

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12035
Version: 07/2024

IAN 466478_2401

SILVERCREST®



CRÊPIÈRE SCM 1200 A1

FR BE

CRÊPIÈRE
Manuel d'utilisation

DE AT CH

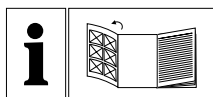
CRÊPEMAKER
Bedienungsanleitung

NL BE

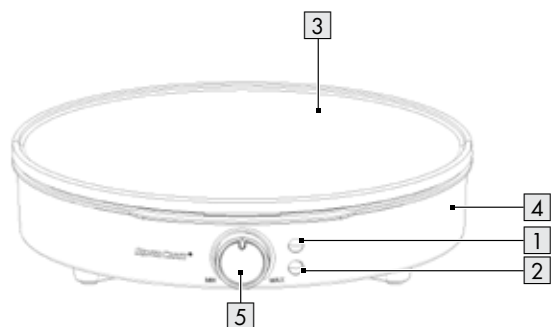
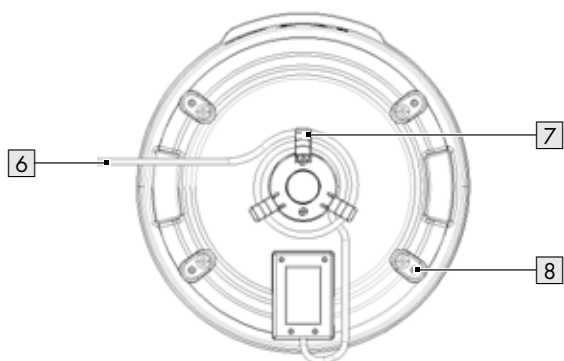
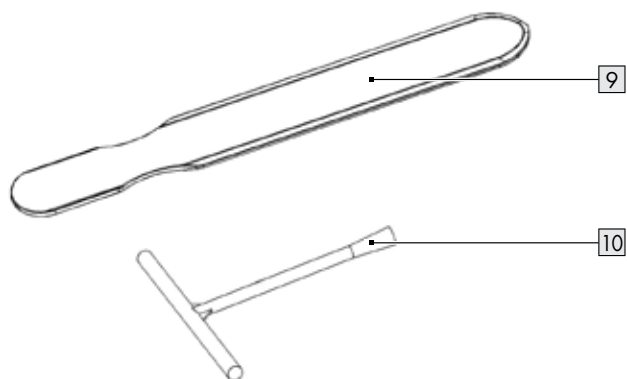
CRÊPEMAKER
Gebruikershandleiding

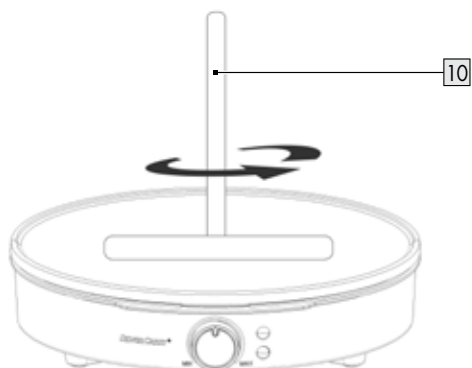
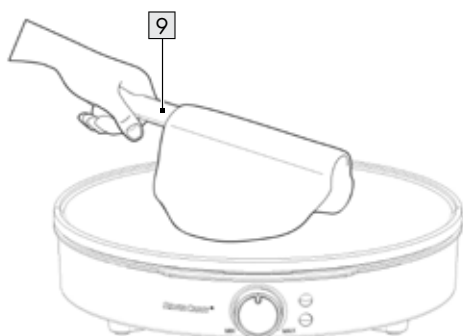
IAN 466478_2401

FR



FR/BE	Manuel d'utilisation	Page	5
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	18
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	30

A**B****C**

D**E**

Liste des pictogrammes utilisés	Page	6
Introduction	Page	7
Utilisation prévue	Page	7
Contenu de la livraison	Page	7
Liste des pièces.	Page	7
Données techniques.	Page	7
Instructions de sécurité générales	Page	7
Première installation de l'appareil	Page	11
Déballage de l'appareil et nettoyage de base	Page	11
Fonctionnement	Page	11
Allumer / éteindre l'appareil	Page	11
Préparation de crêpes	Page	11
Recette de la crêpière	Page	12
Recette de base pour les crêpes	Page	12
Galette (sans gluten)	Page	12
Recette pour les crêpes sucrées	Page	13
Crêpe Suzette	Page	13
Crêpes végétaliennes	Page	14
Préparation :	Page	14
Nettoyage	Page	14
Stockage	Page	15
Mise au rebut	Page	15
Garantie	Page	16
Faire valoir sa garantie	Page	17
Service après-vente	Page	17

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.
	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 abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composites.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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 posséder 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 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

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst met gebruikte pictogrammen	Pagina	19
Inleiding	Pagina	20
Beoogd gebruik	Pagina	20
Leveringsomvang	Pagina	20
Onderdelenlijst	Pagina	20
Technische gegevens	Pagina	20
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina	20
Eerste opstelling van het product	Pagina	23
Het product uitpakken en basisreiniging	Pagina	23
Gebruik	Pagina	24
Het product in-/uitschakelen	Pagina	24
Crêpes bakken	Pagina	24
Recepten voor crêpemaker	Pagina	25
Basisrecept voor crêpes	Pagina	25
Gallettes (glutenvrij)	Pagina	25
Recept voor zoete crêpes	Pagina	25
Crêpe Suzette	Pagina	26
Vegan crêpes	Pagina	26
Bereiding:	Pagina	27
Reiniging	Pagina	27
Opslag	Pagina	27
Afvoer	Pagina	28
Garantie	Pagina	28
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	28
Service	Pagina	29

Lijst met gebruikte pictogrammen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico, dat zal leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op verstikking)		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een matig risico, dat kan leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op elektrische schokken)	Hz	Hertz (voedingsfrequentie)
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico, dat kan leiden tot licht of matig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op brandwonden)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	LET OP! – Waarschuwingen voor mogelijke schade aan eigendommen/ het product wanneer niet vermeden (bijv. risico op kortsluiting)		Gevaar – risico op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met het signaalwoord "Info" biedt extra nuttige informatie.		Voorzichtig – heet oppervlak!
	Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.		Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.
CE	De CE-markering geeft aan dat dit apparaat voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.		Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing
	Geschikt voor vaatwassers (alleen de crêpespatel  en de T-vormige deegverdeler )		

CRÊPEMAKER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is ontworpen voor het maken van crêpes of soortgelijke gerechten. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1 Crêpemaker
- 1 Crêpespatel
- 1 T-vormige deegverdeler
- 1 Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenlijst

(Afb. A).

- 1 Rood controlelampje (aan/uit)
- 2 Groen controlelampje (klaar)
- 3 Bakplaat
- 4 Voetstuk
- 5 Traploze temperatuurregelaar (MIN, MAX)

(Afb. B)

- 6 Snoer met stekker
 - 7 Snoeropslag
 - 8 Rubberen antislipvoetjes
- (Fig. C)
- 9 Crêpespatel
 - 10 T-vormige deegverdeler

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	1200 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering:	HG12035: GS (TÜV SÜD) HG12035-CH: - HG12035-BS: -
Uit-stand:	0,0W



Algemene veiligheidsinstructies

VOORDAT U HET PRODUCT IN GEBRUIK NEEMT, MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES! ALS U DIT PRODUCT AAN EEN DERDE GEEFT, DOE DAN TEVENS ALLE DOCUMENTEN ERBIJ!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel

veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhouden tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies. Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden!

- De buitenkant kan tijdens gebruik heet worden. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in werking is.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!

Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!

Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product staat onder stroom zodra de stekker in het stopcontact zit.
- Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren of de voedingsspanning en stroomsterkte overeenkomen met de gegevens van de stroomvoorziening die op het typeplaatje van het apparaat staan vermeld.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een

gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.

- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Gebruik

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer

noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.

- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel! Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

- Raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud" voor instructies over hoe het product te reinigen.
- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog warm is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Bescherm het product, het netsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.

- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in directe nabijheid van open vuur of warmtebronnen zoals kookfornuizen of kachels.
- Laat niets op de verwarmingsplaat vallen of sla er niet op.
- Vermijd overmatige kracht of impact op de verwarmingsplaat.
- Vermijd schuurmiddelen, schuursponsjes of overmatig schrobben, deze kunnen de coating beschadigen.
- Let op bij het gebruik van het handvat in de buurt van scherpe voorwerpen, de coating kan bekrast of doorboord worden. Houd het handvat uit de buurt van messen, sleutels of voorwerpen met een scherpe punt.

● **Eerste opstelling van het product**

● **Het product uitpakken en basisreiniging**

1. Haal het product uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal en plastic folie.

2. Controleer of alle vermelde onderdelen geleverd zijn (zie "Inhoud van de verpakking")
3. Controleer of het product en alle onderdelen in een goede staat zijn. Als er schade of een defect wordt waargenomen, gebruik het product niet en volg de procedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
5. Maak alle onderdelen van het product voor ingebruiknaam schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

● Gebruik

① INFO:

- De eerste keren dat het product wordt verwarmd, kan er een lichte geur waarneembaar zijn. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Gooi de eerste gebakken crêpe weg.

● Het product in-/uitschakelen

1. Het product inschakelen: Steek de stekker **6** in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **1** brandt.
2. Het product uitschakelen: Haal de stekker **6** uit het stopcontact. Het rode controlelampje **1** dooft. Het apparaat is volledig uitgeschakeld wanneer de stekker uit het stopcontact wordt gehaald, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Bediening'

Controlelampje	Status
Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit	Product uit
Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit	Product warmt voor/opnieuw op

Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan	De optimale temperatuur werd bereikt
---	--------------------------------------

● Crêpes bakken

① INFO:

- Smeer de bakplaat **3** met een gepaste spijsolie.
 - Vul het product niet te veel.
 - Verleng of verkort de baktijd om het gewenste resultaat te bereiken.
 - De baktemperatuur wordt bereikt na enkele minuten en het groene controlelampje **2** brandt.
 - Gebruik geen metalen spatel, dit kan de antiaanbaklaag van de bakplaat **3** beschadigen.
1. Giet het beslag in het midden van de bakplaat **3**, waarbij ongeveer 2/3 van de bakplaat **3** bedekt wordt. Nadat het beslag over de bakplaat is verspreid, moet er aan de rand ongeveer 2 cm vrij blijven. Zorg ervoor dat het beslag niet over de rand van de bakplaat loopt.
 2. Verspreid het vloeibare beslag naar buiten met behulp van de T-vormige deegverdeler **10** (zie Afb. D). Terwijl u dit doet, houd de verdeler zo plat mogelijk en begeleid die vanuit het midden in cirkelvormige bewegingen naar de rand toe.
 3. Wanneer het beslag aan de bovenkant van de crêpe na ongeveer 80–90 seconden niet langer vloeibaar is (kan variëren afhankelijk van het recept), draai de crêpe om met behulp van de crêpespatel **9** (zie Afb. E). Om dit te doen, steek de crêpespatel **9** onder het midden van de crêpe, til die op en keer in één snelle beweging om naar de andere helft. Vouw vervolgens snel de andere helft uit zodat de crêpe volledig is uitgevouwen en plat op de bakplaat **3** ligt.
 4. Als de crêpe nog te licht is of nog niet stevig genoeg is, laat die nog iets langer bakken.

- Na een baktijd van ongeveer 80–90 seconden (kan variëren afhankelijk van het recept), voeg uw favoriete vulling toe aan de crêpe, vouw deze met behulp van de crêpespatel [9] en verwijder de crêpe van de bakplaat [3].
- Aan het einde van het bakproces: Haal de stekker [6] uit het stopcontact.

● Recepten voor crêpemaker

● Basisrecept voor crêpes

Ingrediënten voor 8–10 crêpes:

250 g	Bloem
400 ml	Melk
100 ml	Water
1	Snufje zout
1	Snufje nootmuskaat
2	Eieren (middelgroot)
-	een beetje smaakloze olie voor de bakplaat

Bereiding

- Zeef de bloem in een kom en voeg vervolgens alle ingrediënten toe. Meng ze goed om een glad beslag te vormen. Laat het beslag minstens 30–60 minuten staan.
- Roer het beslag nogmaals door en controleer de consistentie. Het beslag moet een lichtjes dikke vloeibare consistentie hebben.
- Voeg een beetje lauw water toe als het beslag nog te dik is.
- Smeer de bakplaat eerst met smaakloze olie voordat u een crêpe bereidt.
- Bak de crêpes gedurende ongeveer 60–70 seconden per kant op de warmtestand MAX. Verlaag indien nodig het warmteniveau, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- Smeer de crêpes naar smaak met marmelade, of bestrooi ze met suiker of kaneel, of eventueel met kaas, zalm of ham en vouw ze dicht.

● Galettes (glutenvrij)

Ingrediënten voor ong. 8–10 galettes:

250 g	boekweitmeel
1	vlakke lepel grof zeezout
1	ei
225 ml	volle melk (3,5% vetgehalte)
400 ml	water

Bereiding:

- Meng bloem en zout in een mengkom en maak een kleine kuil in het midden.
- Doe het ei in de kuil.
- Roer krachtig in het midden met een roerlepel en voeg geleidelijk aan de melk en het water toe.
- Wanneer het deeg consistent is, blijf krachtig met de hand kloppen totdat er kleine luchtballen in het deeg waarneembaar zijn.
- Laat het deeg een nacht in de koelkast staan.
- Roer het deeg opnieuw krachtig door en controleer de consistentie. Het deeg moet de consistentie hebben van drinkyoghurt.
- Bak de galettes zoals beschreven gedurende ongeveer 90–100 seconden per kant op de warmtestand MAX. Verlaag indien nodig de warmtestand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.

● Recept voor zoete crêpes

Ingrediënten voor 8–10 crêpes:

250 g	bloem
100 g	suiker
400 ml	melk
100 ml	water
1	snufje zout
1 zakje	vanillesuiker
2	eieren (middelgroot)
-	een beetje smaakloze olie voor de bakplaat

Bereiding:

1. Zeef de bloem in een kom en voeg vervolgens alle ingrediënten toe. Meng ze goed om een glad beslag te vormen. Laat het beslag minstens 30–60 minuten staan.
2. Roer het beslag nogmaals door en controleer de consistentie. Het beslag moet een lichtjes dikke vloeibare consistentie hebben.
3. Voeg een beetje lauw water toe als het beslag nog te dik is.
4. Smeer de bakplaat eerst met smaakloze olie voordat u een crêpe bereidt.
5. Bak de crêpes gedurende ongeveer 60–70 seconden per kant op de warmtestand MAX. Verlaag indien nodig de warmtestand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
6. Smeer de crêpes naar smaak met marmelade of bestrooi ze met suiker of kaneel en vouw ze dicht.

● Crêpe Suzette

Ingrediënten voor ong. 8–10 crêpes:

-	Beslag
200 g	bloem
180 ml	melk
2	snufjes zout
120 g	boter, gesmolten
8	eieren (middelgroot)
2 el.	poedersuiker
2 el.	rum
-	een beetje smaakloze olie voor de bakplaat
-	Sinaasappelsaus
4	sinaasappelen, onbehandeld
24	suikerklontjes
60 g	boter, gesmolten
2	citroenen (sap)
2 el.	amandelschaafsel
50 ml	sinaasappellikeur voor flamberen (alcoholgehalte van minstens 40%)

Bereiding:

1. Smelt de boter en laat het een beetje afkoelen.
2. Zeef de bloem in een kom en voeg vervolgens alle ingrediënten toe. Meng ze goed om een glad beslag te vormen. Laat het beslag minstens 30 minuten staan.
3. Roer het beslag nogmaals door en controleer de consistentie. Het beslag moet een lichtjes dikke vloeibare consistentie hebben. Leng indien nodig aan met een beetje water.

Om de sinaasappelsaus te maken, volg deze stappen:

4. Rasp de sinaasappelschil en pers vervolgens de sinaasappels uit.
5. Smelt de suikerklontjes in boter in een pan en laat ze karamelliseren tot ze een licht gouden kleur hebben.
6. Voeg het sinaasappel- en citroensap samen met de sinaasappelschil toe en laat het mengsel 1-2 minuten koken.
7. Smeer de bakplaat eerst met smaakloze olie voordat u een crêpe bereidt.
8. Bak de crêpes gedurende ongeveer 60–70 seconden per kant op de warmtestand MAX. Verlaag indien nodig de warmtestand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
9. Vouw elke crêpe tweemaal op een bord. Bedek met de sinaasappelsaus en laat ongeveer 1-2 minuten staan.
10. Bestrooi met amandelschaafsel en verwarm de sinaasappellikeur in een lepel, steek die aan met een lucifer (flamberen) en giet de likeur over de crêpes.
11. Serveer met vlammen.

● Vegan crêpes

Ingrediënten voor ong. 4–6 crêpes:

250 g	bloem
30 g	maïsbloem
500 ml	sojamelk
150 ml	koud water
1	snufje zout
30 g	bruine suiker

32 ml	spijssolie (smaakloos)
-	een beetje smaakloze olie (zoals zonnebloemolie) voor de bakplaat

● Bereiding:

1. Los het maïsmeel op in koud water in een geschikte houder.
2. Zeef het meel in een kom en meng het vervolgens met de spijssolie, de suiker, het zout, het maïsmeel en 100 ml sojamelk om een dik beslag te krijgen. Roer de resterende sojamelk erdoor tot het beslag glad is en laat het minstens 30 minuten staan.
3. Roer het beslag nogmaals door en controleer de consistentie. Het beslag moet een lichtjes dikke vloeibare consistentie hebben. Leng indien nodig aan met een beetje water.
4. Smeer de bakplaat eerst met smaakloze olie voordat u een crêpe bereidt.
5. Bak de crêpes ongeveer 2 minuten aan één kant op de warmtestand MAX. Bak de andere kant ong. 1 minuut. Verlaag indien nodig de warmtestand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
6. Smeer de crêpes naar smaak met marmelade of bestrooi ze met suiker of kaneel en vouw ze dicht.

● Reiniging

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Vóór reiniging: Trek de stekker **[6]** altijd uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Reinig het product niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING!

- Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product binnendringt.
- Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

ⓘ OPMERKING: Reinig het product onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Wanneer de etensresten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	■ Reinig de behuizing met een vochtige doek. ■ Indien nodig, doe een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg de behuizing vervolgens schoon met een vochtige doek zonder afwasmiddel. ■ Veeg de behuizing grondig droog. ■ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaat [3]	■ Veeg de bakplaat [3] schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
T-vormige deegverdeler en crêpespatel	■ Maak de T-vormige deegverdeler en crêpespatel schoon met water en een mild reinigingsmiddel. ■ U kunt de T-vormige deegverdeler en crêpespatel tevens in een vaatwasser reinigen.

● Opslag

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- ☐ Reinig het product voor opslag.
- ☐ Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- ☐ Berg het product op in een droge ruimte buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 466478_2401) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	31
Einleitung	Seite	32
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	32
Lieferumfang	Seite	32
Teileliste	Seite	32
Technische Daten	Seite	32
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	32
Erste Inbetriebnahme des Produkts	Seite	36
Auspacken des Produkts und Grundreinigung	Seite	36
Inbetriebnahme	Seite	36
Produkt ein-/ausschalten	Seite	36
Crêpes zubereiten	Seite	37
Crêpes-Maker Rezept	Seite	37
Grundrezept für Crêpes	Seite	37
Gallettes (glutenfrei)	Seite	38
Rezept für süße Crêpes	Seite	38
Crêpe Suzette	Seite	39
Vegane Crêpes	Seite	39
Zubereitung:	Seite	39
Reinigen	Seite	40
Lagerung	Seite	40
Entsorgung	Seite	41
Garantie	Seite	41
Abwicklung im Garantiefall	Seite	41
Service	Seite	42

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 **[6]** 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 [3]	■ Wischen Sie die Heizplatten [3] 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.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll,

sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● **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-Adresse 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

