

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12035-CH
Version: 07/2024

IAN 466478_2401





CRÊPEMAKER SCM 1200 A1

DE AT CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

FR CH

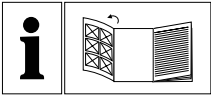
CRÊPIÈRE

Manuel d'utilisation

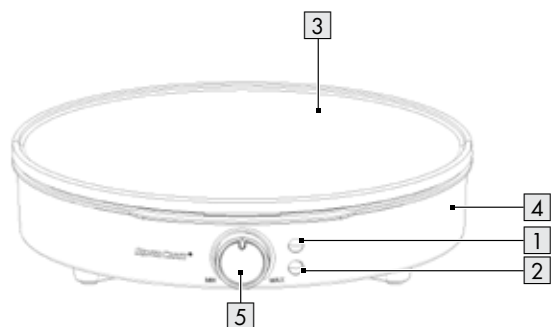
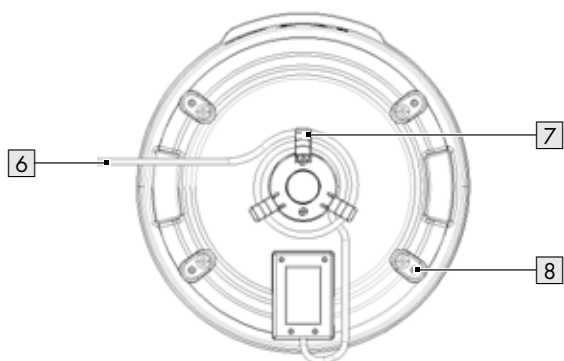
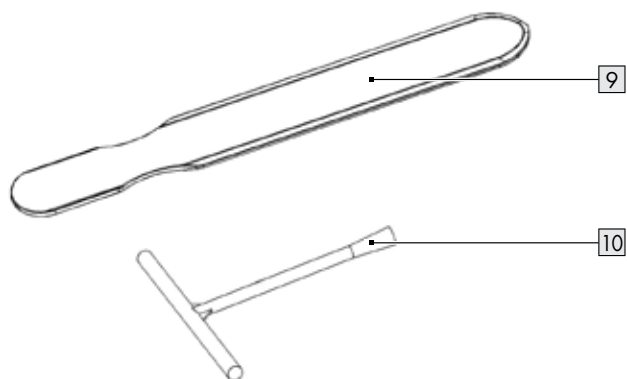
IT CH

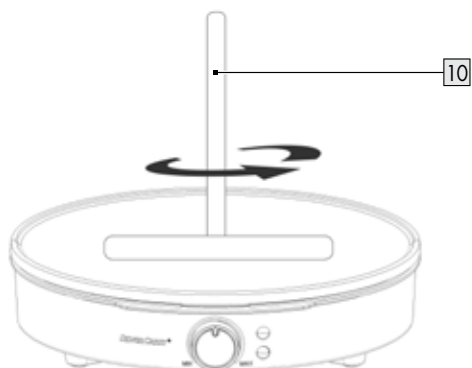
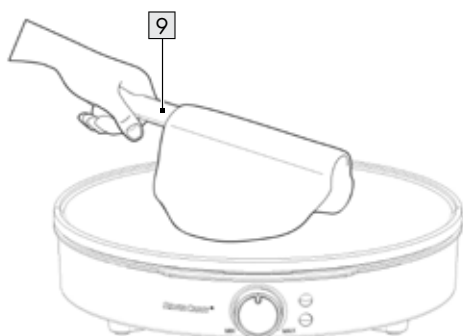
PIASTRA ELETTRICA PER CRÊPES

Manuale di istruzioni



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Manuel d'utilisation	Page	18
IT/CH	Manuale di istruzioni	Pagina	30

A**B****C**

D**E**

Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teileliste	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Erste Inbetriebnahme des Produkts	Seite	11
Auspacken des Produkts und Grundreinigung	Seite	11
Inbetriebnahme	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten	Seite	11
Crêpes zubereiten	Seite	12
Crêpes-Maker Rezept	Seite	12
Grundrezept für Crêpes	Seite	12
Gallettes (glutenfrei)	Seite	13
Rezept für süße Crêpes	Seite	13
Crêpe Suzette	Seite	14
Vegane Crêpes	Seite	14
Zubereitung:	Seite	14
Reinigen	Seite	15
Lagerung	Seite	15
Entsorgung	Seite	16
Garantie	Seite	16
Abwicklung im Garantiefall	Seite	17
Service	Seite	17

Liste der verwendeten Piktogramme

	GEFAHR! – Weist auf eine Gefahr mit hohem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Weist auf eine Gefahr mit mäßigem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann (z. B. Stromschlaggefahr)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	ACHTUNG! – Weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	HINWEIS! – Warnt vor möglichen Sach-/Produktschäden bei Nichtvermeidung (z. B. Kurzschlussgefahr)		Gefahr – Stromschlaggefahr!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.		Achtung – heiße Oberfläche!
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Dieses Gerät ist in Schutzklasse I eingestuft und muss an einen Schutzleiter angeschlossen werden.
CE	Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisungen
	Spülmaschinengeeignet (nur Crêpes-Wender 9 und T-förmiger Teigverteiler 10)		

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Crêpes oder ähnlichen Gerichten bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt vorgesehen, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 Crêpemaker
- 1 Crêpes-Wender
- 1 T-förmiger Teigverteiler
- 1 Gebrauchsanweisung

Teileliste

(Abb. A)

- 1 Rote Anzeige (Strom)
- 2 Grüne Anzeige (bereit)
- 3 Heizplatte
- 4 Gerätebasis

- 5 Stufenlos einstellbarer Temperaturregler (MIN, MAX)

(Abb. B)

- 6 Netzkabel mit Netzstecker
 - 7 Kabelspule
 - 8 Rutschfeste Gummifüße
- (Abb. C)
- 9 Crêpes-Wender
 - 10 T-förmiger Teigverteiler

Technische Daten

Eingangsspannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung:	HG12035: GS (TÜV SÜD) HG12035-CH: - HG12035-BS: -
Ausgeschalteter Modus:	0,0 W

Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE UNTERLAGEN MIT!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ⚠️ **WARNUNG!** Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

GEFAHR! Risiko eines elektrischen Schlags!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

GEFAHR! Verbrennungsgefahr !

- Die Oberflächen können während der Nutzung heiß werden. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

WARNUNG! Stromschlaggefahr!

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

WARNUNG! Risiko eines elektrischen Schlags!

Verwenden Sie niemals ein 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 heruntergefallen ist oder sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist.
- Das Produkt wird mit Strom versorgt, sobald der Netzstecker in eine geeignete Steckdose gesteckt wird.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Das Produkt darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Platten (Gas-, Elektro-, Kohleherd etc.) Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von den Platten eingeklemmt wird oder den Rand der Platten berührt.

- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, muss dieses für einen Stromfluss von mindestens 10 A ausgelegt sein.
- Die Kabel müssen so verlegt werden, dass man nicht über sie stolpern oder sie anderweitig beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.

Reinigung und Lagerung

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.

- Im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ finden Sie Anweisungen zur Reinigung des Geräts.
- Bewahren Sie das Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf wenn es heiß ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Gerät, sein Netzkabel und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten auf.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf die Heizplatte fallen.
- Vermeiden Sie übermäßige Krafteinwirkung oder Stöße auf die Heizplatte.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder übermäßiges Schrubben, da dies die Beschichtung beschädigen kann.
- Achten Sie darauf, den Griff nicht in der Nähe von oder gegen scharfe Gegenstände zu verwenden, da die Beschichtung hierdurch

zerkratzt oder durchstochen werden kann. Halten Sie den Griff von Messern, Schlüsseln oder scharfen und spitzen Gegenständen fern.

● **Erste Inbetriebnahme des Produkts**

● **Auspacken des Produkts und Grundreinigung**

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie jegliche Plastikverpackungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alles aufgeführten Teile enthalten sind (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob das Produkt und alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn Sie Schäden oder Mängel feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die im Kapitel „Garantie“ beschriebenen Schritte.
4. Während der Produktion werden die Teile mit einem schützenden Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt beim ersten Mal ohne Lebensmittel, damit eventuelle Rückstände verdampfen können.
5. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● **Inbetriebnahme**

① **INFO:**

- ☐ Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raums.
- ☐ Entsorgen Sie die erste Portion Crêpes.

● **Produkt ein-/ausschalten**

1. Produkt einschalten: Schließen Sie den Netzstecker **6** an eine geeignete Steckdose an. Die rote Anzeige **1** leuchtet auf.

2. Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker [6] aus der Steckdose. Die rote Anzeige [1] erlischt. Der ausgeschaltete Modus wird durch Ziehen des Netzsteckers, wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben, erreicht.

Leuchtanzeige	Status
Rote Anzeige aus & grüne Anzeige aus	Produkt aus
Rote Anzeige an & grüne Anzeige aus	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt
Rote Anzeige an & grüne Anzeige an	Die optimale Temperatur ist erreicht.

● Crêpes zubereiten

❶ INFO:

- ☐ Heizplatten [3] mit einem geeigneten Speiseöl einfetten.
 - ☐ Überfüllen Sie das Produkt nicht.
 - ☐ Verlängern oder verkürzen Sie die Backzeit, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.
 - ☐ Die Gartemperatur ist nach ca. einigen Minuten erreicht und die grüne Anzeige [2] leuchtet auf.
 - ☐ Verwenden Sie keine Metallspatel, da diese die antihaftbeschichtete Oberfläche der Heizplatten [3] beschädigen könnten.
1. Gießen Sie den Teig auf die Mitte der Heizplatte [3], so dass er ca. 2/3 der Heizplatte [3] bedeckt. Wenn der Teig auf der Heizplatte verteilt ist, sollten ca. 2 cm zum Rand frei bleiben. Achten Sie darauf, dass er nicht über den Rand der Heizplatte läuft.
 2. Verteilen Sie den flüssigen Teig mit Hilfe des T-förmigen Teigverteilers [10] nach außen (siehe Abb. D). Verteilen Sie ihn dabei so flach wie möglich und verteilen Sie ihn von der Mitte aus in einer kreisförmigen Bewegung zum Rand hin.

3. Wenn der Teig auf der Oberseite des Crêpes nach ca. 80–90 Sekunden (kann je nach Rezept variieren) nicht mehr flüssig ist, wenden Sie ihn mit dem Crêpes-Wender [9] (siehe Abb. E). Schieben Sie dazu den Crêpes-Wender [9] unter die Mitte des Crêpes, heben Sie ihn an und drehen Sie ihn mit einer schnellen Bewegung auf die andere Hälfte. Klappen Sie dann schnell die andere Hälfte aus, so dass der Crêpe vollständig aufgeklappt ist und flach auf der Heizplatte [3] liegt.
4. Wenn der Crêpe noch zu leicht oder nicht fest genug ist, lassen Sie ihn noch etwas länger backen.
5. Sobald der Crêpe weitere ca. 80–90 Sekunden gegart ist (kann je nach Rezept variieren), geben Sie die gewünschte Füllung auf den Crêpe, klappen ihn mit dem Crêpes-Wender [9] um und nehmen ihn von der Heizplatte [3].
6. Nach dem Backen: Ziehen Sie den Netzstecker [6] aus der Steckdose.

● Crêpes-Maker Rezept

● Grundrezept für Crêpes

Zutaten für 8–10 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 Heizplatte

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 mindestens 30–60 Minuten ruhen.

2. Rühren Sie dann den Teig noch einmal um und überprüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
3. Wenn der Teig noch zu dick ist, fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu.
4. Fetten Sie die Heizplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden Crêpe einzeln zubereiten.
5. Lassen Sie die Crêpes auf MAX ca. 60–70 Sekunden pro Seite backen. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad reduzieren Sie ggf. die Hitze.
6. Bestreichen Sie die Crêpes nach Belieben mit Marmelade, bestreuen Sie sie mit Zucker und Zimt oder belegen Sie sie alternativ mit Käse, Lachs oder Schinken und klappen Sie sie zusammen.

● Galettes (glutenfrei)

Zutaten für ca. 8 - 10 Galettes:

250 g	Buchweizenmehl
1	gestrichener Teelöffel grobes Meersalz
1	Ei
225 ml	Vollmilch (3,5 % Fett)
400 ml	Wasser

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mehl und Salz in einer Rührschüssel und drücken Sie in der Mitte eine kleine Mulde ein.
2. Geben Sie das Ei in die Vertiefung.
3. Rühren Sie von der Mitte aus kräftig mit einem Rührlöffel und fügen Sie dabei nach und nach die Milch und das Wasser hinzu.
4. Wenn der Teig gleichmäßig ist, schlagen Sie ihn per Hand kräftig weiter, bis er kleine Blasen wirft.
5. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen.
6. Rühren Sie den Teig anschließend nochmal kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig sollte die Konsistenz von Trinkjoghurt haben.

7. Backen Sie die Galettes wie beschrieben auf der Temperatureinstellung MAX für ca. 90 - 100 Sekunden pro Seite. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad reduzieren Sie ggf. die Hitze.

● Rezept für süße Crêpes

Zutaten für 8–10 Crêpes:

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

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 mindestens 30–60 Minuten ruhen.
2. Rühren Sie dann den Teig noch einmal um und überprüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
3. Wenn der Teig noch zu dick ist, fügen Sie etwas lauwarmes Wasser hinzu.
4. Fetten Sie die Heizplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden Crêpe einzeln zubereiten.
5. Lassen Sie die Crêpes auf MAX ca. 60–70 Sekunden pro Seite backen. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad reduzieren Sie 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. 8 - 10 Crêpes:

-	Teig
200 g	Mehl
180 ml	Milch
2	Prisen Salz
120 g	geschmolzene Butter
8	Eier (Größe M)
2 EL	Puderzucker
2 EL	Rum
-	ein wenig geschmacksneutrales Öl für die Heizplatte
-	Orangensauce
4	unbehandelte Orangen
24	Würfel Zucker
60 g	geschmolzene Butter
2	Zitronen (Saft)
2 EL	Mandelblättchen
50 ml	Orangenlikör zum Flambieren (Alkoholgehalt mindestens 40 %)

Zubereitung:

1. Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie etwas abkühlen.
2. 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 mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Rühren Sie dann den Teig noch einmal um und überprüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.

Für die Zubereitung der Orangensauce gehen Sie wie folgt vor:

4. Reiben Sie die Orangenschale ab und pressen Sie dann die Orangen aus.
5. Schmelzen Sie den Würfelzucker mit der Butter in einer Pfanne und lassen Sie ihn karamellisieren, bis er eine leicht goldene Farbe hat.

6. Fügen Sie den Orangen- und Zitronensaft zusammen mit der Orangenschale hinzu und lassen Sie alles für 1–2 Minuten kochen.
7. Fetten Sie die Heizplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden Crêpe einzeln zubereiten.
8. Lassen Sie die Crêpes auf MAX ca. 60–70 Sekunden pro Seite backen. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad reduzieren Sie ggf. die Hitze.
9. Falten Sie jeden Crêpe zweimal auf einen Teller. Mit der Orangensauce bedecken und ca. 1–2 Minuten ziehen lassen.
10. Mit Mandelblättchen bestreuen und den erwärmten Orangenlikör in eine Schöpfkelle geben, mit einem Streichholz anzünden (flambieren) und über die Crêpes geben.
11. Flambierend servieren.

● Vegane Crêpes

Zutaten für ca. 4–6 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 für die Heizplatte (z. B. Sonnenblumenöl)

● 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 ihn mindestens 30 Minuten ruhen.

3. Rühren Sie dann den Teig noch einmal um und überprüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.
4. Fetten Sie die Heizplatte mit geschmacksneutralem Öl ein, bevor Sie jeden Crêpe einzeln zubereiten.
5. Backen Sie die Crêpes auf der Temperatureinstellung MAX für ca. 2 Minuten auf der einen Seite. Backen Sie anschließend die andere Seite für ca. 1 Minuten. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad reduzieren Sie 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.

● **Reinigen**

⚠ GEFAHR! Risiko eines elektrischen Schlags! Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker  aus der Steckdose.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr ! Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ WARNUNG!

- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

ⓘ HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt direkt nach dem Abkühlen. Sind die Speisereste erst einmal getrocknet, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. ■ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ■ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
Heizplatten 	■ Wischen Sie die Heizplatten  mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
T-förmiger Teigteiler & Crêpes-Wender	■ Spülen Sie den T-förmigen Teigteiler und den Crêpes-Wender mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können den T-förmigen Teiler und den Crêpes-Wender auch in der Spülmaschine reinigen.

● **Lagerung**

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr ! Lagern Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch ein. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.

- ❑ 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.



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 Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, 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 466478_2401) 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 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes utilisés	Page	19
Introduction	Page	20
Utilisation prévue	Page	20
Contenu de la livraison	Page	20
Liste des pièces.	Page	20
Données techniques.	Page	20
Instructions de sécurité générales	Page	20
Première installation de l'appareil	Page	24
Déballage de l'appareil et nettoyage de base	Page	24
Fonctionnement	Page	24
Allumer / éteindre l'appareil	Page	24
Préparation de crêpes	Page	24
Recette de la crêpière	Page	25
Recette de base pour les crêpes	Page	25
Gallettes (sans gluten)	Page	25
Recette pour les crêpes sucrées	Page	26
Crêpe Suzette	Page	26
Crêpes végétaliennes	Page	27
Préparation :	Page	27
Nettoyage	Page	27
Stockage	Page	28
Mise au rebut	Page	28
Garantie	Page	28
Faire valoir sa garantie	Page	29
Service après-vente	Page	29

Liste des pictogrammes utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque d'étouffement)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un degré de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque de choc électrique)	Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)
		W	Watt
	ATTENTION ! – Indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées (par ex. risque de brûlure)		Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	REMARQUE ! – Indique un danger, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des dommages potentiels aux biens/à l'appareil (par ex. risque de court-circuit)		Danger – Risque de choc électrique !
	A NOTER : Ce symbole associé au mot « Info » fournit des informations utiles supplémentaires.		Attention - Surfaces chaudes !
	Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.		Cet appareil est classé dans la classe de protection I et doit être relié à la terre.
CE	La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.		Consignes de sécurité Instructions d'utilisation
	Convient aux lave-vaisselle (uniquement la crêpière [9] et le diviseur de pâte en forme de T [10]).		

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.

● Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation des crêpes ou de plats similaires. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de la livraison

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Crêpière
- 1 Spatule à crêpe
- 1 Diviseur de pâte en forme de T
- 1 Manuel d'utilisation

● Liste des pièces

(Schéma A)

- 1 Voyant rouge (alimentation)
- 2 Voyant vert (prêt)
- 3 Plaque de cuisson
- 4 Base de l'appareil
- 5 Bouton de réglage progressif de la température (MIN, MAX)

(Fig. B)

- 6 Cordon électrique avec fiche secteur
- 7 Bobine de cordon
- 8 Pieds en caoutchouc antidérapants

(Fig. C)

- 9 Spatule à crêpe
- 10 Diviseur de pâte en forme de T

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	1200 W
Classe de protection :	I
Certification :	HG12035 : GS (TÜV SÜD) HG12035-CH : - HG12035-BS : -
Mode arrêt :	0,0 W



Instructions de sécurité générales

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CET APPAREIL À UN TIERS, VEUILLEZ LUI JOINDRE L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une

mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

⚠️ AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles

comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'il sont sous surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

⚠️ AVERTISSEMENT! Une

mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

⚠️ DANGER ! Risque de choc électrique !

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.

DANGER ! Risque de brûlures !

- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- L'appareil est alimenté dès que la fiche secteur est branchée sur une prise de courant appropriée.

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et le courant nominaux correspondent aux informations d'alimentation électrique indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
- Ne tirez pas sur la fiche électrique de la prise électrique par le cordon d'alimentation.
- Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.

- Ne heurtez pas ou ne laissez pas tomber un objet sur la plaque chauffante.
- Évitez d'exercer une force ou un impact excessif sur la plaque chauffante.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs, les tampons à récurer ou les frottements excessifs, car ils peuvent endommager le revêtement.
- Veillez à ne pas utiliser la poignée à proximité ou contre des objets tranchants, car le revêtement peut être rayé ou perforé par ces objets. Tenez la poignée éloignée des couteaux, des clés ou des objets pointus et tranchants.

● **Première installation de l'appareil**

● **Déballage de l'appareil et nettoyage de base**

1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et les éléments en plastique.
2. Assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont incluses (voir « Périmètre de livraison »).
3. Vérifiez si l'appareil et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez un dommage ou un défaut, n'utilisez pas l'appareil mais suivez la procédure décrite dans le chapitre « Garantie ».
4. Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.

5. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

● **Fonctionnement**

① **INFORMATIONS :**

- Les premières fois que l'appareil est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la zone soit suffisamment ventilée.
- Jetez les premières crêpes.

● **Allumer / éteindre l'appareil**

1. Allumer l'appareil : Branchez la fiche secteur [6] sur une prise secteur appropriée. Le voyant rouge [1] s'allume.
2. Éteindre l'appareil : Débranchez la fiche secteur [6] sur une prise secteur. Le voyant rouge [1] s'éteint. Le mode arrêt est obtenu en débranchant la fiche secteur comme décrit dans le chapitre « Fonctionnement ».

Voyant LED	État
Voyant rouge éteint et voyant vert éteint	Appareil éteint
Voyant rouge allumé et voyant vert éteint	L'appareil préchauffe / réchauffe
Voyant rouge allumé et voyant vert allumé	La température optimale a été atteinte

● **Préparation de crêpes**

① **INFORMATIONS :**

- Graisser la plaque de cuisson [3] avec une huile de cuisson appropriée.
- Ne remplissez pas trop l'appareil.
- Allongez ou raccourcissez le temps de cuisson pour obtenir le résultat souhaité.
- La température de cuisson est atteinte après environ quelques minutes et le voyant vert [2] s'allume.
- N'utilisez pas de spatule métallique, car cela pourrait endommager la surface antiadhésive de la plaque de cuisson [3].

1. Versez la pâte au centre de la plaque de cuisson [3], en couvrant environ 2/3 de la plaque de cuisson [3]. Une fois la pâte étalée sur la plaque de cuisson, il doit rester environ 2 cm d'espace libre sur le bord. Veillez à ce qu'elle ne déborde pas du bord de la plaque de cuisson.
2. Étalez la pâte liquide vers l'extérieur à l'aide du diviseur de pâte en forme de T [10] (voir Fig. D). Ce faisant, tenez-le aussi plat que possible et guidez-le du centre vers l'extérieur en un mouvement circulaire vers le bord.
3. Lorsque la pâte sur le dessus de la crêpe n'est plus liquide après environ 80–90 secondes (cela peut varier en fonction de la recette), retournez-la à l'aide de la spatule à crêpe [9] (voir Fig. E). Pour ce faire, poussez la spatule à crêpe [9] sous le centre de la crêpe, soulevez-la et retournez-la sur l'autre moitié en un seul mouvement. Déployez ensuite rapidement l'autre moitié de manière à ce que la crêpe soit complètement dépliée et repose à plat sur la plaque de cuisson [3].
4. Si la crêpe est encore trop légère ou n'est pas encore assez ferme, laissez-la cuire un peu plus longtemps.
5. Une fois que la crêpe a cuit pendant environ 80–90 secondes supplémentaires (cela peut varier en fonction de la recette), ajoutez la garniture de votre choix sur la crêpe, repliez-la à l'aide de la spatule à crêpe [9] et retirez-la de la plaque de cuisson [3].
6. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [6] de la prise secteur.

● Recette de la crêpière

● Recette de base pour les crêpes

Ingrédients pour 8–10 crêpes :

250 g	Farine
400 ml	Lait
100 ml	Eau
1	Pincée de sel.
1	Pincée de noix de muscade

2	Œufs (calibre M)
-	un peu d'huile sans saveur pour la plaque de cuisson

Préparation :

1. Tamisez la farine dans un bol, puis ajoutez tous les ingrédients et mélangez pour former une pâte lisse. Laissez reposer pendant au moins 30–60 minutes.
2. Remuez ensuite la pâte une fois de plus et vérifiez sa consistance. La pâte doit avoir une consistance liquide légèrement épaisse.
3. Ajouter un peu d'eau tiède si la pâte est encore trop épaisse.
4. Graissez la plaque de cuisson avec de l'huile sans saveur avant de préparer chaque crêpe.
5. Faites cuire les crêpes au niveau de chaleur MAX pendant environ 60–70 secondes de chaque côté. Réduisez le feu, si nécessaire, en fonction du degré de brunissement souhaité.
6. Tartinez les crêpes de marmelade, de sucre ou de cannelle, ou encore de fromage, de saumon ou de jambon, et pliez le tout.

● Galettes (sans gluten)

Ingrédients pour environ 8 à 10 galettes :

250 g	farine de sarrasin
1	cuillère à café rase de gros sel de mer
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 faites un petit creux au milieu.
2. Versez l'œuf dans le creux.
3. Remuez vigoureusement à la main à partir du centre à l'aide d'une cuillère à mélanger, en ajoutant progressivement le lait et l'eau.
4. Lorsque la pâte est homogène, continuez à fouetter vigoureusement à la main jusqu'à ce qu'il y ait de petites bulles dans la pâte.

5. Laissez reposer la pâte pendant une nuit au réfrigérateur.
6. Remuez à nouveau vigoureusement la pâte et vérifiez la consistance : la pâte doit avoir la consistance d'un yaourt à boire.
7. Faites cuire les galettes comme indiqué à la température MAX. pendant environ 90 à 100 secondes de chaque côté. Réduisez le feu, si nécessaire, en fonction du degré de brunissement souhaité.

● Recette pour les crêpes sucrées

Ingrédients pour 8–10 crêpes :

250 g	farine
100 g	sucré
400 ml	lait
100 ml	eau
1	pincée de sel
1 paquet	de sucre vanillé
2	œufs (calibre M)
-	un peu d'huile sans saveur pour la plaque de cuisson

Préparation :

1. Tamisez la farine dans un bol, puis ajoutez tous les ingrédients et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant au moins 30–60 minutes.
2. Remuez ensuite la pâte une fois de plus et vérifiez sa consistance. La pâte doit avoir une consistance liquide légèrement épaisse.
3. Ajouter un peu d'eau tiède si la pâte est encore trop épaisse.
4. Graissez la plaque de cuisson avec de l'huile sans saveur avant de préparer chaque crêpe.
5. Faites cuire les crêpes au niveau de chaleur MAX pendant environ 60–70 secondes de chaque côté. Réduisez le feu, si nécessaire, en fonction du degré de brunissement souhaité.
6. Tartinez les crêpes de marmelade à volonté ou recouvrez-les de sucre ou de cannelle et pliez-les.

● Crêpe Suzette

Ingrédients pour environ 8 à 10 crêpes :

-	Pâte à frire
200 g	farine
180 ml	lait
2	pincée de sel
120 g	beurre, fondu
8	œufs (calibre M)
2 cuillères à soupe.	sucré glace
2 cuillères à soupe.	rhum
-	un peu d'huile sans saveur pour la plaque de cuisson
-	sauce orange
4	oranges, non traitées
24	morceaux de sucre
60 g	beurre, fondu
2	citrons (jus)
2 cuillères à soupe.	Amandes effilées
50 ml	liqueur d'orange pour flamber les crêpes (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 bol, puis ajoutez tous les ingrédients et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant au moins 30 minutes.
 3. Remuez ensuite la pâte une fois de plus et vérifiez sa consistance. La pâte doit avoir une consistance liquide légèrement épaisse. Diluez avec un peu d'eau, si nécessaire.
- Pour préparer la sauce à l'orange, procédez comme suit :
4. Râpez le zeste des oranges, puis pressez les oranges.

5. Faites fondre les morceaux de sucre dans le beurre dans une poêle et laissez caraméliser jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur légèrement dorée.
6. Ajoutez les jus d'orange et de citron ainsi que le zeste d'orange et laissez cuire pendant 1–2 minutes.
7. Graissez la plaque de cuisson avec de l'huile sans saveur avant de préparer chaque crêpe.
8. Faites cuire les crêpes au niveau de chaleur MAX pendant environ 60–70 secondes de chaque côté. Réduisez le feu, si nécessaire, en fonction du degré de brunissement souhaité.
9. Repliez chaque crêpe deux fois sur une assiette. Recouvrez de sauce à l'orange et laissez reposer pendant environ 1–2 minutes.
10. Garnissez d'amandes effilées et versez la liqueur d'orange chauffée dans une louche, allumez avec une allumette (flambée) et versez sur les crêpes.
11. Servez avec une flamme.
2. Tamisez la farine dans un bol, puis mélangez-la à l'huile végétale, au sucre, au sel, à la farine de maïs et à 100 ml de lait de soja pour obtenir une pâte épaisse. Incorporez le reste du lait de soja jusqu'à ce que la pâte soit lisse et laissez reposer pendant au moins 30 minutes.
3. Remuez ensuite la pâte une fois de plus et vérifiez sa consistance. La pâte doit avoir une consistance liquide légèrement épaisse. Diluez avec un peu d'eau, si nécessaire.
4. Graissez la plaque de cuisson avec de l'huile sans saveur avant de préparer chaque crêpe.
5. Cuisez les crêpes au niveau de chaleur MAX pendant environ 2 minutes sur le premier côté. Cuisez le deuxième côté pendant environ 1 minute. Réduisez le feu, si nécessaire, en fonction du degré de brunissement souhaité.
6. Tartinez les crêpes de marmelade à volonté ou recouvrez-les de sucre ou de cannelle et pliez-les.

● Crêpes végétaliennes

Ingrédients pour environ 4–6 crêpes :

250 g	farine
30 g	farine de maïs
500 ml	lait de soja
150 ml	eau froide
1	pincée de sel
30 g	sucre roux
32 ml	huile végétale (facultatif)
-	un peu d'huile sans saveur (par ex. huile de tournesol) pour la plaque de cuisson

● Préparation :

1. Dissolvez la farine de maïs dans de l'eau froide dans un récipient approprié.

● Nettoyage

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur [6] de la prise secteur.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures !

Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT !

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides entrer à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de brosses dures.

- ① **REMARQUE :** Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	■ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. ■ Si nécessaire, ajoutez un détergent doux sur le chiffon. Essuyez ensuite le boîtier avec un chiffon humide sans détergent. ■ Séchez soigneusement le boîtier. ■ Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaque de cuisson 3	■ Essuyez la plaque de cuisson 3 avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
Diviseur de pâte en forme de T & spatule à crêpe	■ Rincez le diviseur de pâte en T et la spatule à crêpe avec de l'eau et un détergent doux. ■ Vous pouvez également les nettoyer au lave-vaisselle.

● Stockage

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez cet appareil dans un endroit sec hors de portée des enfants.

● Mise au rebut

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



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



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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau 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 matériau 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 466478_2401) 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.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(CH)

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina	31
Introduzione	Pagina	32
Uso previsto	Pagina	32
Contenuto della confezione	Pagina	32
Descrizione dei componenti	Pagina	32
Specifiche tecniche	Pagina	32
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina	32
Operazioni preliminari	Pagina	36
Disimballaggio e pulizia generica	Pagina	36
Funzionamento	Pagina	36
Accensione/spengimento del prodotto	Pagina	36
Preparazione delle crêpe	Pagina	36
Ricettario per crepiera	Pagina	37
Ricetta base per crêpes	Pagina	37
Galette (senza glutine)	Pagina	37
Ricetta per crêpes dolci	Pagina	38
Crêpe Suzette	Pagina	38
Crêpes vegane	Pagina	39
Preparazione	Pagina	39
Pulizia	Pagina	39
Conservazione	Pagina	40
Smaltimento	Pagina	40
Garanzia	Pagina	40
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	41
Assistenza	Pagina	41

Elenco dei simboli utilizzati

	PERICOLO! - Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, provocherà la morte o lesioni gravi (ad esempio rischio di soffocamento)		Corrente/tensione alternata
	AVVERTENZA! - Indica un pericolo con rischio moderato che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi (ad esempio rischio di scossa elettrica)	Hz	Hertz (frequenza di alimentazione)
		W	Watt
	ATTENZIONE! - Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, potrebbe causare lesioni minori o moderate (ad esempio rischio di scottature)		Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	AVVISO! - Avverte della possibilità di danni alla proprietà/al prodotto (ad esempio rischio di cortocircuito)		Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	INFO Questo simbolo in combinazione con la scritta "Info" segnala ulteriori informazioni utili.		Attenzione! Superficie calda!
	Sicuro per gli alimenti Questo prodotto non ha effetti negativi sul gusto né l'odore degli alimenti utilizzati.		Questo apparecchio è classificato come classe di protezione I e deve essere collegato a una presa elettrica con messa a terra protettiva.
CE	Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.		Avvertenze di sicurezza Istruzioni per l'uso
	Lavabile in lavastoviglie (solo spatola per crêpe 9 e stendi-impasto a T 10)		

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.

● Uso previsto

- Questo prodotto è stato progettato per la preparazione di crêpe o piatti simili. Non usare il prodotto per altri scopi.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico privato, non per scopi commerciali.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

● Contenuto della confezione

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare se la consegna è completa e se tutte le parti sono in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Piastra elettrica per crêpes
- 1 Spatola
- 1 Stendi-impasto a T
- 1 Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

(Fig. A).

- 1 Spia rossa (accensione)
- 2 Spia verde (pronto)
- 3 Piastra di cottura
- 4 Base dell'apparecchio
- 5 Manopola controllo temperatura a regolazione continua (MIN, MAX)

(Fig. B)

- 6 Cavo di alimentazione con spina
 - 7 Avvolgicavo
 - 8 Piedini in gomma antiscivolo
- (Fig. C)
- 9 Spatola
 - 10 Stendi-impasto a T

● Specifiche tecniche

Tensione in ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:	1200 W
Classe di protezione:	I
Certificazioni:	HG12035: GS (TÜV SÜD) HG12035-CH: - HG12035-BS: -
Modalità Spento:	0,0 W



Avvertenze di sicurezza generali

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZA DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni e comporta l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o

lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI A NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento.

I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli di tutti i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere il prodotto e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare questo prodotto esclusivamente in conformità con queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non tentare mai di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamento, le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni!

- Le superfici potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare il prodotto durante l'uso né immediatamente dopo l'uso.

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

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

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non usare mai il prodotto se è danneggiato. Se è danneggiato, scollegare il prodotto dall'alimentazione e contattare il rivenditore.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è caduto, se sono presenti segni visibili di danni.
- Il prodotto viene alimentato non appena la spina viene collegata ad una presa di rete adatta.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dettagli dell'alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.

- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di rete non siano danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da persone similmente qualificate per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di rete da eventuali danni. Non lasciarlo pendere su spigoli vivi, non schiacciarlo e non piegarlo. Tenerlo lontano da superfici calde e fiamme libere.

Funzionamento

- Il prodotto non deve essere lasciato incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto mentre è in funzione.
- Non installare il prodotto su piastre calde (fornelli a gas, elettrici, a carbone, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie orizzontale, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
- Non coprire il prodotto mentre è in uso o subito dopo l'uso, quando è ancora caldo.

- Assicurarsi che il cavo di rete non venga schiacciato dalle piastre e che non ne tocchi il bordo.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghhe. Se è necessario l'uso di una prolunga, questa deve essere progettata per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Disporre i cavi in modo tale che non possano essere d'inciampo e che non possano essere in qualche modo danneggiati.
- Questo prodotto non è stato progettato per l'uso con timer esterni o sistemi di telecomando separati.
- Proteggere il prodotto, il cavo e la spina di rete da polvere, luce solare diretta, gocce e schizzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, al riparo dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.
- Non dare colpi e non far cadere niente sulla piastra riscaldante.
- Evitare di applicare una forza eccessiva sulla piastra riscaldante e qualsiasi tipo di impatto.
- Evitare detergenti aggressivi e spugnette abrasive o di strofinare eccessivamente, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Fare attenzione a utilizzare l'impugnatura vicino o contro oggetti appuntiti, poiché il rivestimento potrebbe graffiarsi o perforarsi. Tenere l'impugnatura lontano da coltelli, chiavi o oggetti appuntiti.

Pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

- Scollegare il prodotto dalla presa di alimentazione prima di pulirlo o quando non viene utilizzato.
- Fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" per istruzioni su come pulire il prodotto.
- Non riporre il prodotto in un armadio o nella sua confezione quando è ancora caldo.
- Quando si estrae la spina dalla presa di rete, non tirare il cavo di alimentazione.

● Operazioni preliminari

● Disimballaggio e pulizia generica

1. Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole in plastica.
2. Verificare che siano presenti tutti i componenti elencati alla sezione "Contenuto della confezione".
3. Verificare che il prodotto e tutti i componenti siano in buone condizioni. Se presentano danni o difetti, non usare il prodotto ma seguire le procedure riportate alla sezione "Garanzia".
4. Durante la produzione, alcune parti vengono ricoperte da una pellicola d'olio protettiva. Prima del primo utilizzo, far funzionare il prodotto senza alimenti in modo che eventuali residui evaporino.
5. Prima di usare il prodotto per la prima volta, pulirlo come indicato alla sezione "Pulizia".

● Funzionamento

① INFO

- Le prime volte che lo si riscalda, il prodotto potrebbe essere emettere un leggero odore. Assicurare un'adeguata ventilazione della zona.
- Scartare la prima porzione di crêpe.

● Accensione/spengimento del prodotto

1. Accensione del prodotto. Collegare la spina di rete [6] a una presa elettrica adatta. La spia rossa [1] si accende.
2. Spegnimento del prodotto Scollegare la spina di rete [6] dalla presa elettrica. La spia rossa [1] si spegne. Per spegnere l'apparecchio, estrarre la spina di rete come descritto nel capitolo "Funzionamento".

Indicatore luminoso	Stato
Indicatore rosso spento e indicatore verde spento	Apparecchio spento
Indicatore rosso acceso e indicatore verde spento	Riscaldamento/pre-riscaldamento in corso
Indicatore rosso acceso e indicatore verde acceso	Raggiungimento della temperatura ottimale

● Preparazione delle crêpe

① INFO

- Ungere la piastra di cottura [3] con un olio alimentare adatto.
 - Non riempire eccessivamente il prodotto.
 - Allungare o accorciare il tempo di cottura per ottenere il risultato desiderato.
 - La temperatura di cottura viene raggiunta dopo ca. qualche minuto e viene indicata dall'accensione della spia verde [2].
 - Non utilizzare una spatola metallica, poiché potrebbe danneggiare la superficie antiaderente della piastra di cottura [3].
1. Versare l'impasto al centro della piastra di cottura [3], fino a coprire ca. 2/3 della piastra di cottura [3]. Poi stendere l'impasto sulla piastra di cottura, fino a lasciare liberi circa 2 cm sul bordo. Far attenzione che l'impasto non fuoriesca dal bordo della piastra di cottura.
 2. Distribuire l'impasto liquido verso l'esterno utilizzando lo stendi-impasto a T [10] (vedere Fig. D). Per fare ciò, tenere lo stendi-impasto il più piatto possibile e guidarlo dal centro verso l'esterno con un movimento circolare verso il bordo.

- Quando l'impasto sulla superficie della crêpe non è più liquido, dopo ca. 80–90 secondi (può variare a seconda della ricetta) girarlo utilizzando la spatola per crêpe [9] (vedere Fig. E). Per farlo, spingere la spatola per crêpe [9] sotto il centro della crêpe, sollevarla e capovolgerla sull'altra metà con un movimento rapido. Poi velocemente raddrizzare l'altra metà, in modo che la crêpe sia completamente spiegata e adagiata sulla piastra di cottura [3].
- Se la crêpe risultasse ancora troppo chiara o non fosse ancora abbastanza compatta, lasciarla cuocere ancora un po'.
- Dopo altri circa 80–90 secondi di cottura (può variare a seconda della ricetta), aggiungere alla crêpe la farcitura a piacere, ripiegarla utilizzando la spatola per crêpe [9] e toglierla dalla piastra di cottura [3].
- A cottura ultimata, scollegare la spina di rete [6] dalla presa elettrica.

● Ricettario per crepiera

● Ricetta base per crêpes

Ingredienti per 8–10 crêpes:

250 g	Farina
400 ml	Latte
100 ml	Acqua
1	Pizzico di sale
1	Pizzico di noce moscata
2	Uova (taglia M)
-	un po' di olio insapore per ungere la piastra di cottura

Preparazione

- Setacciare la farina in una ciotola, quindi aggiungere tutti gli ingredienti e mescolarli fino a formare una pastella liscia. Lasciare riposare per almeno 30–60 minuti.
- Poi mescolare ancora una volta l'impasto e controllarne la consistenza. La pastella dovrà avere una consistenza liquida leggermente densa.
- Aggiungere un po' di acqua tiepida se l'impasto risultasse ancora troppo denso.

- Ungere la piastra di cottura con olio insapore prima di preparare ogni singola crêpe.
- Cuocere le crêpes al livello di calore MAX per circa 60–70 secondi per lato. Ridurre il livello di calore, se necessario, a seconda del grado di doratura desiderato.
- A piacere spalmare le crêpes con marmellata oppure guarnirle con zucchero o cannella o in alternativa con formaggio, salmone o prosciutto e ripiegarle.

● Galette (senza glutine)

Ingredienti per circa 8–10 gallette:

250 g	farina di grano saraceno
1	cucchiaino raso di sale marino grosso
1	uovo
225 ml	latte intero (3,5% di grassi)
400 ml	acqua

Preparazione

- Mescolare la farina e il sale in una ciotola e creare una piccola depressione al centro.
- Versare l'uovo nella depressione.
- Mescolare energicamente con un cucchiaino adatto, partendo dal centro ed aggiungere gradualmente il latte e l'acqua.
- Quando l'impasto sarà consistente, continuare a mescolare energicamente a mano finché non si formeranno delle piccole bollicine nell'impasto.
- Lasciare riposare l'impasto per una notte in frigorifero.
- Quindi mescolare nuovamente energicamente l'impasto e controllarne la consistenza: l'impasto deve avere la consistenza dello yogurt da bere.
- Cuocere le gallette come descritto alla temperatura MAX. per circa 90–100 secondi per lato. Ridurre il livello di calore, se necessario, a seconda del grado di doratura desiderato.

● Ricetta per crêpes dolci

Ingredienti per 8–10 crêpes:

250 g	farina
100 g	zucchero
400 ml	latte
100 ml	acqua
1	pizzico di sale
1 bustina	zucchero vanigliato
2	uova (taglia M)
-	un po' di olio insapore per ungere la piastra di cottura

Preparazione

1. Setacciare la farina in una ciotola, quindi aggiungere tutti gli ingredienti e mescolarli fino a formare una pastella liscia. Lasciare riposare per almeno 30–60 minuti.
2. Poi mescolare ancora una volta l'impasto e controllarne la consistenza. La pastella dovrà avere una consistenza liquida leggermente densa.
3. Aggiungere un po' di acqua tiepida se l'impasto risultasse ancora troppo denso.
4. Ungere la piastra di cottura con olio insapore prima di preparare ogni singola crêpe.
5. Cuocere le crêpes al livello di calore MAX per circa 60–70 secondi per lato. Ridurre il livello di calore, se necessario, a seconda del grado di doratura desiderato.
6. A piacere spalmare le crepes con marmellata o guarnirle con zucchero o cannella e ripiegarle.

● Crêpe Suzette

Ingredienti per circa 8–10 crêpes:

-	Pastella
200 g	farina
180 ml	latte
2	pizzichi di sale
120 g	burro, sciolto
8	uova (taglia M)

2 cucchiaini	zucchero a velo
2 cucchiaini	rum
-	un po' di olio insapore per ungere la piastra di cottura
-	Salsa all'arancia
4	arance, non trattate
24	zollette di zucchero
60 g	burro, sciolto
2	limoni (succo)
2 cucchiaini	scaglie di mandorle
50 ml	liquore all'arancia per flambé (gradazione alcolica minima 40%)

Preparazione

1. Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare un po'.
2. Setacciare la farina in una ciotola, quindi aggiungere tutti gli ingredienti e mescolarli fino a formare una pastella liscia. Lasciare riposare per almeno 30 minuti.
3. Poi mescolare ancora una volta l'impasto e controllarne la consistenza. La pastella dovrà avere una consistenza liquida leggermente densa. Se necessario diluire con un po' d'acqua.

Per preparare la salsa all'arancia procedere come indicato di seguito.

4. Grattugiare la scorza d'arancia, quindi spremere le arance.
5. Sciogliere le zollette di zucchero nel burro in una padella e lasciarle caramellare finché non avranno un colore leggermente dorato.
6. Aggiungere il succo d'arancia e di limone insieme alla scorza d'arancia e lasciare cuocere per 1–2 minuti.
7. Ungere la piastra di cottura con olio insapore prima di preparare ogni singola crêpe.
8. Cuocere le crêpes al livello di calore MAX per circa 60–70 secondi per lato. Ridurre il livello di calore, se necessario, a seconda del grado di doratura desiderato.
9. Piegare ogni crêpe in quattro su un piatto. Coprire con la salsa all'arancia e lasciar riposare per ca. 1–2 minuti.

10. Decorare con le scaglie di mandorle e aggiungere un mestolo di liquore all'arancia riscaldato, accendere con un fiammifero (flambé) e versare sulle crêpes.
11. Servire in fiamme.

● Crêpes vegane

Ingredienti per circa 4–6 crêpes:

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 (insapore)
-	un po' di olio insapore (ad esempio olio di semi di girasole) per ungere la piastra di cottura

● Preparazione

1. Sciogliere la farina di mais in acqua fredda in un contenitore adatto.
2. Setacciare la farina in una ciotola, quindi mescolarla con l'olio vegetale, lo zucchero, il sale, la farina di mais e 100 ml di latte di soia fino a ottenere una pastella densa. Incorporare il restante latte di soia fino a ottenere una pastella liscia e lasciar riposare per almeno 30 minuti.
3. Poi mescolare ancora una volta l'impasto e controllarne la consistenza. La pastella dovrà avere una consistenza liquida leggermente densa. Se necessario diluire con un po' d'acqua.
4. Ungere la piastra di cottura con olio insapore prima di preparare ogni singola crêpe.
5. Cuocere le crêpes a livello di calore MAX ca. 2 minuti sul primo lato. Cuocere il secondo lato per ca. 1 minuto. Ridurre il livello di calore, se necessario, a seconda del grado di doratura desiderato.
6. A piacere spalmare le crepes con marmellata o guarnirle con zucchero o cannella e ripiegarle.

● Pulizia

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Prima della pulizia Scollegare sempre la spina [6] dalla presa di rete.

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni!

Non pulire il prodotto subito dopo il funzionamento. Prima attendere che si raffreddi completamente.

⚠ AVVERTENZA!

- Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Impedire che acqua o altri liquidi penetrino all'interno del prodotto.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o accessori di pulizia abrasivi.

① **NOTA:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta che i residui di cibo si sono seccati, potrebbero essere difficili da rimuovere.

Parte	Metodo di pulizia
Alloggiamento.	■ Pulire l'alloggiamento con un panno umido. ■ Se necessario, aggiungere un detergente delicato sul panno. Successivamente strofinare l'alloggiamento con un panno umido senza detergente. ■ Asciugare accuratamente l'alloggiamento. ■ Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino all'interno del prodotto.
Piastra di cottura [3]	■ Pulire la piastra di cottura [3] con un panno leggermente umido e un detergente delicato.

Parte	Metodo di pulizia
Spezzarotondatrice a T & spatola per crêpe	■ Sciacquare la spezzarotondatrice e la spatola per crêpe con acqua e un detergente delicato. ■ È anche possibile pulire la spezzarotondatrice e la spatola per crêpe nel lavastoviglie.



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.

● **Conservazione**

! PERICOLO! Rischio di ustioni!

Non riporre il prodotto subito dopo il funzionamento. Attendere prima che si raffreddi.

- ☐ Pulire il prodotto prima di riporlo.
- ☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non è in uso.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo asciutto 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.



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

● **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 gratuite 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 466478_2401) 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.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

