

SILVERCREST®



CRÊPE MAKER SCM 1500 E5

(DK)

CRÊPE MAKER

Betjeningsvejledning

(FR)

(BE)

CRÊPIÈRE

Mode d'emploi

(NL) (BE)

CRÊPEMAKER

Gebruiksaanwijzing

(DE)

(AT)

(CH)

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

IAN 351033_2004

(DK)

(BE)



(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

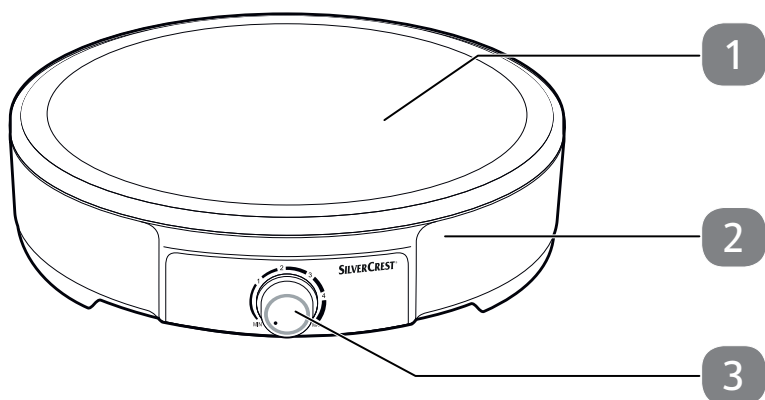
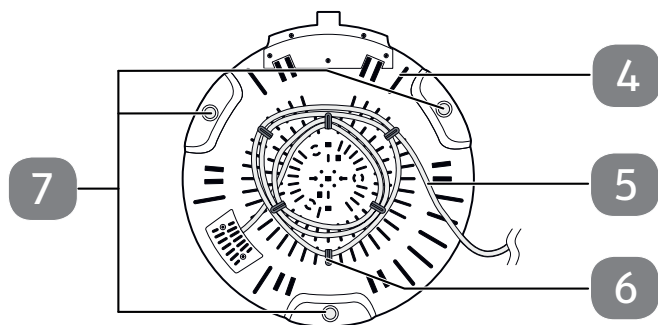
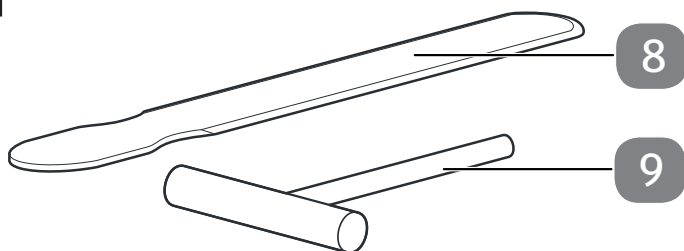
(NL) (BE)

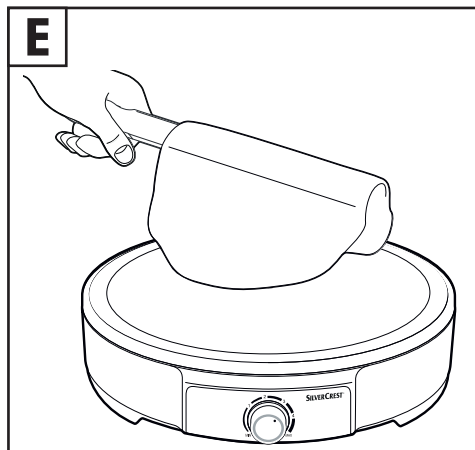
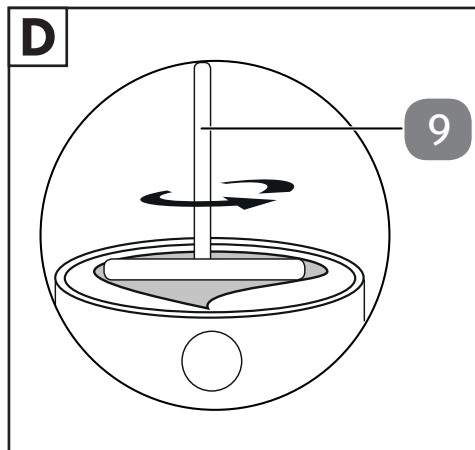
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (AT) (CH)

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	5
FR/BE	Mode d'emploi	Page	27
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	75

A**B****C**



Sommaire

1.	Introduction	28
1.1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation	28
1.2.	Explication des symboles.....	28
2.	Utilisation conforme	30
3.	Consignes de sécurité	31
4.	Description des éléments	36
4.1.	Face avant.....	36
4.2.	Face arrière.....	36
4.3.	Accessoires	36
5.	Contenu de l'emballage	37
6.	Caractéristiques techniques	37
7.	Information relative à la conformité	38
8.	Utilisation.....	38
8.1.	Avant la première utilisation	38
8.2.	Cuisson des crêpes.....	39
8.3.	Conseils.....	40
9.	Recettes	41
9.1.	Recette de base I de la pâte à crêpes	41
9.2.	Recette de base II de la pâte à crêpes	42
9.3.	Recette de pâte à crêpes sucrées.....	42
9.4.	Crêpes Suzette.....	43
9.5.	Crêpes véganes.....	44
10.	Nettoyage.....	45
11.	Stockage/transport	45
12.	Dysfonctionnement et solution.....	46
13.	Recyclage.....	46
14.	Mentions légales	47
14.1.	Remarques sur les marques déposées	47
15.	Garantie de la société MLAP GmbH	47
15.1.	Conditions de garantie	47
15.2.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	48
15.3.	Étendue de la garantie.....	48
15.4.	Procédure en cas de garantie	48
16.	SAV	49
16.1.	Fournisseur/producteur/importateur	49
17.	Déclaration de confidentialité	50

1. Introduction

1.1. Informations concernant la présente notice d'utilisation

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous avez opté pour un produit de qualité. La notice d'utilisation fait partie du produit. Elle contient des remarques importantes en matière de sécurité, d'utilisation et de recyclage. Avant d'utiliser le produit, lisez toutes les consignes de sécurité et d'utilisation. Utilisez le produit exclusivement de la manière décrite et pour les applications indiquées. Conservez la présente notice d'utilisation en lieu sûr. En cas de cession du produit à un tiers, il convient de lui transmettre tous les documents pertinents.

1.2. Explication des symboles



DANGER !

Danger de mort imminente !

- ▶ Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



DANGER !

Risque d'électrocution !

- ▶ Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT !

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !

- ▶ Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves causées par les surfaces chaudes !

- ▶ Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures bénignes ou légères.



AVIS !

Respectez les consignes, afin d'éviter tout dommage matériel !

- ▶ Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des dommages matériels.



Instructions de montage ou d'utilisation



Courant alternatif



Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Action à exécuter



Énumération



Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



Sécurité contrôlée : Les produits portant ce symbole répondent aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Marquage des matériaux d'emballage relevant des consignes de tri. Marquage avec abréviations (a) et numérotation (b) selon la classification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir « 13. Recyclage » à la page 46)



La plaque de cuisson est adaptée au lave-vaisselle.



La plaque de cuisson est enduite d'un revêtement ILAG.



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour identifier les matières entrant en contact avec des aliments tels que les emballages ou les surfaces d'appareil.

2. Utilisation conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson de crêpes, pancakes et aliments similaires dans le cadre privé. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Conservez le produit et l'adaptateur secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Évitez les dégagements de fumée trop importants lors de l'utilisation de l'appareil, car ceux-ci peuvent être dangereux pour les petits animaux (notamment les oiseaux) présentant un système respiratoire particulièrement sensible. Éloignez les oiseaux et autres petits animaux de la cuisine.
- De manière générale, tenez les animaux domestiques à l'écart des appareils électriques.



DANGER !

Risque de suffocation !

Les films d'emballage présentent un risque de suffocation en cas d'ingestion ou d'utilisation non conforme !

- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.



DANGER !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices de courant.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage ou en l'absence de surveillance.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Pour mettre l'appareil totalement hors tension, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (par ex. plaques électriques).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.

- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV.
- L'intérieur de l'appareil comporte des tensions dangereuses. N'ouvrez jamais le carter et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération. Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Tenez le cordon et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, par ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Lorsque cela s'avère nécessaire, utilisez uniquement des rallonges certifiées conformes aux normes de sécurité en vigueur.



AVERTISSEMENT ! **Risque d'incendie !**

L'appareil chauffe fortement pendant le fonctionnement. Les objets inflammables situés à proximité immédiate de l'appareil peuvent s'enflammer.

- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (par ex. plaques électriques), même lorsqu'elles sont surmontées d'une hotte aspirante.
- Laissez suffisamment d'espace entre l'appareil et d'autres appareils ou le mur pour permettre la circulation d'air.
- Ne recouvrez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou en dessous d'objets facilement inflammables tels que rideaux, voilages, papier, etc.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.



ATTENTION ! **Risque de blessure !**

Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact chauffent fortement.

- Touchez l'appareil uniquement au niveau du bouton de réglage de la température (3) lorsque vous l'utilisez.
- La quantité de pâte doit suffire à recouvrir la plaque de cuisson sans déborder sur les contours. Dans le cas contraire, la pâte risque de couler le long de l'appareil, sur les côtés.
- De la vapeur s'échappe pendant la cuisson. Évitez tout contact avec la vapeur et ne placez pas votre visage au-dessus de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le nettoyer. L'élément chauffant reste brûlant quelque temps après la mise hors tension de l'appareil. Évitez tout contact avec l'appareil tant qu'il est encore chaud.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.



AVIS !

Risque d'endommagement de l'appareil !

Risque de dommage matériel en cas d'utilisation/installation incorrecte de l'appareil.

- Installez l'appareil sur une surface stable, plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement et n'utilisez pas de rallonge.
- N'utilisez pas d'objets coupants pour répartir ou retourner la pâte sur la plaque, de manière à éviter tout risque de rayure. Utilisez des couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour retourner les crêpes.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques agressifs, de détergents, d'éponges dures etc. Vous risqueriez de rayer la surface. Respectez les instructions de la section « 10. Nettoyage » à la page 45.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- L'appareil n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Si l'appareil a été transporté d'un environnement froid dans une pièce chaude, attendez avant de brancher la fiche d'alimentation sur une prise de courant. L'eau de condensation due au changement de température pourrait détruire l'appareil. Lorsque l'appareil a atteint la température ambiante, il peut être mis en marche en toute sécurité.

- Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil (7) et provoquer des résidus sur la surface du meuble.
Si nécessaire, placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et à l'eau.

4. Description des éléments

4.1. Face avant

Voir **fig. A**

- 1) Plaque de cuisson (amovible)
- 2) Socle de l'appareil
- 3) Bouton de réglage continu de la température (**MIN-4, MAX**) avec voyant de fonctionnement
voyant vert : température de fonctionnement atteinte, appareil allumé
voyant rouge : plaque de cuisson en cours de préchauffage

4.2. Face arrière

Voir **Fig. B**

- 4) Fentes d'aération
- 5) Cordon d'alimentation
- 6) Enrouleur de cordon
- 7) Pieds en caoutchouc antidérapants

4.3. Accessoires

Voir **Fig. C**

- 8) Spatule à crêpes en plastique
- 9) Râteau à crêpes

5. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Crêpière, avec :
 - 1 plaque de cuisson
 - 1 râteau à crêpes
 - 1 spatule à crêpes
- Notice d'utilisation

6. Caractéristiques techniques

Modèle :	SCM 1500 E5
Marque :	Silvercrest®
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	1 500 watts
Diamètre de la plaque de cuisson :	env. 37,6 cm
Dimensions de l'appareil :	env. 38 x 37,5 x 9,4 cm
Longueur du cordon d'alimentation :	env. 150 cm
Revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson :	ILAFLON Select SP-300
Responsable de la mise sur le marché :	MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Allemagne



7. Information relative à la conformité



L'entreprise MLAP GmbH déclare par la présente que le produit est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

8. Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact chauffent fortement.

- Touchez l'appareil uniquement au niveau du bouton de réglage de la température (3) lorsque vous l'utilisez.



AVIS !

Dommages matériels possibles !

Le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson (1) est sensible. Il peut aisément être rayé.

- N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou de couverts en métal, qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson (1).
- Évitez tout contact d'aliments autres que la pâte avec la plaque de cuisson (1), car ceux-ci pourraient brûler et laisser des résidus.

8.1. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez tous les emballages.
- ▶ Posez l'appareil à une hauteur confortable sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois (voir « 10. Nettoyage » à la page 45).



Lors du premier chauffage, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Celle-ci n'est pas due à un défaut de l'appareil. Veuillez simplement vous assurer de bien aérer la pièce, par exemple en ouvrant la fenêtre.

8.1.1. Chauffage à vide

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est nécessaire de le faire chauffer à vide quelques minutes pour éliminer les résidus dus à la production de l'appareil.

- ▶ Déroulez entièrement le cordon d'alimentation (5).
- ▶ Posez la plaque de cuisson (1) sur le socle (2).
- ▶ Tournez le bouton de réglage de la température (3) en position **MIN**.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

Le voyant de fonctionnement du bouton de réglage de la température (3) est vert.

- ▶ Placez le bouton de réglage de la température (3) sur le niveau de chauffe **MAX**.

Le voyant de fonctionnement du bouton de réglage de la température (3) est rouge, indiquant le préchauffage de l'appareil sur le niveau de chauffe souhaité. Une fois ce niveau atteint, le voyant devient vert et l'élément chauffant s'éteint automatiquement.

Pendant le fonctionnement, l'appareil maintient sa température au niveau réglé : l'élément chauffant est ainsi activé en alternance et le voyant alterne lui aussi par conséquent du rouge au vert.

- ▶ Laissez l'appareil chauffer à vide pendant environ 10 à 15 minutes.
- ▶ Réglez à nouveau le bouton de réglage de la température (3) en position **MIN**.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez-le à nouveau.



Pour nettoyer la plaque de cuisson après la première mise en service, jetez la première crêpe sans la manger.

8.2. Cuisson des crêpes

- ▶ Préparez la pâte selon la recette.
- ▶ Posez la plaque de cuisson (1) sur le socle (2).
- ▶ Graissez la plaque de cuisson (1) avec du papier essuie-tout et un peu d'huile alimentaire.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

Le voyant de fonctionnement du bouton de réglage de la température (3) est vert.

- ▶ Placez le bouton de réglage de la température (3) sur le niveau de chauffe souhaité (**MIN-4, MAX**).



Pour commencer, choisissez une température modérée jusqu'à ce que vous ayez trouvé les nuances souhaitées. Vous pouvez également corriger la température durant la cuisson. La température de cuisson est atteinte au bout de 2 à 3 minutes et le voyant de fonctionnement est vert.

- ▶ Versez la pâte lentement et avec précaution sur la plaque de cuisson (1) à l'aide d'une louche résistante à la chaleur.
- ▶ Versez la pâte au centre de la surface de cuisson, de manière à ce que 2/3 de la plaque de cuisson (1) soient remplis, pour qu'il ne reste plus qu'env. 2 cm sans pâte sur le pourtour de la plaque une fois la pâte étalée. Évitez tout débordement de la pâte au-delà du bord de la plaque.
- ▶ Étalez la pâte liquide à l'aide du râteau à crêpes (9) en procédant de l'intérieur vers l'extérieur (voir **Fig. D**). Maintenez le râteau bien à plat et effectuez des cercles en partant de l'intérieur vers l'extérieur.
- ▶ Patientez 45 à 60 secondes environ (le temps peut varier en fonction de la recette) jusqu'à ce que la pâte ne soit plus liquide sur la face supérieure, puis retournez la crêpe à l'aide de la spatule (8) (voir **Fig. E**). Glissez pour cela la spatule au milieu sous la crêpe, puis soulevez la crêpe et reposez-la d'un geste rapide pliée en deux sur l'autre face. Dépliez-la ensuite pour qu'elle repose de toute sa surface sur la plaque de cuisson.

Si la crêpe est encore trop claire ou pas assez cuite, laissez-la cuire un peu plus longtemps.

- ▶ Lorsque la crêpe est cuite, au bout d'env. 45 secondes supplémentaires de cuisson, garnissez-la selon votre goût, repliez-la à l'aide de la spatule (8) et retirez-la de la plaque de cuisson (1).



Le niveau de chauffe **1** permet le maintien au chaud des crêpes cuites.

- ▶ Après utilisation, placez le bouton de réglage de la température (3) sur la position **MIN** et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil et la plaque de cuisson (1).
- ▶ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir « 10. Nettoyage » à la page 45).

8.3. Conseils

- Les crêpes préparées avec du lait sont plus molles et plus foncées.
- Remplacez le lait par de l'eau gazeuse pour obtenir des crêpes plus légères.
- La farine complète donne également un bon résultat de cuisson.
- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Pour un meilleur résultat, mélangez tous les ingrédients de manière homogène.
- Laissez reposer la pâte de 10 minutes à une heure. Après le temps de repos, mélangez à nouveau vigoureusement la pâte et vérifiez sa consistance. Ajoutez de l'eau au besoin.
- Après chaque crêpe, huilez légèrement la plaque de cuisson en appliquant une petite quantité d'huile alimentaire sur un papier essuie-tout. Cela permet d'éliminer les résidus éventuels de la crêpe précédente et évite que la pâte ne colle à la plaque.

- Humidifiez le râteau à crêpes (9) pour faciliter l'étalement de la pâte. Trempez pour cela le râteau à crêpes (9) après chaque utilisation dans un récipient rempli d'eau chaude.

9. Recettes

CONSEIL : Gardez au chaud les crêpes cuites empilées sur une assiette adaptée dans le four préchauffé à 50 °C.

9.1. Recette de base I de la pâte à crêpes

Ingrédients pour 8 à 10 crêpes :

250 g	de farine
400 ml	de lait
100 ml	d'eau
1 pincée	de sel
1 pincée	de noix de muscade
2	œufs (calibre moyen)
Huile neutre pour graisser la plaque de cuisson	

Préparation :

- ▶ Verser la farine dans un saladier, puis ajouter tour à tour tous les ingrédients et mélanger de manière à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer au moins 30 à 60 minutes.
- ▶ Mélanger une nouvelle fois la pâte et vérifier la consistance. La pâte doit présenter une consistance liquide légèrement épaisse.
- ▶ Si la pâte est trop épaisse, ajouter un peu d'eau tiède.
- ▶ Graisser la plaque de cuisson avant chaque cuisson de crêpe.
- ▶ Cuire les crêpes environ 45 à 60 secondes de chaque côté en réglant la température au niveau **3–4** comme décrit au paragraphe « 8.2. Cuisson des crêpes » à la page 39. Réduire si nécessaire la température de cuisson en fonction du brunissement souhaité.
- ▶ Garnir les crêpes selon les goûts de confiture, de sucre ou de cannelle, voire de fromage, de saumon ou de jambon, puis les replier.

9.2. Recette de base II de la pâte à crêpes

Ingrédients pour 12 crêpes :

6	œufs
1 l	de lait
500 g	de farine
3 CS	d'huile (huile de cuisson)

Préparation :

- ▶ Mélangez les œufs et le lait.
- ▶ Ajoutez la farine et l'huile et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- ▶ Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

9.3. Recette de pâte à crêpes sucrées

Ingrédients pour 8 à 10 crêpes :

250 g	de farine
100 g	de sucre
400 ml	de lait
100 ml	d'eau
1 pincée	de sel
1 sachet	de sucre vanillé
2	œufs (calibre moyen)

Huile neutre pour graisser la plaque de cuisson

Préparation :

- ▶ Verser la farine dans un saladier, puis ajouter tour à tour tous les ingrédients et mélanger de manière à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer au moins 30 à 60 minutes.
- ▶ Mélanger une nouvelle fois la pâte et vérifier la consistance. La pâte doit présenter une consistance liquide légèrement épaisse.
- ▶ Si la pâte est trop épaisse, ajouter un peu d'eau tiède.
- ▶ Graisser la plaque de cuisson avant chaque cuisson de crêpe.
- ▶ Cuire les crêpes environ 45 à 60 secondes de chaque côté en réglant la température au niveau **3-4** comme décrit au paragraphe « 8.2. Cuisson des crêpes » à la page 39. Réduire si nécessaire la température de cuisson en fonction du brunissement souhaité.
- ▶ Garnir les crêpes selon les goûts avec de la confiture, du sucre ou de la cannelle, et les replier.

9.4. Crêpes Suzette

Ingrédients pour 8 crêpes :

Pâte

200 g de farine

12 CS de lait

2 pin-
cées de sel

120 g de beurre, fondu

8 œufs (calibre moyen)

2 CS de sucre en poudre

2 CS de rhum

Huile neutre pour graisser la plaque de cuisson

Sauce à l'orange

4 oranges, non traitées

24 morceaux de sucre

60 g de beurre, fondu

2 citrons (jus)

2 CS d'amandes effilées

50 ml de liqueur d'orange pour flamber (teneur en alcool min. de 40 %)

Préparation :

- ▶ Faire fondre le beurre et le laisser refroidir un petit peu.
- ▶ Verser la farine dans un saladier, puis ajouter tour à tour tous les ingrédients et mélanger de manière à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer au moins 30 minutes.
- ▶ Mélanger une nouvelle fois la pâte et vérifier la consistance. La pâte doit présenter une consistance liquide légèrement épaisse. Désépaissir au besoin la pâte avec un peu d'eau.

Préparation de la sauce à l'orange :

- ▶ Râper les oranges pour en obtenir le zeste, puis presser les fruits.
- ▶ Faire fondre les morceaux de sucre dans le beurre dans une poêle et laisser caraméliser pour obtenir une couleur dorée.
- ▶ Ajouter le jus des oranges et des citrons, ainsi que le zeste d'orange et laisser mijoter 1 à 2 minutes supplémentaires.

- ▶ Graisser la plaque de cuisson avant chaque cuisson de crêpe.
- ▶ Cuire les crêpes environ 45 à 60 secondes de chaque côté en réglant la température au niveau **3-4** comme décrit au paragraphe « 8.2. Cuisson des crêpes » à la page 39. Réduire si nécessaire la température de cuisson en fonction du brunissement souhaité.
- ▶ Plier les crêpes deux fois sur une assiette. Recouvrir de sauce à l'orange et les laisser s'imbiber pendant 1 à 2 minutes.
- ▶ Saupoudrer d'éclats d'amandes. Verser la liqueur d'orange chauffée dans une louche et allumer à l'aide d'une allumette (flamber) avant de verser sur les crêpes.
- ▶ Servir brûlant.

9.5. Crêpes véganes

Ingrédients pour 8 crêpes :

- 250 g de farine
- 30 g de fécule de maïs
- 500 ml de lait de soja
- 150 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre roux
- 30 g d'huile végétale (neutre)

Huile neutre (par ex. huile de tournesol) pour graisser la plaque de cuisson

Préparation :

- ▶ Dans un récipient adapté, diluer la fécule de maïs dans l'eau froide.
- ▶ Verser la farine dans un saladier, puis ajouter l'huile végétale, le sucre, le sel, la fécule de maïs diluée dans l'eau et 100 ml de lait de soja pour obtenir une pâte épaisse. Mélanger tout en versant le lait de soja restant, de manière à obtenir une pâte lisse, puis laisser reposer au moins 30 minutes.
- ▶ Mélanger une nouvelle fois la pâte et vérifier la consistance. La pâte doit présenter une consistance liquide légèrement épaisse. Désépaissir au besoin la pâte avec un peu d'eau.
- ▶ Graisser la plaque de cuisson avant chaque cuisson de crêpe.
- ▶ Cuire les crêpes environ 2 minutes sur le premier côté en réglant la température au niveau **3-4** comme décrit au paragraphe « 8.2. Cuisson des crêpes » à la page 39. Cuire les crêpes 1 minute sur le deuxième côté. Réduire si nécessaire la température de cuisson en fonction du brunissement souhaité.
- ▶ Garnir les crêpes selon les goûts avec de la confiture, du sucre ou de la cannelle, et les replier.

10. Nettoyage



DANGER !

Risque d'électrocution/ de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices de courant.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. La pénétration d'humidité peut conduire à un choc électrique.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



AVIS !

Domage matériel possible !

Le revêtement antiadhésif de la surface de cuisson et le corps de l'appareil sont des surfaces sensibles. Ils peuvent aisément être rayés.

- N'utilisez aucun produit d'entretien corrosif ou récurant.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir entièrement.
- ▶ Éliminez tous les résidus alimentaires de la plaque de cuisson (1).
- ▶ Retirez la plaque de cuisson (1) et nettoyez-la, ainsi que le râteau à crêpes (9) et la spatule (8) sous l'eau courante avec un peu de liquide vaisselle ou placez-les au lave-vaisselle.
- ▶ Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Séchez soigneusement la plaque de cuisson (1) avec un chiffon doux.
- ▶ Séchez soigneusement toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.

11. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, nettoyez l'appareil conformément aux instructions précédemment fournies et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- ▶ Pour faciliter le rangement, enroulez le cordon d'alimentation (5) autour de l'enrouleur de cordon (6) en dessous de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

12. Dysfonctionnement et solution

Problème	Solution
Aucune fonction	La fiche d'alimentation est-elle branchée sur une prise de courant ? ▶ Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant.
	▶ Tournez le bouton de réglage de la température pour allumer l'appareil.
La crêpe est trop claire.	▶ Laissez cuire la crêpe un peu plus longtemps. ▶ Si nécessaire réglez le bouton de réglage de la température (3) sur un niveau plus élevé.
La crêpe est trop foncée.	▶ Si nécessaire réglez le bouton de réglage de la température (3) sur un niveau plus bas.
La crêpe colle à la surface de cuisson.	▶ Graissez la plaque de cuisson au besoin avec un pinceau et un peu d'huile alimentaire.

13. Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

14. Mentions légales

Copyright © 2021

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

ALLEMAGNE

14.1. Remarques sur les marques déposées

SilverCrest® est une marque déposée de Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Allemagne.

Tous les autres noms et produits constituent des marques ou des marques déposées de leurs propriétaires respectifs.

15. Garantie de la société MLAP GmbH

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

15.1. Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

15.2. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

15.3. Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

15.4. Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence (p. ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

16. SAV



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi et beaucoup d'autres, des vidéos de produit et des logiciels.

BE	SAV Belgique Hotline ☎ +32 2 2903192 🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.mlap.info/contact
	IAN : 351033_2004

16.1. Fournisseur/producteur/importateur

Veuillez noter que l'adresse suivante n'est pas celle du service des retours. Contactez d'abord le service après-vente mentionné ci-dessus.

MLAP GmbH
 Meitnerstr. 9
 70563 Stuttgart
 ALLEMAGNE

17. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, D - 70563 Stuttgart ; datenschutz@mlap.info.

Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MLAP GmbH, adressez-vous au responsable de la Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Allemagne. www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

Inhoudsopgave

1.	Inleiding.....	52
1.1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	52
1.2.	Betekenis van de symbolen	52
2.	Gebruiksdoel	54
3.	Veiligheidsvoorschriften	54
4.	Beschrijving van de onderdelen	60
4.1.	Voorkant.....	60
4.2.	Achterkant.....	60
4.3.	Accessoires	60
5.	Inhoud van de levering.....	60
6.	Technische gegevens.....	61
7.	Conformiteitsinformatie.....	61
8.	Bediening.....	62
8.1.	Vóór het eerste gebruik.....	62
8.2.	Crêpes bakken.....	63
8.3.	Tips.....	64
9.	Recepten	65
9.1.	Basisrecept I voor crêpes.....	65
9.2.	Basisrecept II voor crêpes.....	65
9.3.	Recept voor zoete crêpes	66
9.4.	Crêpes Suzette.....	66
9.5.	Veganistische crêpes	68
10.	Reiniging.....	69
11.	Opslag/transport	69
12.	Probleemoplossing.....	70
13.	Afvalverwerking	70
14.	Colofon	71
14.1.	Informatie over handelsmerken.....	71
15.	Garantie van MLAP GmbH	71
15.1.	Garantiebepalingen.....	71
15.2.	Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken	72
15.3.	Onvang van de garantie	72
15.4.	Afhandeling onder garantie	72
16.	Service	73
16.1.	Leverancier/producent/importeur	73
17.	Privacy statement.....	74

1. Inleiding

1.1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke instructies met betrekking tot veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Lees alle bedieningsinstructies en veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product alleen zoals beschreven en uitsluitend voor de vermelde toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Als u het product doorgeeft aan iemand anders, overhandig hem of haar dan ook alle bijbehorende documenten.

1.2. Betekenis van de symbolen



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar.

- ▶ Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg hebben.



GEVAAR!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok.

- ▶ Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg hebben.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel.

- ▶ Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg kunnen hebben.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijke minder ernstige en/of lichte verwondingen door hete oppervlakken.

- ▶ Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die licht letsel tot gevolg kunnen hebben.



LET OP!

Neem de instructies in acht om materiële schade te voorkomen.

- ▶ Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



Instructies voor montage of gebruik



Wisselstroom



Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen



Instructie voor een uit te voeren handeling



Opsomming



Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie het hoofdstuk 'Conformiteitsinformatie').



Beproefde veiligheid: Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Duitse wet op de productveiligheid.



Markeringen op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval. Markeringen met de afkortingen (a) en cijfers (b) betekenen het volgende: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en karton / 80-98: composietmaterialen



Voer het apparaat af volgens de geldende milieuvorschriften (zie "13. Afvalverwerking" op blz. 70).



De bakplaat is vaatwasserbestendig.



De bakplaat heeft een ILAG-antiaanbaklaag.



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen zoals verpakkingen en oppervlakken van apparaten.

2. Gebruiksdoel

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bakken van crêpes, pannenkoeken en vergelijkbare gerechten in de privésfeer. Dit product is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan dat waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid komt te vervallen:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsvoorschriften in acht. Elke andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

3. Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel bij kinderen en bij personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking (zoals personen met een handicap en ouderen met een lichamelijke en geestelijke beperking) of met gebrek aan kennis en ervaring (zoals oudere kinderen).

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hen instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er iemand toezicht op hen houdt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de aansluitkabel worden gehouden.
- Laat het apparaat niet aanstaan zonder dat er iemand bij is.
- Vermijd rookontwikkeling bij gebruik van het apparaat, aangezien dit gevaarlijk is voor kleine dieren (bijvoorbeeld vogels) met een gevoelig ademhalingsstelsel. Houd vogels en andere kleine dieren uit de buurt van de keuken.
- Houd huisdieren altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsfolie kan worden ingeslikt of verkeerd worden gebruikt. Hierdoor bestaat er gevaar voor verstikking.

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



GEVAAR!

Gevaar voor elektrische schokken/kortsluiting!

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Haal de stekker telkens na gebruik uit het stopcontact. Doe dit ook altijd voordat u het apparaat gaat reinigen en als er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden.
- Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.

- Trek de netstekker uit het stopcontact om de stroomvoorziening van het apparaat volledig te onderbreken.
- Let erop dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld een kookplaat).
- Controleer het apparaat en het netsnoer voor ingebruikneming en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar is beschadigd of het apparaat is gevallen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, laat u een beschadigd netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neemt u contact op met het Service Center.
- Als u transportschade ontdekt, neem dan onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Binnen in het apparaat zijn gevaarlijke spanningen aanwezig. Open nooit de behuizing en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en het mag niet worden gebruikt in vochtige ruimtes, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.
- Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer:
 - u het apparaat gaat reinigen;
 - het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - u het apparaat niet meer gebruikt;
 - er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - het onweert.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- Gebruik toegestane verlengkabels alleen als dit noodzakelijk is en volgens de geldende veiligheidsvoorschriften.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Brandbare voorwerpen in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat kunnen ontvlammen.

- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijv. een kookplaat), ook niet als er daarboven een afzuigkap is geïnstalleerd.
- Laat wat ruimte tussen het apparaat en andere apparatuur en tussen het apparaat en de wand, zodat de lucht vrij kan circuleren.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder licht brandbare voorwerpen zoals vitrages, gordijnen, papier enzovoort.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld als er niemand bij is.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

De oppervlakken van het apparaat die kunnen worden aangeraakt, worden tijdens het gebruik zeer heet.

- Raak tijdens het gebruik het apparaat alleen op de temperatuurregelaar (3) aan.
- Gebruik het apparaat met een zodanige hoeveelheid beslag dat de rand van de bakplaat vrij blijft. Het beslag kan dan niet naar beneden druppelen.
- Tijdens het bakken komt er stoom vrij. Houd uw handen uit de buurt van de stoom en houd uw hoofd niet boven het apparaat. Er bestaat gevaar voor brandwonden.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt. Het verwarmingselement blijft ook na het uitschakelen nog enige tijd warm. Zorg ervoor dat u dit niet aanraakt.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.



LET OP!

Gevaar voor schade aan het apparaat!

Materiële schade door onjuist gebruik of ondeskundige opstelling van het apparaat.

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige en droge ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen. Laat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangen.
- Zorg ervoor dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Gebruik om krassen te voorkomen geen scherpe voorwerpen om de crêpes te draaien of het beslag te verdelen. Gebruik houten of hittebestendig kunststof bestek om de crêpes om te draaien.

- Gebruik voor het schoonmaken geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen enz. Hierdoor kunnen er krassen op het oppervlak komen. Neem de aanwijzingen in hoofdstuk "10. Reiniging" op blz. 69 in acht.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires.
- Reinig het apparaat niet in de vaatwasser.
- Wacht even met het aansluiten van de stekker wanneer het apparaat van een koude in een warme ruimte is gebracht. Door de condensvorming die hierbij optreedt, kan het apparaat beschadigd raken. Zodra het apparaat op kamertemperatuur is gekomen, kan het zonder risico worden ingeschakeld.
- Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de voetjes (7) van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.
Plaats het apparaat eventueel op een hitte- en vochtbestendige ondergrond.

4. Beschrijving van de onderdelen

4.1. Voorkant

Zie **afb. A**

- 1) Bakplaat (verwijderbaar)
- 2) Onderstel van apparaat
- 3) Traploos verstelbare temperatuurregelaar (**MIN-4, MAX**) met controlelampje
brandt groen: apparaat is ingeschakeld en de bedrijfstemperatuur is bereikt
brandt rood: de bakplaat wordt opgewarmd

4.2. Achterkant

Zie **afb. B**

- 4) Ventilatieopeningen
- 5) Netsnoer
- 6) Kabelopwikkeling
- 7) Rubberen antislipvoetjes

4.3. Accessoires

Zie **afb. C**

- 8) Kunststof draaispatel
- 9) T-vormige beslagverdeler

5. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Houd het verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en neem binnen 14 dagen na aankoop contact met ons op als dat niet het geval is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Crêpemaker incl.:
 - 1 x bakplaat
 - 1 x T-vormige beslagverdeler
 - 1 x draaispatel
- Gebruiksaanwijzing

6. Technische gegevens

Model:	SCM 1500 E5
Merk:	Silvercrest®
Voeding:	220-240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1.500 watt
Diameter van de bakplaat:	ca. 37,6 cm
Afmetingen van het apparaat:	ca. 38 x 37,5 x 9,4 cm
Lengte van het netsnoer:	ca. 150 cm
Antiaanbaklaag van bakplaat:	ILAFILON Select SP-300
Distributeur:	MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Duitsland



7. Conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MLAP GmbH dat het product in overeenstemming is met de volgende Europese eisen:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

8. Bediening



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden!

De oppervlakken van het apparaat die kunnen worden aangeraakt, worden tijdens het gebruik zeer heet.

- Raak tijdens het gebruik het apparaat alleen op de temperatuurregelaar (3) aan.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

De antiaanbaklaag van de bakplaat (1) is kwetsbaar. Er bestaat gevaar voor krassen.

- Gebruik op de bakplaat (1) geen scherpe voorwerpen of bestek van metaal.
- Vermijd dat de bakplaat (1) in contact komt met andere levensmiddelen behalve het beslag. Deze kunnen namelijk inbranden en resten achterlaten.

8.1. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig werkblad op een comfortabele werkhoogte.
- ▶ Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik (zie "10. Reiniging" op blz. 69).



Wanneer het apparaat voor het eerst wordt opgewarmd, kan lichte geurvorming optreden. Dit betekent niet dat het apparaat defect is. Zorg voor voldoende ventilatie, bijvoorbeeld door een raam open te zetten.

8.1.1. Leeg opwarmen

Vóór het eerste gebruik moet u het apparaat eerst enkele minuten leeg opwarmen, zodat eventuele overblijfselen van de productie worden verwijderd.

- ▶ Wikkel het netsnoer (5) helemaal af.
- ▶ Leg de bakplaat (1) op het onderstel (2).
- ▶ Draai de temperatuurregelaar (3) in de stand **MIN**.
- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.

Het controlelampje op de temperatuurregelaar (3) brandt groen.

- ▶ Draai de temperatuurregelaar (3) in de verwarmingsstand **MAX**.

Het controlelampje op de temperatuurregelaar (3) brandt rood en het apparaat begint met opwarmen op de gewenste verwarmingsstand. Zodra het verwarmingsniveau is bereikt, brandt het controlelampje groen. Wanneer de bedrijfstemperatuur is bereikt, wordt het verwarmingselement uitgeschakeld.

Tijdens gebruik wordt de temperatuur constant gehouden en daarbij wordt het apparaat regelmatig opnieuw verwarmd. Hierdoor schakelt het controlelampje tussen rood en groen.

- ▶ Laat het apparaat gedurende 10 -15 minuten leeg opwarmen.
- ▶ Draai de temperatuurregelaar (3) weer in de stand **MIN**.
- ▶ Trek de netstekker uit het stopcontact.
- ▶ Laat het apparaat helemaal afkoelen en maak het weer schoon.



Om de bakplaten na het eerste gebruik te reinigen, gooit u de eerste gebakken crêpe weg. Eet deze niet op.

8.2. Crêpes bakken

- ▶ Bereid het beslag volgens recept.
- ▶ Leg de bakplaat (1) op het onderstel (2).
- ▶ Vet de bakplaat (1) eventueel in met een stuk keukenpapier en een beetje bakolie.
- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.

Het controlelampje op de temperatuurregelaar (3) brandt groen.

- ▶ Zet de temperatuurregelaar (3) op de gewenste verwarmingsstand (**MIN-4, MAX**).



Kies in het begin een middelhoge temperatuur tot u de gewenste instelling hebt gevonden. U kunt de temperatuur ook tijdens het bakken aanpassen. Na 2-3 minuten is de baktemperatuur bereikt en brandt het controlelampje groen.

- ▶ Doe met een hittebestendige soeplepel langzaam en voorzichtig beslag op de bakplaat (1).
- ▶ Doe het beslag op het midden van de bakplaat, zodat 2/3 van de bakplaat (1) bedekt is en na het verdelen nog ca. 2 cm vrij blijft aan de rand. Voorkom dat het beslag over de rand van de bakplaat loopt.
- ▶ Verdeel het beslag met de T-vormige beslagverdeler (9) naar de buitenkant (zie **afb. D**). Houd de beslagverdeler daarbij zo vlak mogelijk en beweeg deze vanuit het midden in een cirkelvormige beweging naar de rand.
- ▶ Wanneer het beslag na ca. 45-60 seconden aan de bovenkant niet meer vloeibaar is, (kan per recept variëren), draait u de crêpe met de draaispatel (8) (zie **afb. E**). Hier toe schuift u de draaispatel in het midden onder de crêpe, tilt u de crêpe omhoog en draait u deze met een snelle beweging op een helft. Klap vervolgens snel de andere helft open, zodat de crêpe volledig opengeklapt op de bakplaat ligt.

Als de crêpe nog te licht van kleur of niet stevig genoeg is, laat u deze nog iets langer bakken.

- ▶ Wanneer de crêpe na nog eens 45 seconden bakken klaar is, doet u naar wens beleg op de crêpe, vouwt u deze dicht met de draaispatel (8) en neemt u de crêpe van de bakplaat (1).



De verwarmingsstand **1** is geschikt voor het warmhouden van een bereide crêpe.

- ▶ Na gebruik draait u de temperatuurregelaar (3) in de stand **MIN** en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Laat het apparaat en de bakplaat (1) afkoelen.
- ▶ Reinig het apparaat na elk gebruik (zie "10. Reiniging" op blz. 69).

8.3. Tips

- Met melk bereide crêpes worden zachter en donkerder.
- Bij gebruik van koolzuurhoudend mineraalwater in plaats van melk worden de crêpes losser.
- Ook volkorenmeel geeft goede bakresultaten.
- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Voor een goed bakresultaat moet u alle ingrediënten gelijkmatig roeren.
- Laat het beslag minstens 10 minuten tot een uur staan. Na het rusten van het beslag, roert u het krachtig door en controleert u de consistentie. Voeg eventueel wat water toe.
- Vet de bakplaat na elke gebakken crêpe in met een beetje bakolie op een stuk keukenpapier. Zo verwijdert u de resten van de vorige crêpe en voorkomt u dat de nieuwe crêpe aanbakt.
- Wanneer de beslagverdeler (9) vochtig is gemaakt, is het makkelijker het beslag te verdelen. Zet daarom de beslagverdeler (9) na het verdelen in een kom met warm water.

9. Recepten

TIP: Houd de bereide crêpes warm door deze gestapeld op een geschikt bord in een bakoven op 50 °C te plaatsen.

9.1. Basisrecept I voor crêpes

Ingrediënten voor 8-10 crêpes:

250 g	bloem
400 ml	melk
100 ml	water
1 snufje	zout
1 snufje	nootmuskaat
2	eieren (grootte M)
	een kleine hoeveelheid smaakneutrale olie voor de bakplaat

Bereiding:

- ▶ Zeef de bloem in een kom en meng deze vervolgens met alle ingrediënten. Roer het tot een glad beslag ontstaat en laat dit minstens 30-60 minuten staan.
- ▶ Roer het beslag daarna nog een keer door en controleer de consistentie. Het beslag moet nu een licht stroperige consistentie hebben.
- ▶ Voeg een beetje lauw water toe als het beslag nog te stroperig is.
- ▶ Vet de bakplaat in vóór het bereiden van elke afzonderlijke crêpe.
- ▶ Bak de crêpes op verwarmingsstand **3-4** gedurende ca. 45-60 seconden per kant, zoals is beschreven in "8.2. Crêpes bakken" op blz. 63. Verlaag eventueel de verwarmingsstand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- ▶ Beleg de crêpes naar wens met jam, suiker, kaneel, kaas, zalm of ham en vouw ze dicht.

9.2. Basisrecept II voor crêpes

Ingrediënten voor 12 crêpes:

6	eieren
1 l	melk
500 g	meel
3 el	olie (spijsolie)

Bereiding:

- ▶ Klop de eieren met de melk los.
- ▶ Voeg het meel en de olie toe en verwerk alles tot een glad beslag.
- ▶ Laat het beslag een uur rusten.

9.3. 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 pakje	vanillesuiker
2	eieren (grootte M)
een kleine hoeveelheid smaakneutrale olie voor de bakplaat	

Bereiding:

- ▶ Zeef de bloem in een kom en meng deze vervolgens met alle ingrediënten. Roer het tot een glad beslag ontstaat en laat dit minstens 30-60 minuten staan.
- ▶ Roer het beslag daarna nog een keer door en controleer de consistentie. Het beslag moet nu een licht stroperige consistentie hebben.
- ▶ Voeg een beetje lauw water toe als het beslag nog te stroperig is.
- ▶ Vet de bakplaat in vóór het bereiden van elke afzonderlijke crêpe.
- ▶ Bak de crêpes op verwarmingsstand **3-4** gedurende ca. 45-60 seconden per kant, zoals is beschreven in "8.2. Crêpes bakken" op blz. 63. Verlaag eventueel de verwarmingsstand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- ▶ Bestrooi de crêpes naar wens met jam, suiker of kaneel en vouw ze dicht.

9.4. Crêpes Suzette

Ingrediënten voor 8 crêpes:

Beslag	
200 g	bloem
12 el	melk
2 snufjes	zout
120 g	boter, gesmolten
8	eieren (grootte M)
2 el	poedersuiker
2 el	rum
een kleine hoeveelheid smaakneutrale olie voor de bakplaat	

sinaasappelsaus

4	sinaasappel, onbehandeld
24	klontjes suiker
60 g	boter, gesmolten
2	citroen (sap)
2 el	geschaafde amandelen
50 ml	sinaasappellikeur om te flamberen (alcoholgehalte min. 40 %)

Bereiding:

- ▶ Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
- ▶ Zeef de bloem in een kom en meng deze vervolgens met alle ingrediënten. Roer het tot een glad beslag ontstaat en laat dit minstens 30 minuten staan.
- ▶ Roer het beslag daarna nog een keer door en controleer de consistentie. Het beslag moet nu een licht stroperige consistentie hebben. Verdun het eventueel met een beetje water.

Voor de sinaasappelsaus gaat u als volgt te werk:

- ▶ Rasp de sinaasappelschil en pers vervolgens de sinaasappels.
- ▶ Smelt de suikerklontjes in een pan en laat ze goudgeel karamelliseren.
- ▶ Voeg het sinaasappelsap en citroensap toe aan de geraspte sinaasappel en laat dit 1-2 minuten koken.
- ▶ Vet de bakplaat in vóór het bereiden van elke afzonderlijke crêpe.
- ▶ Bak de crêpes op verwarmingsstand **3-4** gedurende ca. 45-60 seconden per kant, zoals is beschreven in "8.2. Crêpes bakken" op blz. 63. Verlaag eventueel de verwarmingsstand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- ▶ Vouw de crêpes telkens twee keer op een bord. Bedek ze met de sinaasappelsaus en laat 1-2 minuten trekken.
- ▶ Bestrooi met stukjes amandel. Schep de opgewarmde sinaasappellikeur in een sauslepel, steek deze aan met een lucifer (flamberen) en schenk het vervolgens over de crêpes.
- ▶ Serveer brandend.

9.5. Veganistische crêpes

Ingrediënten voor 8 crêpes:

250 g	bloem
30 g	maïszetmeel
500 ml	sojamelk
150 ml	koud water
1 snufje	zout
30 g	bruine suiker
30 g	plantaardige olie (smaakneutraal)
een kleine hoeveelheid smaakneutrale olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie) voor de bakplaat	

Bereiding:

- ▶ Los het maïszetmeel op in koud water in een geschikte kom.
- ▶ Zeef de bloem in een kom en meng deze vervolgens met de plantaardige olie, suiker, zout, maïszetmeel en 100 ml sojamelk tot een stroperig beslag. Voeg tijdens het roeren de resterende sojamelk toe tot een glad beslag ontstaat en laat dit minstens 30 minuten staan.
- ▶ Roer het beslag daarna nog een keer door en controleer de consistentie. Het beslag moet nu een licht stroperige consistentie hebben. Verdun het eventueel met een beetje water.
- ▶ Vet de bakplaat in vóór het bereiden van elke afzonderlijke crêpe.
- ▶ Bak de crêpes op verwarmingsstand **3–4** gedurende ca. 2 minuten aan de eerste kant, zoals is beschreven in "8.2. Crêpes bakken" op blz. 63. Bak de andere kant gedurende ca. 1 minuut. Verlaag eventueel de verwarmingsstand, afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad.
- ▶ Bestrooi de crêpes naar wens met jam, suiker of kaneel en vouw ze dicht.

10. Reiniging



GEVAAR!

Gevaar voor elektrische schokken/kortsluiting!

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

De antiaanbaklaag van de bakplaat en de behuizing van het apparaat zijn kwetsbaar. Er bestaat gevaar voor krassen.

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

- ▶ Laat het apparaat helemaal afkoelen.
- ▶ Verwijder alle voedselresten van de bakplaat (1).
- ▶ Verwijder de bakplaat (1) en reinig de bakplaat, de beslagverdeler (9) en de draaispatel (8) onder stromend water en met een mild afwasmiddel of in de vaatwasser.
- ▶ Neem de behuizing van het apparaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- ▶ Droog de bakplaat (1) met een zachte doek.
- ▶ Gebruik het apparaat pas weer als alle onderdelen goed droog zijn.

11. Opslag/transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact, reinig het apparaat zoals hierboven is beschreven en berg het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats op waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Voor eenvoudig opbergen wikkelt u het netsnoer (5) op de kabelopwikkeling (6) aan de onderkant van het apparaat.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

12. Probleemoplossing

Storing	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Zit het netsnoer in het stopcontact? ▶ Steek de netstekker in een stopcontact.
	▶ Stel de verwarmingsstand in om het apparaat in te schakelen.
De kleur van de crêpe is te licht.	▶ Laat de crêpe iets langer bakken. ▶ Stel eventueel de temperatuurregelaar (3) in op een hogere stand.
De kleur van de crêpe is te donker.	▶ Stel eventueel de temperatuurregelaar (3) in op een lagere stand.
De crêpe plakt vast aan de bakplaat.	▶ Vet de bakplaat eventueel in met een beetje bakolie. Gebruik hiervoor een kwastje.

13. Afvalverwerking



VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedaan.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

14. Colofon

Copyright © 2021

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

DUITSLAND

14.1. Informatie over handelsmerken

SilverCrest® is een gedeponeerd handelsmerk van Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Duitsland.

Alle overige namen en producten zijn handelsmerken of gedeponeerde handelsmerken van de respectieve eigenaren.

15. Garantie van MLAP GmbH

Geachte klant,

u ontvangt op dit apparaat een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet aangetast door onze garantie die hieronder wordt toegelicht.

15.1. Garantiebepalingen

De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Berg de kassabon daarom goed op. Deze bon heeft u nodig als aankoopbewijs.

Treedt binnen een termijn van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout op, wordt het product door ons – naar ons inzicht – kosteloos gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt voorop dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het opgetreden is.

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

15.2. Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen of gerepareerde onderdelen. Beschadigingen of gebreken die eventueel al bij aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.

15.3. Onvang van de garantie

Het apparaat is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor aflevering nauwgezet gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of productiefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en daarom als slijtageonderdelen kunnen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's of glazen onderdelen.

Deze garantie vervalt wanneer het product beschadigd, onjuist gebruikt of gerepareerd is. Voor een correct gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing vermelde instructies nauwkeurig worden nagekomen. Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten absoluut worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor zakelijke toepassingen. Bij misbruik of onjuiste omgang, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons erkende onderhoudscentrum zijn uitgevoerd, komt de garantie te vervallen.

15.4. Afhandeling onder garantie

Om een snelle verwerking van uw verzoek te kunnen garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bv. IAN 12345) als bewijs voor de aankoop gereed.
- De artikelnummers vindt u op het typeplaatje, gegraveerd op het product, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.
- Wanneer storingen in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst telefonisch of via ons contactformulier contact op met de hieronder vermelde onderhoudsafdeling.

16. Service



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

BE	Service België Hotline ☎ +32 2 2903192 🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00 Maak gebruik van het contactformulier onder: www.mlap.info/contact
	IAN : 351033_2004

16.1. Leverancier/producent/importeur

Houd er rekening mee dat het onderstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecentrum.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DUITSLAND

17. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, datenschutz@mlap.info. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MLAP is dat de Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Duitsland. www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling; zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.

Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung.....	76
1.1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung.....	76
1.2.	Zeichenerklärung.....	76
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	78
3.	Sicherheitshinweise	79
4.	Teilebeschreibung.....	84
4.1.	Vorderseite	84
4.2.	Rückseite.....	84
4.3.	Zubehör	84
5.	Lieferumfang.....	84
6.	Technische Daten	85
7.	Konformitätsinformation	85
8.	Bedienung.....	86
8.1.	Vor dem ersten Gebrauch.....	86
8.2.	Crêpes backen.....	87
8.3.	Tipps	88
9.	Rezepte.....	89
9.1.	Grundrezept I für Crêpes.....	89
9.2.	Grundrezept II für Crêpes.....	89
9.3.	Rezept für süße Crêpes	90
9.4.	Crêpes Suzette.....	90
9.5.	Vegane Crêpes.....	92
10.	Reinigung.....	93
11.	Lagerung/Transport	93
12.	Störung und Abhilfe	94
13.	Entsorgung	94
14.	Impressum	95
14.1.	Hinweise zu Warenzeichen	95
15.	Garantie der MLAP GmbH	95
15.1.	Garantiebedingungen	95
15.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	96
15.3.	Garantieumfang	96
15.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	96
16.	Service	97
16.1.	Lieferant/Produzent/Importeur	98
17.	Datenschutzerklärung	98

1. Einführung

1.1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1.2. Zeichenerklärung



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



GEFAHR!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen können, zu vermeiden.



WARNUNG!

Warnung vor möglichen mittleren und/oder leichten Verletzungen durch heiße Oberflächen!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen können, zu vermeiden.



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschaden zu vermeiden!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Wechselstrom



auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



auszuführende Handlungsanweisung



Aufzählung



Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).



Geprüfte Sicherheit: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung. Kennzeichnung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Der Grüne Punkt kennzeichnet Verkaufsverpackungen in Deutschland, die entweder im Gelben Sack bzw. in der Gelben Tonne, in Altglascontainern oder in der Altpapier- und Altkartontonne gesammelt und vom Dualen System gemäß Verpackungsverordnung entsorgt bzw. recycelt werden.



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe „13. Entsorgung“ auf Seite 94)



Die Backplatte ist spülmaschinengeeignet.



Die Backplatte ist ILAG antihaftbeschichtet.



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie Verpackungen oder Geräteoberflächen.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Backen von Crêpes, Pancakes oder Ähnlichem im privaten Haushalt verwendet werden. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie Rauchentwicklung beim Verwenden des Geräts, denn sie ist für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich. Halten Sie Vögel und andere Kleintiere aus dem Küchenbereich fern.
- Halten Sie Haustiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Verpackungsfolien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickungsgefahr!

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.



GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Um das Gerät vollständig stromlos zu schalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wenn Sie einen Transportschaden am Gerät feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Im Inneren des Gerätes gibt es gefährliche elektrische Spannungen.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein. Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Halten Sie das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn
 - Sie das Gerät reinigen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei einem Gewitter.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verwenden Sie ausschließlich, wenn es notwendig ist, nach gültigen Sicherheitsbestimmungen zugelassene Verlängerungskabel.



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts können sich entzünden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten), auch dann nicht, wenn darüber ein Dunstabzug installiert ist.
- Lassen Sie etwas Abstand zwischen dem Gerät und anderen Geräten bzw. der Wand, so dass die Luft frei zirkulieren kann.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe oder unterhalb von leicht brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Vorhängen, Papier etc.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Die berührbaren Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß.

- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Temperaturregler (3).
- Verwenden Sie das Gerät nur mit so viel Teig, dass der Rand der Backfläche frei bleibt. Der Teig kann sonst seitlich herunterlaufen.
- Während des Backens tritt Dampf aus. Fassen Sie nicht in den Dampf oder halten Ihren Kopf über das Gerät – es besteht Verbrühungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Das Heizelement bleibt auch nach dem Abschalten einige Zeit heiß. Stellen Sie sicher, dass es nicht berührt wird.

- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.



HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden!

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch/unsachgemäße Aufstellung des Geräts.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie zum Wenden oder Verteilen des Teiges keine scharfen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden. Verwenden Sie zum Wenden der Crêpes Holz- bzw. hitzebeständiges Kunststoffbesteck.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme etc. Sie können die Oberfläche zerkratzen. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „10. Reinigung“ auf Seite 93.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Gerät nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Warten Sie mit dem Anschluss des Netzsteckers, wenn das Gerät von einem kalten in einen warmen Raum gebracht wird. Das dabei entstehende Kondenswasser kann unter Umständen das Gerät zerstören. Wenn das Gerät Zimmertemperatur erreicht hat, kann das Gerät gefahrlos in Betrieb genommen werden.
- Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße (7) angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.
Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage.

4. Teilebeschreibung

4.1. Vorderseite

Siehe **Abb. A**

- 1) Backplatte (entnehmbar)
- 2) Gerätesockel
- 3) stufenlos verstellbarer Temperaturregler (**MIN-4, MAX**) mit Betriebsleuchte
leuchtet grün: bei Erreichen der Betriebstemperatur, Gerät eingeschaltet
leuchtet rot: beim Aufheizen der Backplatte

4.2. Rückseite

Siehe **Abb. B**

- 4) Belüftungsschlitze
- 5) Netzkabel
- 6) Kabelaufwicklung
- 7) Rutschfeste Gummifüße

4.3. Zubehör

Siehe **Abb. C**

- 8) Kunststoff-Crêpe-Wender
- 9) T-förmiger Teigverteiler

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Crêpemaker inkl.:
 - 1 x Backplatte
 - 1 x T-förmiger Teigverteiler
 - 1 x Crêpe-Wender
- Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Modell:	SCM 1500 E5
Brand:	Silvercrest®
Spannungsversorgung:	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1.500 Watt
Durchmesser der Backplatte:	ca. 37,6 cm
Geräteabmessungen:	ca. 38 x 37,5 x 9,4 cm
Länge des Netzkabels:	ca. 150 cm
Backplatte Antihaftbeschichtung:	ILAFILON Select SP-300
Inverkehrbringer:	MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Deutschland



7. Konformitätsinformation

C **E** Hiermit erklärt die MLAP GmbH, dass das Produkt mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

8. Bedienung



WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Die berührbaren Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß.

- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Temperaturregler (3).



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Antihaftbeschichtung der Backplatte (1) ist empfindlich. Es besteht die Gefahr des Verkratzens.

- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände oder Besteck aus Metall auf der Backplatte (1).
- Vermeiden Sie den Kontakt anderer Lebensmittel außer dem Teig mit der Backplatte (1), da sie einbrennen und Rückstände hinterlassen können.

8.1. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Arbeitsfläche in angenehmer Arbeitshöhe.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „10. Reinigung“ auf Seite 93).



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen des Fensters.

8.1.1. Leer aufheizen

Vor dem ersten Gebrauch ist es notwendig, das Gerät für ein paar Minuten leer aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände vom Gerät zu beseitigen.

- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel (5) vollständig ab.
- ▶ Legen Sie die Backplatte (1) auf den Gerätesockel (2).
- ▶ Drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die Position **MIN**.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Die Betriebsleuchte am Temperaturregler (3) leuchtet grün.

- ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (3) auf die Heizstufe **MAX**.

Die Betriebsleuchte am Temperaturregler (3) leuchtet rot und zeigt damit das Aufheizen auf die gewünschte Heizstufe an. Sobald die Heizstufe erreicht ist, leuchtet die Betriebsleuchte grün und das Heizelement schaltet automatisch beim Erreichen der Betriebstemperatur ab. Während des Betriebs wird die Temperatur konstant gehalten und dazu werden erneute Heizvorgänge gestartet, so dass die Betriebsleuchte zwischen rot und grün wechselt.

- ▶ Lassen Sie das Gerät für ca. 10–15 Minuten leer aufheizen.
- ▶ Drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die Position **MIN** zurück.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät erneut.



Für die Reinigung der Backfläche nach der ersten Inbetriebnahme entsorgen Sie den ersten gebackenen Crêpe, ohne ihn zu essen.

8.2. Crêpes backen

- ▶ Bereiten Sie den Teig nach Rezept vor.
- ▶ Legen Sie die Backplatte (1) auf den Gerätesockel (2).
- ▶ Fetten Sie die Backplatte (1) mit einem Stück Küchenkrepp und etwas Speiseöl ein.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Die Betriebsleuchte am Temperaturregler (3) leuchtet grün.

- ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (3) auf die gewünschte Heizstufe (**MIN-4, MAX**).



Wählen Sie am Anfang eine mittlere Temperatur, bis Sie die gewünschten Abstufungen herausgefunden haben. Sie können die Temperatur auch während des Backens korrigieren. Nach ca. 2-3 Minuten ist die Backtemperatur erreicht und die Betriebsleuchte leuchtet grün.

- ▶ Füllen Sie langsam und vorsichtig mit einem hitzebeständigen Schöpflöffel Teig auf die Backplatte (1).
- ▶ Geben Sie den Teig in die Mitte der Backfläche, so dass ca. 2/3 der Backplatte (1) bedeckt ist und nach dem Verteilen am Rand noch ca. 2 cm frei bleiben. Vermeiden Sie ein Überlaufen über den Backplattenrand.
- ▶ Den flüssigen Teig verteilen Sie mit dem T-förmigen Teigverteiler (9) nach außen (siehe **Abb. D**). Halten Sie ihn dabei möglichst flach und führen Sie ihn von der Mitte aus in einer Kreisbewegung zum Rand.
- ▶ Wenn der Teig nach ca. 45-60 Sekunden (kann je nach Rezept abweichen) auf der oberen Crêpeseite nicht mehr flüssig ist, wenden Sie ihn mit dem Crêpe-Wender (8) (siehe **Abb. E**). Schieben Sie dazu den Crêpe-Wender mittig unter den Crêpe, heben ihn an und legen ihn mit einer schnellen Bewegung auf eine Hälfte. Klappen Sie dann die andere Hälfte zügig auf, so dass der Crêpe vollständig ausgeklappt auf der Backplatte liegt.

Falls der Crêpe noch zu hell oder noch nicht fest genug ist, lassen Sie diesen noch etwas länger backen.

- ▶ Wenn der Crêpe nach weiteren ca. 45 Sekunden fertiggebacken ist, belegen Sie den Crêpe nach Geschmack, falten Sie ihn mit dem Crêpe-Wender (8) zusammen und nehmen ihn von der Backplatte (1).



Die Heizstufe **1** eignet sich zum Warmhalten einzelner fertiger Crêpes.

- ▶ Nach dem Gebrauch drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die Position **MIN** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Backplatte (1) abkühlen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach diesem und jeden weiteren Gebrauch (siehe „10. Reinigung“ auf Seite 93).

8.3. Tipps

- Mit Milch gebackene Crêpes werden weicher und dunkler.
- Mineralwasser mit Kohlensäure anstelle von Milch macht die Crêpes lockerer.
- Auch Vollkornmehl führt zu einem guten Backergebnis.
- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- Für ein gutes Backergebnis alle Zutaten gleichmäßig verrühren.
- Lassen Sie den Teig mindestens 10 Minuten bis eine Stunde gehen. Nach der Ruhezeit den Teig kräftig durchrühren und die Konsistenz prüfen. Ggf. etwas Wasser hinzugeben.
- Fetten Sie die Backplatte mit etwas Speiseöl auf einem Küchenkrepp nach jedem Backvorgang leicht ein. So entfernen Sie Rückstände vom vorherigen Crêpe und vermeiden ein Anbacken des neuen Crêpes.
- Der Teig lässt sich mit einem angefeuchteten Teigverteiler (9) leichter verteilen. Stellen Sie daher den Teigverteiler (9) nach jedem Verteilen in ein mit warmem Wasser befülltes Gefäß.

9. Rezepte

TIPP: Halten Sie fertige Crêpes gestapelt auf einem geeigneten Teller im Backofen bei 50 °C warm.

9.1. Grundrezept I für Crêpes

Zutaten für 8-10 Crêpes:

250 g	Mehl
400 ml	Milch
100 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
2	Ei(er) (Größe M)
etwas geschmacksneutrales Öl für die Backplatte	

Zubereitung:

- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mindestens 30-60 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
- ▶ Geben Sie etwas lauwarmes Wasser nach, falls der Teig noch zu dickflüssig ist.
- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3 – 4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 87 beschrieben für ca. 45-60 Sekunden pro Seite. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Crêpes nach Geschmack mit Marmelade, Zucker oder Zimt bestreuen oder mit Käse, Lachs oder Schinken belegen und zusammenklappen.

9.2. Grundrezept II für Crêpes

Zutaten für ca. 12 Crêpes:

6	Ei(er)
1 l	Milch
500 g	Mehl
3 EL	Öl (Speiseöl)

Zubereitung:

- ▶ Verquirlen Sie die Eier und die Milch.
- ▶ Geben Sie das Mehl und das Öl hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
- ▶ Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

9.3. 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 Pk.	Vanillezucker
2	Ei(er) (Größe M)
etwas geschmacksneutrales Öl für die Backplatte	

Zubereitung:

- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mindestens 30-60 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
- ▶ Geben Sie etwas lauwarmes Wasser nach, falls der Teig noch zu dickflüssig ist.
- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3-4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 87 beschrieben für ca. 45-60 Sekunden pro Seite. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Crêpes nach Geschmack mit Marmelade, Zucker oder Zimt bestreuen und zusammenklappen.

9.4. Crêpes Suzette

Zutaten für ca. 8 Crêpes:

Teig	
200 g	Mehl
12 EL	Milch
2 Prisen	Salz
120 g	Butter, zerlassen
8	Eier (Größe M)
2 EL	Puderzucker
2 EL	Rum
etwas geschmacksneutrales Öl für die Backplatte	

Orangen-Soße

- 4 Orange, unbehandelt
- 24 Würfelzucker
- 60 g Butter, zerlassen
- 2 Zitrone (Saft)
- 2 EL gehobelte Mandeln
- 50 ml Orangenlikör zum Flambieren (Alkoholgehalt min. 40 %)

Zubereitung:

- ▶ Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.
- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Ggf. mit etwas Wasser verdünnen.

Für die Orangen-Soße gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Orangenschale abreiben, die Orangen anschließend auspressen.
- ▶ Zuckerwürfel in Butter in einer Pfanne schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen.
- ▶ Orangen- und Zitronensaft mit dem Orangenabrieb hinzugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen.

- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3–4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 87 beschrieben für ca. 45-60 Sekunden pro Seite. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Falten Sie die Crêpes jeweils zweimal auf einem Teller. Mit der Orangen-Soße bedecken und ca. 1–2 Minuten ziehen lassen.
- ▶ Mit Mandelstücken bestreuen und den angewärmten Orangenlikör in eine Soßenschöpfkelle geben, mit einem Streichholz anzünden (flambieren) und über die Crêpes gießen.
- ▶ Brennend servieren.

9.5. Vegane Crêpes

Zutaten für ca. 8 Crêpes:

250 g	Mehl
30 g	Speisestärke
500 ml	Sojamilch
150 ml	kaltes Wasser
1 Prise	Salz
30 g	brauner Zucker
30 g	Pflanzenöl (geschmacksneutral)
etwas geschmacksneutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl) für die Backplatte	

Zubereitung:

- ▶ Lösen Sie die Speisestärke im kalten Wasser in einem geeigneten Gefäß auf.
- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit Pflanzenöl, Zucker, Salz, Stärkeflüssigkeit und 100 ml Sojamilch zu einem zähen Teig verrühren. Unter Rühren die restliche Sojamilch hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Ggf. mit etwas Wasser verdünnen.
- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3–4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 87 beschrieben für ca. 2 Minuten für die erste Seite. Backen Sie die zweite Seite für ca. 1 Minute. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Crêpes nach Geschmack mit Marmelade, Zucker oder Zimt bestreuen und zusammenklappen.

10. Reinigung



GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Eindringende Feuchtigkeit kann zu einem elektrischen Schlag führen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Antihaftbeschichtung der Backflächen und das Gehäuse des Gerätes sind empfindlich. Es besteht die Gefahr des Verkratzens.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- ▶ Entfernen Sie alle Lebensmittelreste von der Backplatte (1).
- ▶ Entfernen Sie die Backplatte (1) und reinigen Sie die Backplatte, den Teigverteiler (9) und den Crêpe-Wender (8) unter fließendem Wasser und einem milden Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Backplatte (1) mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn alle Teile sorgfältig getrocknet sind.

11. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker, reinigen Sie es wie oben beschrieben und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Wickeln Sie zur einfachen Aufbewahrung das Netzkabel (5) an der Kabelaufwicklung (6) an der Geräteunterseite auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

12. Störung und Abhilfe

Störung	Abhilfe
Keine Funktion	Netzstecker in der Steckdose? ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	▶ Stellen Sie die Heizstufe ein, um das Gerät einzuschalten.
Der Crêpe ist zu hell.	▶ Crêpe noch etwas länger backen lassen. ▶ Ggf. Temperaturregler (3) höher stellen.
Der Crêpe ist zu dunkel.	▶ Ggf. Temperaturregler (3) niedriger stellen.
Der Crêpe klebt an der Backfläche fest.	▶ Fetten Sie die Backfläche ggf. mit einem Pinsel und etwas Speiseöl ein.

13. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

14. Impressum

Copyright © 2021

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

DEUTSCHLAND

14.1. Hinweise zu Warenzeichen

SilverCrest® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Deutschland.

Alle weiteren Namen und Produkte sind Warenzeichen oder eingetragene Warenzeichen ihrer jeweiligen Eigentümer.

15. Garantie der MLAP GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

15.1. Garantiebedingungen

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

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

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

15.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

15.3. Garantiefumfang

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

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

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

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

15.4. Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

16. Service



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



Service Deutschland

Hotline

☎ +49 201 56579031

⌚ Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact



Service Österreich

Hotline

☎ +43 1 2531798

⌚ Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact



Service Schweiz

Hotline

☎ +41 44 2006089

⌚ Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact

IAN : 351033_2004

16.1. Lieferant/Produzent/Importeur

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

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

17. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, datenschutz@mlap.info unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z.B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z.B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MLAP ist das der Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart. www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de. Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

Informationerne opdateret den · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

Update: 07/2020 · Ident.-No.: 50065911-10154-DK-BE

IAN 351033_2004

DK

BE