jambon et au gruyère	Page	32
Crêpes crémeuses à la fraise	Page	33
Nettoyage	Page	34
Rangement	Page	34
Mise au rebut	Page	35
Garantie	Page	35
Faire valoir sa garantie	Page	36
Service après-vente	Page	36

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (p. ex. risque de brûlure)		Utiliser le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Danger – risque d'électrocution !
	INFO : Ce symbole avec la mention d'avertissement « Info » propose plus d'informations utiles.		Prudence – surface chaude !
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
	Va au lave-vaisselle : 3 Plaque de cuisson 8 Spatule à crêpe 9 Raclette à crêpe		Consignes de sécurité Instructions de manipulation
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		

CRÊPIÈRE

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité

du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article d'identification (IAN) 493696_2504.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est destiné à la préparation de crêpes ou de plats similaires. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Crêpière
- 1 Plaque de cuisson
- 1 Spatule à crêpe
- 1 Raclette à crêpe
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

(III. A)

- 1 Voyant rouge (alimentation) ou voyant vert (prêt)
- 2 Thermostat (**MIN/MAX**)
- 3 Plaque de cuisson
- 4 Socle

(III. B)

- 5 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 6 Logement du cordon
- 7 Pieds antidérapants

(III. C)

- 8 Spatule à crêpe
- 9 Raclette à crêpe

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	1 500 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,0 W
Classe de protection :	I
Certification :	
– HG13657 :	GS Intertek
– HG13657-CH :	–
– HG13657-BS :	–



Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES

DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour des dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

⚠️ AVERTISSEMENT ! DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

⚠️ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

**⚠️ AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution !**
N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En

cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

- Les surfaces peuvent devenir brûlantes durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le produit fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est allumé dès que la fiche secteur est branchée sur une prise de courant appropriée.

- Avant de brancher le produit sur le réseau électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.
- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique. Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.

- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par la plaque de cuisson ou qu'il n'en touche pas le bord de la plaque de cuisson.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou

un système de commande à distance séparé.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage. Observez toutes les instructions et remarques relatives au nettoyage du produit (voir « Nettoyage »).

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

- Ne faites pas tomber d'objets sur la plaque de cuisson.
- Évitez d'appliquer une force excessive ou de cogner la plaque de cuisson.
- Évitez les produits de nettoyage abrasifs, les éponges à recurer ou les grattages excessifs, car ils peuvent endommager le revêtement.
- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle ;
 - Dans les chambres d'hôtes.

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit dans les consignes (voir « Garantie »).

4. Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, utilisez le produit sans y mettre quelque chose afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
5. Avant la première utilisation du produit, nettoyez toutes ses pièces (voir « Nettoyage »).

● **Utilisation**

① **INFO :**

- ☐ Lorsque le produit est chauffé pour la première fois : Une légère odeur peut se dégager. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.
- ☐ Jetez les crêpes de la première cuisson.
- ☐ Pour passer en mode « arrêt » : Débranchez la fiche de secteur [5] de la prise de courant.
- ☐ N'allumez jamais le produit sans sa plaque de cuisson [3].
- ☐ Avant d'allumer le produit : Assurez-vous que la plaque de cuisson [3] se trouve dans la bonne position.

● **Allumer/éteindre le produit**

1. Allumer le produit : Tournez le thermostat [2] sur **MIN**. Branchez la fiche de secteur [5] sur une prise de courant compatible. Le voyant vert [1] s'allume.
2. Éteindre le produit : Débranchez la fiche de secteur [5] de la prise de courant. Le voyant [1] s'éteint.

Voyant	État
Voyant rouge [1] allumé	Le produit chauffe
Voyant vert [1] allumé	Le produit est allumé
	La température réglée est atteinte

● **Préparer des crêpes**

① **INFO :**

- La température de cuisson est atteinte après quelques minutes. Le voyant vert [1] s'allume.

- Les temps de préparation des crêpes indiqués peuvent varier en fonction de la recette.
 - Graissez la plaque de cuisson [3] avec une huile alimentaire appropriée.
 - Ne remplissez pas trop le produit.
 - Afin d'obtenir le résultat souhaité, rallongez ou raccourcissez le temps de cuisson.
 - N'utilisez jamais de spatule en métal, car elle pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson [3].
1. Versez la pâte au centre de la plaque de cuisson [3] de manière à recouvrir environ les $\frac{2}{3}$ de la plaque de cuisson. Il doit rester tout autour du bord environ 2 cm de libre lorsque la pâte est répartie sur la plaque de cuisson. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas du bord de la plaque de cuisson.
 2. Répartissez la pâte liquide vers l'extérieur à l'aide de la raclette à crêpe [9] (ill. D). Maintenez la raclette à crêpe aussi à plat que possible et faites-la glisser du centre vers le bord dans un mouvement circulaire.
 3. Si la pâte n'est plus liquide sur le dessus de la crêpe, c'est-à-dire env. 80-90 secondes : Utilisez la spatule à crêpe [8] pour retourner la crêpe (ill. E). Glissez la spatule à crêpe sous le milieu de la crêpe, soulevez-la et elle se pliera d'un mouvement rapide sur sa moitié. Dépliez rapidement l'autre moitié, face contre la plaque de cuisson [3], de manière à ce que la crêpe soit complètement à plat pour poursuivre la cuisson de ce côté.
 4. Si la crêpe est encore trop claire ou pas assez ferme, laissez-la cuire un peu plus longtemps.
 5. Dès que la crêpe est cuite, après env. 80-90 secondes, versez la garniture souhaitée sur la crêpe, rabattez-la avec la spatule à crêpe [8] et retirez-la de la plaque de cuisson [3].
 6. Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche de secteur [5] de la prise de courant.

● Recettes

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation (env.)
Recette de base pour les crêpes	4-5	90 min
Galettes (sans gluten)	4-5	30 min
Crêpes sucrées	4-5	90 min
Crêpe Suzette	4-5	60 min
Crêpes végétaliennes	4-5	60 min
Pancakes	3-4	20 min
Galettes complètes	4-5	40 min
Crêpes aux herbes farcies au chèvre	3-4	120 min
Crêpes au jambon et au gruyère	2-3	20 min
Crêpes crémeuses à la fraise	4-5	120 min

● Recette de base pour les crêpes

Ingrédients pour env. 4-5 crêpes :

250 g	Farine
400 ml	Lait
100 ml	Eau
1	Pincée de sel
1	Pincée de noix de muscade
2	Œufs (gros M)
-	Un peu d'huile au goût neutre pour la plaque de cuisson

Préparation :

- 1. Tamisez la farine dans un saladier, puis ajoutez tous les ingrédients et travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant 30 à 60 minutes.
- 2. Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse.
- 3. Si la pâte est encore trop épaisse, ajoutez un peu d'eau tiède.
- 4. Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
- 5. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 80-90 secondes de chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
- 6. Tartinez les crêpes de confiture, saupoudrez de sucre et de cannelle à votre convenance ou, pour obtenir un goût salé, garnissez-les de fromage, de saumon ou de jambon et pliez-les.

Galettes (sans gluten)

Ingrédients pour env. 4-5 galettes :

250 g	Farine de sarrasin
1 c. à c.	Sel de mer (gros grains)
1	Œuf
225 ml	Lait entier (3,5 % de matières grasses)
400 ml	Eau

Préparation :

- 1. Mélangez la farine et le sel dans un saladier et creusez un petit puits au centre.
- 2. Cassez l'œuf et mettez-le dans le puits.
- 3. Remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en partant du centre, en ajoutant peu à peu le lait et l'eau.
- 4. Lorsque la pâte est homogène, continuez à la battre vigoureusement à la main jusqu'à ce qu'elle fasse de petites bulles.
- 5. Laissez la pâte reposer toute une nuit au réfrigérateur.

- 6. Remélangez ensuite vigoureusement la pâte et vérifiez sa consistance : La pâte doit avoir la consistance du yaourt à boire.
- 7. Cuisez les galettes comme décrit au niveau de température **MAX** pendant env. 90-100 secondes chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.

Crêpes sucrées

Ingrédients pour env. 4-5 crêpes :

250 g	Farine
100 g	Sucre
400 ml	Lait
100 ml	Eau
1	Pincée de sel
1 sachet	Sucre vanillé
2	Œufs (gros M)
-	Un peu d'huile au goût neutre pour la plaque de cuisson

Préparation :

- 1. Tamisez la farine dans un saladier, puis ajoutez tous les ingrédients et travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant env. 30-60 minutes.
- 2. Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse.
- 3. Si la pâte est encore trop épaisse, ajoutez un peu d'eau tiède.
- 4. Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
- 5. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 80-90 secondes de chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
- 6. Tartinez les crêpes de confiture ou saupoudrez de sucre et de cannelle à votre convenance avant de les plier.

● Crêpe Suzette

Ingrédients pour env. 4–5 crêpes :

Pour la pâte :	
200 g	Farine
180 ml	Lait
2	Pincées de sel
120 g	Beurre fondu
8	Œufs (gros M)
2 c. à s.	Sucre glace
2 c. à s.	Rhum
–	Un peu d'huile au goût neutre pour la plaque de cuisson
Pour la sauce à l'orange :	
4	Oranges, non traitées
24	Morceaux de sucre
60 g	Beurre fondu
2	Citrons (jus)
2 c. à s.	Amandes effilées
50 ml	Liqueur d'orange pour flamber (teneur en alcool d'au moins 40 %)

Préparation :

1. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir un peu.
2. Tamisez la farine dans un saladier, puis ajoutez tous les ingrédients et travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant au moins 30 minutes.
3. Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse. Si la pâte est encore trop épaisse, ajoutez un peu d'eau tiède.

Pour la sauce à l'orange, procédez comme suit :

1. Pressez le jus des oranges et râpez le zeste d'orange.
2. Faites fondre les morceaux de sucre avec le beurre dans une poêle et laissez-le caraméliser jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement dorée.

3. Ajoutez les jus d'orange et de citron, le zeste d'orange râpé et laissez cuire le tout pendant 1–2 minutes.
4. Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
5. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 80–90 secondes de chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
6. Pliez chaque crêpe deux fois sur une assiette. Couvrez la crêpe avec la sauce à l'orange et laissez-la reposer pendant env. 1–2 minutes.
7. Parsemez les amandes effilées sur la crêpe. Versez la liqueur d'orange chauffée dans une louche et allumez-la à l'aide d'une allumette (flamber). Versez la liqueur d'orange sur les crêpes.
8. Servir à table durant la flambée.

● Crêpes végétaliennes

Ingrédients pour env. 4–5 crêpes :

250 g	Farine
30 g	Farine de maïs
500 ml	Boisson au soja
150 ml	Eau froide
1	Pincée de sel
30 g	Sucre roux
32 ml	Huile végétale (goût neutre)
–	Un peu d'huile au goût neutre (par ex. huile de tournesol) pour la plaque de cuisson

Préparation :

1. Dans un récipient approprié, dissolvez la farine de maïs dans de l'eau froide.
2. Tamisez la farine dans un saladier et mélangez-la avec l'huile végétale, le sucre, le sel, la farine de maïs et 100 ml de boisson au soja afin d'obtenir une pâte épaisse, mais encore liquide. Incorporez le reste de

- la boisson au soja, remuez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et laissez reposer au moins 30 minutes.
- Remuez encore une fois la pâte pour vérifier sa consistance. La pâte doit avoir une consistance légèrement épaisse. Si nécessaire, rallongez avec un peu d'eau.
 - Avant de préparer chaque crêpe, graissez la plaque de cuisson avec une huile au goût neutre.
 - Faites cuire le premier côté des crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 90–100 secondes. Faites cuire le deuxième côté pendant env. 60 secondes. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
 - Tartinez les crêpes de confiture ou saupoudrez de sucre et de cannelle à votre convenance avant de les plier.

● Pancakes

Ingrédients pour env. 3–4 pancakes :

4	Œufs
250 g	Farine
2 c. à c.	Bicarbonate de soude alimentaire, poudre à pâte
250 ml	Lait entier (3,5 % de matières grasses)
2	Pincées de sel

Pour des garnitures sucrées :

–	Sucre glace
–	Sirop d'érable
–	Fruits frais (par ex. fraises, myrtilles)
–	Compote

Pour des farces salées :

–	Bacon croustillant
–	Nouilles aux légumes
–	Saumon fumé
–	Salade fraîche

Préparation :

- Séparez les blancs des jaunes.
- Mélangez la farine avec le bicarbonate de soude préparé comme la poudre à pâte.
- Tout en mélangeant, ajoutez aux jaunes d'œufs, le lait puis le mélange de farine. Mélangez le tout à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Montez en neige les blancs d'œufs avec un peu de sel.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à la pâte.
- Préparez les pancakes immédiatement, sans les laisser reposer : Pour préparer une crêpe style pancake, mettez 1–2 cuillères à soupe de pâte sur la plaque de cuisson [3]. Faites cuire les crêpes sur le niveau de chaleur **MAX** pendant env. 1–2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

● Galettes complètes

Ingrédients pour env. 4–5 galettes :

250 g	Farine de sarrasin
1 c. à c.	Sel marin à gros grains
1	Œuf
225 ml	Lait entier (3,5 % de matières grasses)
400 ml	Eau
8	Œufs
300 g	Fromage râpé
4 tranches	Jambon blanc
–	Sel et poivre

Préparation :

- Mélangez la farine et le sel dans un saladier et creusez un petit puits au centre.
- Cassez l'œuf et mettez-le dans le puits.
- Remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en partant du centre, en ajoutant peu à peu le lait et l'eau.
- Lorsque la pâte est homogène, continuez à la battre vigoureusement à la main jusqu'à ce qu'elle fasse de petites bulles.

5. Laissez la pâte reposer toute une nuit au réfrigérateur.
6. Coupez le jambon cuit en lamelles.
7. Remélanguez ensuite vigoureusement la pâte et vérifiez sa consistance : La pâte doit avoir la consistance du yaourt à boire.
8. Cuisiez les galettes comme décrit au niveau de température **MAX** pendant env. 90–100 secondes chaque côté. En fonction du degré de brunissement souhaité, réduisez la chaleur si nécessaire.
9. Immédiatement après le retournement, placez l'œuf au centre et baissez la température.
10. Assaisonnez l'œuf avec du sel et du poivre.
11. Lorsque le blanc d'œuf est cuit, répartissez le fromage râpé et les lanières de jambon autour du jaune d'œuf.
12. Lorsque le fromage est fondu, plissez légèrement les bords de la galette avec la spatule à crêpe de manière à ce que l'œuf soit encore visible au centre.

● Crêpes aux herbes farcies au chèvre

Ingrédients pour env. 3–4 crêpes :

2	Œufs (gros L)
175 ml	Lait
125 ml	Eau
3 c. à c.	Huile de colza
0,5 c. à c.	Sel
56 g	Farine complète
56 g	Farine universelle
–	Estragon, persil, cerfeuil et/ou ciboulette (finement hachés)
–	Beurre

Pour la farce :

220 g	Cottage cheese allégé
170 g	Fromage de chèvre
45 ml	Yaourt allégé (nature)
–	Poivre (fraîchement moulu)

Préparation :

1. Dans un mixeur, mettez le lait, l'eau, les œufs, l'huile de colza et le sel.
2. Fermez le mixeur et mettez-le en marche à vitesse réduite. Ajoutez la farine et augmentez la vitesse à un niveau plus élevé. Réduisez le tout en purée pendant 1 minute.
3. Mettez le tout dans un saladier, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 1–2 heures.
4. Mélangez les herbes avant la cuisson.
5. Préchauffez la plaque de cuisson [3] à feu moyen. Faites fondre une partie du beurre. Pour graisser la plaque de cuisson avec du beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie.
6. Versez la pâte sur la plaque de cuisson [3], répartissez-la uniformément à l'aide de la raclette à crêpe [9].
7. Faites cuire pendant env. 1 minute et utilisez la spatule à crêpe [8] pour détacher les bords plus facilement.
8. Retournez la crêpe et faites-la cuire de l'autre côté pendant env. 30 secondes. Placez la crêpe sur une assiette. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
9. Travaillez le cottage cheese et le fromage de chèvre dans un robot ménager avec une lame en acier pour obtenir une masse lisse.
10. Ajoutez le yaourt et le poivre et mélangez le tout. Versez dans un saladier. Couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.
11. Coupez chaque crêpe en deux. Déposez une petite cuillère à soupe de fromage de chèvre sur le côté le moins cuit de chaque crêpe.
12. Pliez les crêpes en deux, puis repliez-les encore une fois. Dressez le tout sur un plat de service.
13. Pour réchauffer, passez le tout 30 secondes au four à micro-ondes ou 10 minutes au four à basse température.

● Crêpes au jambon et au gruyère

Ingrédients pour env. 2–3 crêpes :

175 ml	Lait
1	Œuf

60 g	Farine universelle
8-10 tranches	Jambon (coupé en fines tranches)
170 g	Gruyère
-	Beurre
-	Ciboulette (finement ciselée, facultatif)

Préparation :

1. Mélangez le lait, l'œuf et la farine dans un petit saladier.
2. Préchauffez la plaque de cuisson [3] à feu moyen. Faites fondre une noisette de beurre. Pour graisser la plaque de cuisson avec du beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie.
3. Versez la pâte sur la plaque de cuisson [3], répartissez-la uniformément à l'aide de la raclette à crêpe [9].
4. Faites cuire pendant env. 2 minutes ou jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement dorée. Retournez délicatement la crêpe avec la spatule à crêpe [8]. Faites cuire l'autre côté pendant env. 2 minutes, jusqu'à ce que les deux côtés soient bien cuits.
5. Retirez la crêpe de la plaque de cuisson [3]. Répétez le processus avec la pâte restante.
6. Dès que les crêpes sont cuites, placez 1-2 tranches de jambon et une partie du fromage au milieu d'une crêpe.
7. Repliez la crêpe à une extrémité, puis rabattez les côtés.
8. Ajoutez un peu plus de beurre sur la plaque de cuisson [3] (toujours à feu moyen).
9. Placez les crêpes pliées les unes après les autres sur la plaque de cuisson [3]. Retournez-les après env. 1 minute et laissez-les cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
10. Retirez de la plaque de cuisson [3]. Garnissez de ciboulette fraîche ou de toute autre garniture souhaitée et servez.

● Crêpes crémeuses à la fraise

Ingrédients pour env. 4-5 crêpes :

4	Œufs (gros L)
250 ml	Lait entier (2 % de matières grasses)
250 ml	Eau
2 c. à c.	Beurre (fondu)
240 g	Farine universelle
¼ c. à c.	Sel

Pour la farce :

227 g	Fromage frais (crémeux)
30 g	Sucre glace
15 ml	Jus de citron
15 g	Zeste de citron (râpé)
3 g	Extrait de vanille
4 tasses	Fraises (coupées en morceaux)
230 g	Crème fouettée (en chantilly)

Préparation :

1. Dans un grand saladier, battez les œufs, le lait, l'eau, le beurre, la farine et le sel. Mélangez bien.
2. Couvrez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant env. 1 heure.
3. Préchauffez la plaque de cuisson [3] à feu moyen.
4. Mélangez la pâte. Versez la pâte sur la plaque de cuisson [3], répartissez-la uniformément à l'aide de la raclette à crêpe [9].
5. Faites cuire jusqu'à ce que la surface soit ferme. Retournez délicatement la crêpe avec la spatule à crêpe [8].
6. Faites cuire l'autre côté des crêpes jusqu'à ce que les deux côtés soient cuits. Placez la crêpe sur une grille. Laissez refroidir les crêpes.
7. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Si nécessaire, graissez la plaque de cuisson [3].

8. Pour la farce : Dans un petit saladier, mélangez le fromage frais, le sucre en poudre, le jus et le zeste de citron et l'extract de vanille jusqu'à obtenir une consistance lisse.
9. Incorporez 2 tasses de fraises fraîches et la crème fouettée.
10. Déposez environ $\frac{1}{3}$ de tasse de la farce au centre de chaque crêpe et roulez la crêpe. Garnissez avec le reste des fraises et éventuellement du sucre glace en supplément.

● Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**

- Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de secteur [5] de la prise de courant.
- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ **ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

❗ **INFO :** Nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que les restes d'aliments ont séché, ils ne peuvent plus être enlevés aussi facilement.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	☐ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. ☐ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Essuyez ensuite le boîtier avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage. ☐ Séchez bien le boîtier.
Plaque de cuisson [3]	☐ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit. ☐ Enlevez la plaque de cuisson [3] du socle [4]. ☐ Essuyez la plaque de cuisson [3] avec un chiffon légèrement humide et un produit de nettoyage doux. ■ Vous pouvez laver la plaque de cuisson [3] au lave-vaisselle.
Spatule à crêpe [8] Raclette à crêpe [9]	☐ Rincez les pièces avec de l'eau et un produit de nettoyage doux. ■ Vous pouvez également mettre ces pièces au lave-vaisselle.

● Rangement

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- ☐ Nettoyez le produit avant de le ranger.
- ☐ Roulez le cordon d'alimentation [5] dans le logement du cordon [6].
- ☐ Conservez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ☐ Stockez le produit dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composite.

Produit :



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

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 1er 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.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériel ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériel ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles

rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 493696_2504) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	38
Introduzione	Pagina	38
Uso previsto	Pagina	39
Contenuto della confezione	Pagina	39
Elenco delle parti	Pagina	39
Dati tecnici	Pagina	39
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	39
Messa in funzione	Pagina	42
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	42
Utilizzo	Pagina	43
Accensione/Spegnimento del prodotto	Pagina	43
Preparazione delle crêpe	Pagina	43
Ricette	Pagina	44
Panoramica	Pagina	44
Ricetta base per crêpe	Pagina	44
Galette (senza glutine)	Pagina	44
Crêpe dolci	Pagina	45
Crêpe suzette	Pagina	45
Crêpe vegane	Pagina	46
Pancake	Pagina	46
Galette complète	Pagina	47
Crêpe alle erbe con ripieno di formaggio di capra	Pagina	47
Crêpe con prosciutto e groviera	Pagina	48
Crêpe cremose alle fragole	Pagina	48
Pulizia	Pagina	49
Conservazione	Pagina	50
Smaltimento	Pagina	50
Garanzia	Pagina	50
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	51
Assistenza	Pagina	51

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! - Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Alimentazione a corrente alternata
	AVVERTENZA! - Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! - Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! - Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Cautela - superficie calda!
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Questo prodotto è classificato con classe di protezione I e deve essere messo a terra.
	Lavabile in lavastoviglie: 3 Piastra di cottura 8 Giracrêpe 9 Tagliaimpasto a T	 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		

PIASTRA ELETTRICA PER CRÊPES

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento.

Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 493696_2504.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato alla preparazione di crêpe o piatti simili. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Piastra elettrica per crêpes
- 1 Piastra di cottura
- 1 Giracrêpe
- 1 Tagliaimpasto a T
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Indicatore rosso (corrente) o indicatore verde (pronto)
- 2 Termostato (**MIN/MAX**)
- 3 Piastra di cottura
- 4 Base

(Fig. B)

- 5 Cavo di alimentazione e spina
- 6 Portacavo
- 7 Piedini antiscivolo

(Fig. C)

- 8 Giracrêpe
- 9 Tagliaimpasto a T

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	1500 W
Potenza assorbita in condizione di apparecchio spento:	0,0 W
Classe di protezione:	I
Certificazione:	
– HG13657:	GS Intertek
– HG13657-CH:	–
– HG13657-BS:	–



Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni

conseguenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

- La pulizia e la manutenzione utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

 **AVVERTENZA! L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.**

 **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!**
Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

- Le superfici possono diventare calde durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto si accende non appena la spina viene collegata a una presa idonea.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore,

dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.

- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica. Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalla piastra di cottura o che non tocchi i bordi della piastra di cottura.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa

deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.

- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghe in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza. Osservare le istruzioni per la pulizia del prodotto (vedi "Pulizia").

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.
- Non far cadere oggetti sulla piastra di cottura.
- Evitare di applicare una forza eccessiva o di urtare la piastra di cottura.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi, spugnette o sfregamenti eccessivi perché possono danneggiare il rivestimento.
- Il prodotto è progettato per l'uso in ambienti domestici e simili, quali:
 - Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;
 - Proprietà agricole;
 - Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast.

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").

- Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma seguire la procedura descritta (vedi "Garanzia").
- Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza ingredienti in modo che gli eventuali residui evaporino.
- Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto (vedi "Pulizia").

● Utilizzo

① INFO:

- Quando il prodotto viene riscaldato per le prime volte: Può verificarsi un leggero odore. Garantire una ventilazione adeguata.
- Smaltire le crêpe della prima cottura.
- Per passare allo stato di spento: Staccare la spina [5] dalla presa.
- Non accendere mai il prodotto senza la piastra di cottura [3].
- Prima di accendere il prodotto: Assicurarsi che la piastra di cottura [3] si trovi nella posizione corretta.

● Accensione/Spegnimento del prodotto

- Accensione del prodotto: Ruotare il termostato [2] su **MIN**. Inserire la spina [5] in una presa idonea. L'indicatore verde [1] si accende.
- Spegnimento del prodotto: Staccare la spina [5] dalla presa. L'indicatore [1] si spegne.

Indicatore	Stato
L'indicatore rosso [1] è acceso	Il prodotto viene riscaldato
L'indicatore verde [1] è acceso	Il prodotto è acceso
	La temperatura impostata è stata raggiunta

● Preparazione delle crêpe

① INFO:

- La temperatura di cottura sarà raggiunta dopo pochi minuti. L'indicatore verde [1] è acceso.
 - I tempi di preparazione delle crêpe possono variare a seconda della ricetta.
 - Ungere la piastra di cottura [3] con olio da cucina adatto.
 - Non riempire eccessivamente il prodotto.
 - Prolungare o ridurre il tempo di cottura per ottenere il risultato desiderato.
 - Non utilizzare spatole di metallo per non danneggiare la superficie antiaderente delle piastre di cottura [3].
- Versare l'impasto al centro della piastra di cottura [3] in modo da coprire circa $\frac{2}{3}$ della piastra di cottura. Quando l'impasto è distribuito sulla piastra di cottura, lasciare circa 2 cm liberi intorno al bordo. Assicurarsi che l'impasto non coli oltre il bordo della piastra di cottura.
 - Distribuire l'impasto liquido con il tagliaimpasto a T [9] verso l'esterno (fig. D). Tenere il tagliaimpasto a T il più piatto possibile e guidarlo dal centro verso il bordo con un movimento circolare.
 - Quando l'impasto sulla parte superiore della crêpe non è più liquido, dopo circa 80-90 secondi: Utilizzare il giracrêpe [8] per girare la crêpe (fig. E). Far scorrere il giracrêpe sotto il centro della crêpe, sollevarla e girarla sull'altra metà con un unico rapido movimento. Aprire rapidamente l'altra metà in modo che la crêpe sia completamente aperta e appoggiata sulla piastra di cottura [3].
 - Se la crêpe è ancora troppo chiara o non è abbastanza soda, lasciarla cuocere ancora un po'.
 - Non appena la crêpe è cotta dopo circa 80-90 secondi, aggiungere il ripieno desiderato alla crêpe, capovolgerla con il giracrêpe [8] e toglierla dalla piastra di cottura [3].
 - Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina [5] dalla presa.

● Ricette

● Panoramica

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione (ca.)
Ricetta base per crêpe	4-5	90 min
Galette (senza glutine)	4-5	30 min
Crêpe dolci	4-5	90 min
Crêpe suzette	4-5	60 min
Crêpe vegane	4-5	60 min
Pancake	3-4	20 min
Galette complète	4-5	40 min
Crêpe alle erbe con ripieno di formaggio di capra	3-4	120 min
Crêpe con prosciutto e groviera	2-3	20 min
Crêpe cremose alle fragole	4-5	120 min

● Ricetta base per crêpe

Ingredienti per ca. 4-5 crêpe:

250 g	Farina
400 ml	Latte
100 ml	Acqua
1	Pizzico di sale
1	Pizzico di noce moscata
2	Uova (categoria M)
-	Un po' di olio di sapore neutro per la piastra di cottura

Preparazione:

1. Setacciare la farina in una ciotola, quindi aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare il tutto per ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per 30-60 minuti.
2. Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa.
3. Se l'impasto è ancora troppo denso, aggiungere un po' di acqua tiepida.
4. Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
5. Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 80-90 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
6. Spalmare le crêpe con marmellata, zucchero e cannella a piacere o, in alternativa, ricoprirle con formaggio, salmone o prosciutto e ripiegarle.

● Galette (senza glutine)

Ingredienti per ca. 4-5 galette:

250 g	Farina di grano saraceno
1 cucchiaino	Sale marino (grosso)
1	Uovo
225 ml	Latte intero (3,5 % di grassi)
400 ml	Acqua

Preparazione:

1. Mescolare farina e sale in una ciotola e fare un piccolo incavo al centro.
2. Inserire l'uovo nell'incavo.
3. Mescolare energicamente dal centro con un cucchiaino, aggiungendo gradualmente il latte e l'acqua.
4. Quando l'impasto è uniforme, continuare a sbatterlo energicamente con la mano fino a formare delle piccole bolle.
5. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per tutta la notte.

- Mescolare poi di nuovo energicamente l'impasto e controllarne la consistenza: L'impasto deve avere la consistenza dello yogurt da bere.
- Cuocere le galette al livello **MAX** per ca. 90–100 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.

● Crêpe dolci

Ingredienti per ca. 4–5 crêpe:

250 g	Farina
100 g	Zucchero
400 ml	Latte
100 ml	Acqua
1	Pizzico di sale
1 confezione	Zucchero vanigliato
2	Uova (categoria M)
–	Un po' di olio di sapore neutro per la piastra di cottura

Preparazione:

- Setacciare la farina in una ciotola, aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare il tutto per ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno 30–60 minuti.
- Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa.
- Se l'impasto è ancora troppo denso, aggiungere un po' di acqua tiepida.
- Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
- Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 80–90 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
- Spalmare le crêpe con marmellata a piacere o cospargerle di zucchero cannella e ripiegarle.

● Crêpe suzette

Ingredienti per ca. 4–5 crêpe:

Per l'impasto:	
200 g	Farina
180 ml	Latte
2	Pizzichi di sale
120 g	Burro, fuso
8	Uova (categoria M)
2 cucchiaini	Zucchero a velo
2 cucchiaini	Rum
–	Un po' di olio di sapore neutro per la piastra di cottura
Per la salsa all'arancia:	
4	Arance, non trattate
24	Zucchero in zollette
60 g	Burro, fuso
2	Limoni (succo)
2 cucchiaini	Mandorle a scaglie
50 ml	Liquore all'arancia per l'accensione (gradazione alcolica di almeno 40 %)

Preparazione:

- Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare un po'.
- Setacciare la farina in una ciotola, aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare il tutto per ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti.
- Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa. Se l'impasto è ancora troppo denso, aggiungere un po' di acqua tiepida.

Per la salsa all'arancia, procedere come segue:

- Grattugiare la buccia d'arancia, quindi spremere il succo delle arance.
- Sciogliere lo zucchero in zollette con il burro in una padella e lasciarlo caramellare fino a ottenere un colore dorato chiaro.

3. Aggiungere il succo d'arancia e di limone insieme alla buccia d'arancia e cuocere per 1–2 minuti.
4. Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
5. Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 80–90 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
6. Piegare ogni crêpe due volte su un piatto. Ricoprire la crêpe con la salsa all'arancia e lasciarla riposare per circa 1–2 minuti.
7. Cospargere la crêpe con le mandorle a scaglie. Versare il liquore all'arancia riscaldato in un mestolo e accenderlo con un fiammifero (flambé). Versare il liquore all'arancia sulle crêpe.
8. Servire in fiamme.

● Crêpe vegane

Ingredienti per ca. 4–5 crêpe:

250 g	Farina
30 g	Farina di mais
500 ml	Latte di soia
150 ml	Acqua fredda
1	Pizzico di sale
30 g	Zucchero di canna
32 ml	Olio vegetale (di sapore neutro)
–	Un po' di olio di sapore neutro (ad es. olio di girasole) per la piastra di cottura

Preparazione:

1. Sciogliere la farina di mais in acqua fredda in un recipiente adatto.
2. Setacciare la farina in una ciotola e mescolarla con l'olio vegetale, lo zucchero, il sale, la farina di mais e 100 ml di latte di soia per ottenere un impasto denso. Mescolare il latte di soia rimanente fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciare riposare per almeno 30 minuti.

3. Mescolare nuovamente l'impasto e controllarne la consistenza. L'impasto deve avere una consistenza leggermente densa. Se necessario, diluire con un po' d'acqua.
4. Prima di preparare ogni singola crêpe, ungere la piastra di cottura con olio di sapore neutro.
5. Cuocere il primo lato della crêpe al livello **MAX** per ca. 90–100 secondi. Cuocere il secondo lato per ca. 60 secondi. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
6. Spalmare le crêpe con marmellata a piacere o cospargerle di zucchero o cannella e ripiegarle.

● Pancake

Ingredienti per ca. 3–4 pancake:

4	Uova
250 g	Farina
2 cucchiaini	Bicarbonato di sodio
250 ml	Latte intero (3,5 % di grassi)
2	Pizzichi di sale
Per ripieni dolci:	
–	Zucchero a velo
–	Sciroppo d'acero
–	Frutta fresca (ad es. fragole, mirtilli)
–	Composta
Per ripieni salati:	
–	Pancetta croccante
–	Tagliatelle di verdure
–	Salmone affumicato
–	Insalata fresca

Preparazione:

1. Separare le uova.
2. Mescolare la farina con il bicarbonato di sodio.

3. Mentre si sbatte, aggiungere il latte e la miscela di farina alternativamente ai tuorli d'uovo. Mescolare il tutto con uno sbattitore elettrico fino ad avere un impasto liscio.
4. Montare a neve l'albume con il sale.
5. Incorporare con cura gli albumi montati all'impasto.
6. Preparare i pancake subito senza lasciarli riposare: Mettere 1-2 cucchiaini di impasto per pancake sulla piastra di cottura **3**. Cuocere le crêpe al livello **MAX** per ca. 1-2 minuti per lato fino a doratura.

● Galette complète

Ingredienti per ca. 4-5 galette:

250 g	Farina di grano saraceno
1 cucchiaino	Sale marino a grana grossa
1	Uovo
225 ml	Latte intero (3,5 % di grassi)
400 ml	Acqua
8	Uova
300 g	Formaggio grattugiato
4 fette	Prosciutto cotto
-	Sale e pepe

Preparazione:

1. Mescolare farina e sale in una ciotola e fare un piccolo incavo al centro.
2. Inserire l'uovo nell'incavo.
3. Mescolare energicamente dal centro con un cucchiaino aggiungendo gradualmente il latte e l'acqua.
4. Quando l'impasto è uniforme, continuare a sbatterlo energicamente con la mano fino a formare delle piccole bolle.
5. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per tutta la notte.
6. Tagliare il prosciutto cotto a strisce.
7. Mescolare poi di nuovo energicamente l'impasto e controllarne la consistenza: L'impasto deve avere la consistenza dello yogurt da bere.

8. Cuocere le galette al livello **MAX** per ca. 90-100 secondi per lato. Ridurre eventualmente il calore a seconda del grado di doratura desiderato.
9. Subito dopo aver girato, posizionare l'uovo al centro e abbassare la temperatura.
10. Salare e pepare l'uovo.
11. Quando l'albume è cotto, distribuire il formaggio grattugiato e le strisce di prosciutto intorno al tuorlo.
12. Quando il formaggio si è sciolto, girare leggermente i bordi della galette con il giracrêpe in modo che l'uovo sia ancora visibile al centro.

● Crêpe alle erbe con ripieno di formaggio di capra

Ingredienti per ca. 3-4 crêpe:

2	Uova (categoria L)
175 ml	Latte
125 ml	Acqua
3 cucchiaini	Olio di colza
0,5 cucchiaino	Sale
56 g	Farina integrale
56 g	Farina per tutti gli usi
-	Dragoncello, prezzemolo, cerfoglio e/o erba cipollina (tritati finemente)
-	Burro
Per il ripieno:	
220 g	Ricotta a basso contenuto di grassi
170 g	Formaggio di capra
45 ml	Yogurt magro (naturale)
-	Pepe (macinato fresco)

Preparazione:

1. Mettere in un frullatore il latte, l'acqua, le uova, l'olio di colza e il sale.

2. Chiudere il frullatore e accenderlo a bassa velocità. Aggiungere la farina e aumentare la velocità a un livello più alto. Ridurre il tutto in purea per 1 minuto.
3. Mettere il tutto in una ciotola, coprire e conservare in frigorifero per 1–2 ore.
4. Mescolare le erbe prima della cottura.
5. Preriscaldare la piastra di cottura [3] a calore medio. Sciogliere una parte del burro. Usare un pennello da pasticceria per ungere la piastra di cottura con il burro.
6. Versare l'impasto sulla piastra di cottura [3] e distribuirlo uniformemente con il tagliapasto a T [9].
7. Cuocere per circa 1 minuto, fino a quando i bordi non si staccheranno facilmente con il giracrêpe [8].
8. Girare la crêpe e cuocerla sull'altro lato per circa 30 secondi. Rovesciare la crêpe su un piatto. Ripetere il processo fino ad esaurimento dell'impasto.
9. Lavorare la ricotta e il formaggio di capra in un robot da cucina dotato di lama d'acciaio fino a ottenere un composto omogeneo.
10. Aggiungere lo yogurt e il pepe e mescolare il tutto. Versare in una ciotola. Coprire e mettere in frigorifero fino all'utilizzo.
11. Tagliare ogni crêpe al centro. Versare poco meno di un cucchiaino di formaggio di capra sul lato meno cotto di ogni crêpe.
12. Piegare le crêpe a metà e poi ripiegarle di nuovo. Disporre il tutto su un piatto da portata.
13. Riscaldare al microonde per 30 secondi o in forno per 10 minuti a bassa temperatura.

● Crêpe con prosciutto e groviera

Ingredienti per ca. 2–3 crêpe:

175 ml	Latte
1	Uovo
60 g	Farina per tutti gli usi
8–10 fette	Prosciutto (a fette sottili)
170 g	Groviera

–	Burro
–	Erba cipollina (tagliata sottile, opzionale)

Preparazione:

1. Mescolare latte, uovo e farina in una ciotola.
2. Preriscaldare la piastra di cottura [3] a calore medio. Sciogliere un pezzetto di burro. Usare un pennello da pasticceria per ungere la piastra di cottura con il burro.
3. Versare l'impasto sulla piastra di cottura [3] e distribuirlo uniformemente con il tagliapasto a T [9].
4. Cuocere per circa 2 minuti, o finché la crêpe non è leggermente dorata. Girare delicatamente la crêpe con il giracrêpe [8]. Cuocere l'altro lato per ca. 2 minuti finché entrambi i lati non sono cotti.
5. Togliere la crêpe dalla piastra di cottura [3]. Ripetere il processo con l'impasto rimanente.
6. Non appena le crêpe sono cotte, mettere 1–2 fette di prosciutto e una parte del formaggio al centro di una crêpe.
7. Ripiegare la crêpe su un'estremità e poi ripiegare i lati.
8. Mettere un altro po' di burro sulla piastra di cottura [3] (sempre a calore medio).
9. Disporre le crêpe piegate una dopo l'altra sulla piastra di cottura [3]. Girarle dopo circa 1 minuto e cuocerle finché il formaggio non si è sciolto.
10. Rimuovere dalla piastra di cottura [3]. Guarnire con erba cipollina fresca o altri condimenti desiderati e servire.

● Crêpe cremose alle fragole

Ingredienti per ca. 4–5 crêpe:

4	Uova (categoria L)
250 ml	Latte intero (2 % di grassi)
250 ml	Acqua
2 cucchiaini	Burro (fuso)
240 g	Farina per tutti gli usi
¼ di cucchiaino	Sale

Per il ripieno:	
227 g	Formaggio fresco (ammorbidito)
30 g	Zucchero a velo
15 ml	Succo di limone
15 g	Scorza di limone (grattugiata)
3 g	Estratto di vaniglia
4 tazze	Fragole (tagliate a pezzi)
230 g	Panna da montare (montata)

Preparazione:

1. In una ciotola grande sbattere uova, latte, acqua, burro, farina e sale. Mescolare bene.
2. Mettere l'impasto coperto in frigorifero per ca. 1 ora.
3. Preriscaldare la piastra di cottura [3] a calore medio.
4. Mescolare l'impasto. Versare l'impasto sulla piastra di cottura [3] e distribuirlo uniformemente con il tagliainpasta a T [9].
5. Cuocere fino a quando la superficie non si sarà rassodata. Girare delicatamente la crêpe con il giracrêpe [8].
6. Cuocere l'altro lato della crêpe finché entrambi i lati non sono cotti. Mettere la crêpe su una griglia. Lasciare raffreddare le crêpe.
7. Ripetere il processo con l'impasto rimanente. Ungere la piastra di cottura [3] a seconda delle esigenze.
8. Per il ripieno: In una piccola ciotola, mescolare il formaggio fresco, lo zucchero a velo, il succo e la scorza di limone e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un composto omogeneo.
9. Incorporare 2 bicchieri di fragole fresche e la panna da montare.
10. Versare circa $\frac{1}{3}$ di tazza di ripieno al centro di ogni crêpe e arrotolare la crêpe. Guarnire con le fragole rimanenti ed eventualmente con altro zucchero a velo.

Pulizia

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

- Prima della pulizia: Staccare sempre la spina [5] dalla presa.
- Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto! Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

- ❗ **INFO:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono più così facili da rimuovere.

Parte	Metodo di pulizia
Involucro	☐ Pulire l'alloggiamento con un panno umido. ☐ Se necessario, applicare del detergente delicato sul panno. Pulire poi l'alloggiamento con un panno umido senza detergente. ☐ Asciugare accuratamente l'alloggiamento.
Piastra di cottura [3]	☐ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto. ☐ Rimuovere la piastra di cottura [3] dalla base [4]. ☐ Pulire la piastra di cottura [3] con un panno leggermente umido e un detergente delicato. ■ È anche possibile pulire la piastra di cottura [3] in lavastoviglie.

Parte	Metodo di pulizia
Giracrêpe [8] Tagliainpasta a T [9]	☐ Sciacquare le parti con acqua e un detergente delicato. ☒ È anche possibile pulire le parti in lavastoviglie.

● **Conservazione**

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

Non conservare il prodotto subito dopo l'uso.
Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

- ☐ Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- ☐ Avvolgere il cavo di alimentazione [5] sul portacavo [6].
- ☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.

Prodotto:



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 493696_2504) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt

