



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

KITCHENWARE ::

Crêpe-Maker

Crêpière | Crêpe-Maker

Deutsch Seite 04
Français Page 19
Italiano ...Pagina 35



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

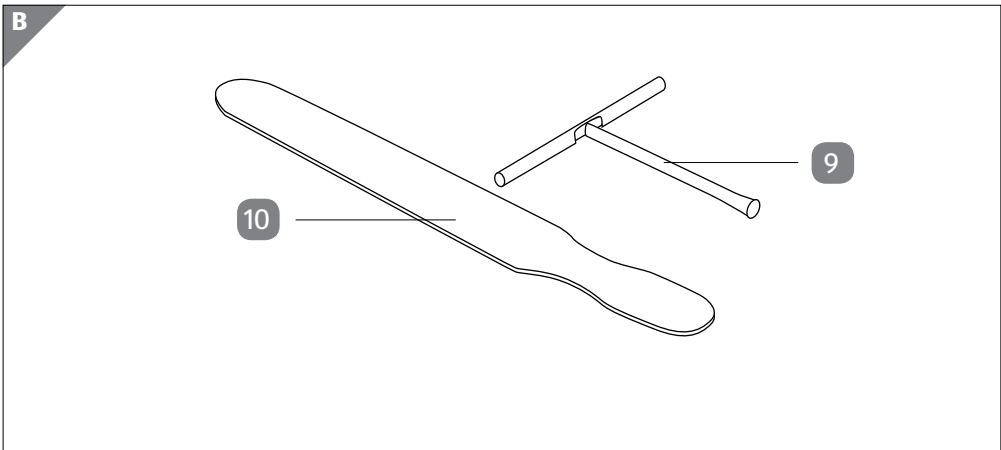
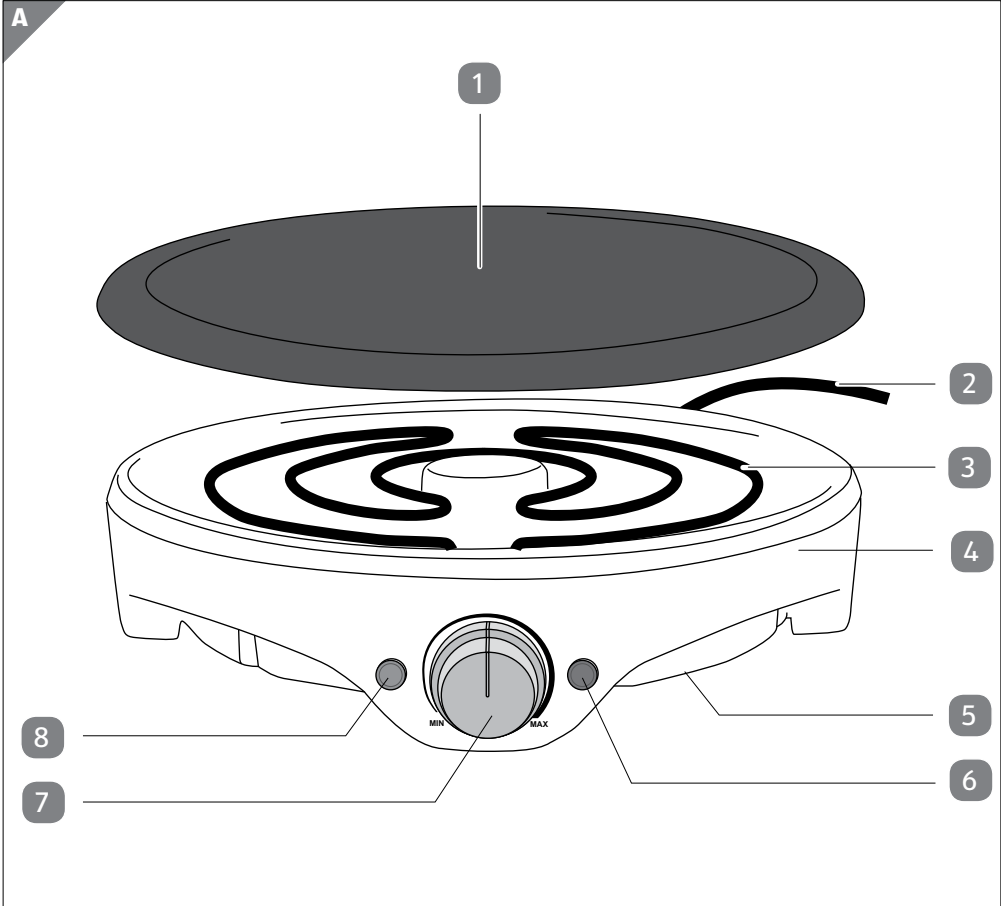
Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Backplatte
- 2 Netzkabel mit Netzstecker
- 3 Heizspirale
- 4 Crêpe-Maker-Basis
- 5 Kabelaufwicklung (Unterseite)
- 6 Rote Kontroll-Leuchte
- 7 Temperaturregler
- 8 Grüne Kontroll-Leuchte
- 9 Teigverteiler
- 10 Crêpewender

Inhaltsverzeichnis

QR-Codes	2
Anwendung.....	3
Lieferumfang/Geräteteile	4
Allgemeines	6
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	6
Zeichenerklärung	6
Sicherheit	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Sicherheitshinweise	7
Erstinbetriebnahme.....	10
Crêpe-Maker und Lieferumfang prüfen	10
Reinigen und Aufheizen	11
Crêpes backen.....	12
Crêpes warmhalten.....	13
Hinweise und Tipps.....	13
Nach dem Gebrauch.....	13
Reinigen	14
Fehlersuche	14
Rund um den Crêpe	15
So gelingen die Crêpes	15
Crêpe-Grundrezept	16
Crêpe mit Spinat, Schinken und Käse	16
Crêpe-Suzette.....	17
Technische Daten	18
Konformitätserklärung	18
Entsorgung.....	18
Garantiekarte.....	51
Garantiebedingungen.....	52

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Crêpe-Maker. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Crêpe-Maker einsetzen.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Crêpe-Maker führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Crêpe-Maker an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Diese Bedienungsanleitung können Sie auch von unserem Service-Center im PDF-Format anfordern. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte am Ende dieser Anleitung.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Crêpe-Maker oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Das Symbol „GS“ steht für geprüfte Sicherheit. Produkte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Crêpe-Maker ist ausschließlich für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert.

Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Crêpe-Maker ungeeignet.

Verwenden Sie den Crêpe-Maker nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Crêpe-Maker ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zum elektrischen Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Crêpe-Maker nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Crêpe-Maker nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Crêpe-Maker bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Crêpe-Maker nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Crêpe-Makers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften, um Gefährdungen zu vermeiden. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Crêpe-Maker befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Crêpe-Maker darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder den Crêpe-Maker noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Crêpe-Maker, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Crêpe-Maker nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Greifen Sie niemals nach dem Crêpe-Maker, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Wenn Sie den Crêpe-Maker nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren 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).

- Dieser Crêpe-Maker kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Crêpe-Maker unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Crêpe-Maker spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Crêpe-Maker und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie den Crêpe-Maker während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠️ WARNUNG!**Verbrennungs- und Brandgefahr!**

Während des Gebrauchs wird die Backplatte sehr heiß.

- Stellen Sie den Crêpe-Maker so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme der Backplatte rundum gut abziehen kann. Mindestabstand zu anderen Gegenständen: 50 cm.
- Stellen Sie den Crêpe-Maker nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke, da Backwaren brennen können. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen oder Tischdecken.
- Legen Sie keine Gegenstände wie z. B. Tücher oder abgepackte Lebensmittel auf die Backplatte.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Crêpe-Maker kann zu einer Beschädigung des Crêpe-Makers führen.

- Geben Sie kein Wasser, Öl, Fett oder eine sonstige Flüssigkeit oder Substanz in den Crêpe-Maker bzw. in dessen Basis.
- Stellen Sie den Crêpe-Maker auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. Ä.
- An der Unterseite der Crêpe-Maker-Basis befinden sich Gerätefüße. Da die Möbeloberflächen aus den unterschiedlichsten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Crêpe-Maker.
- Beim Zubereiten von Speisen kann es zu unvermeidlichen Lebensmittelspritzern kommen. Achten Sie darauf, dass der Untergrund pflegeleicht und gut abwischbar ist. Legen Sie ggf. eine geeignete Unterlage unter den Crêpe-Maker.
- Die Backplatte ist antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher ausschließlich das mitgelieferte Zubehör, um die Crêpes abzulösen bzw. zu wenden.

Erstinbetriebnahme

Crêpe-Maker und Lieferumfang prüfen

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **B**).
2. Nehmen Sie den Crêpe-Maker aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Crêpe-Maker oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Crêpe-Maker nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Reinigen und Aufheizen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die Backplatte des Crêpe-Makers wird während des Betriebs heiß.

- Berühren Sie nicht die heiße Backplatte.
- Lassen Sie den Crêpe-Maker nicht unbeaufsichtigt, wenn er sich aufheizt oder noch abkühlt.
- Lassen Sie den Crêpe-Maker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder verstauen.



Tipp:

Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Das ist unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. über ein geöffnetes Fenster.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Crêpe-Maker zunächst reinigen, um Staub sowie mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen. Danach wird der Crêpe-Maker ohne Lebensmittel aufgeheizt und nach dem Abkühlen nochmals gereinigt.

1. Reinigen Sie alle Teile des Crêpe-Makers, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
2. Wickeln Sie das Netzkabel mit dem Netzstecker **2** von der Kabelaufwicklung **5** vollständig ab.
3. Stellen Sie die Crêpe-Maker-Basis **4** auf eine ebene, hitzeunempfindliche Oberfläche.
4. Legen Sie die Backplatte **1** auf die Crêpe-Maker-Basis.
5. Stecken Sie den Netzstecker **2** in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose. Die rote Kontroll-Leuchte **6** zeigt an, dass der Crêpe-Maker mit Strom versorgt wird.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **7** auf MAX.
Nach einer kurzen Aufheizzeit leuchtet die grüne Kontroll-Leuchte **8** ebenfalls.



Tipp:

Auch wenn der Temperaturregler auf MIN steht, leuchtet die grüne Kontroll-Leuchte dauerhaft. Die Backplatte wird jedoch in Stellung MIN bei normaler Raumtemperatur grundsätzlich nicht aufgeheizt.

7. Drehen Sie nach einigen Minuten den Temperaturregler zurück auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8. Lassen Sie den Crêpe-Maker abkühlen.
9. Wischen Sie die Backplatte mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch sauber.
Der Crêpe-Maker ist einsatzbereit.

Crêpes backen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Crêpe-Maker kann zu einer Beschädigung führen.

- Lassen Sie Teigverteiler und Crêpewender nicht auf der heißen Backplatte liegen. Diese Teile bestehen aus Kunststoff und sind nicht hitzebeständig.
- Schneiden Sie die Crêpes nicht auf der Backplatte. Wenn Sie die Crêpes bestreichen oder garnieren, achten Sie darauf, dass der Crêpe an der Unterseite nicht verbrennt.



Tipp:

Nützliche Informationen über Crêpes sowie einige Rezepte finden Sie weiter hinten in dieser Anleitung, siehe Kapitel „Rund um den Crêpe“.

1. Bereiten Sie den Teig vor.
2. Stellen Sie die Crêpe-Maker-Basis **4** auf eine ebene, hitzeunempfindliche Oberfläche und legen Sie die Backplatte **1** auf die Crêpe-Maker-Basis.
3. Stecken Sie den Netzstecker **2** in eine Steckdose.
Die rote Kontroll-Leuchte **6** zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
4. Drehen Sie den Temperaturregler **7** auf MAX.
Sobald die grüne Kontroll-Leuchte **8** leuchtet, können Sie anfangen Crêpes zu backen.
5. Geben Sie den Teig (ca. 100 g) mittig auf die heiße Backplatte.
Die Backplatte sollte zu ca. 2/3 mit Teig bedeckt sein. Achten Sie darauf, dass Sie den Teig nicht über den Rand der Backplatte hinaus verteilen.
6. Tauchen Sie den mitgelieferten Teigverteiler **9** kurz in Wasser.
7. Verteilen Sie unmittelbar danach mit dem Teigverteiler den Teig gleichmäßig und dünn auf der heißen Backfläche. Setzen Sie ihn dazu ohne Druck auszuüben in der Mitte der Backplatte auf den Teig und verteilen ihn kreisförmig zum Rand hin.

8. Wenden Sie den Teig mit dem Crêpewender nach ca. 90-120 Sekunden (abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad). Nach weiteren ca. 90-120 Sekunden ist der Crêpe fertig.

**Tipp:**

Falls nach 90-120 Sekunden die Temperatur zu heiß ist und der Crêpe zu schnell bäckt oder braun wird, drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn etwas zurück und beobachten dann das Backverhalten. Durch Probieren finden Sie die optimale Backtemperatur für Ihren Teig.

9. Schieben Sie den Crêpewender unter den Crêpe, heben den Crêpe an und legen ihn auf einen Teller. Danach können Sie den nächsten Crêpe zubereiten.

Crêpes warmhalten

Falls Sie die Crêpes warmhalten möchten, empfehlen wir hierfür den Backofen.
Temperatureinstellung: 70-90 °C.

Hinweise und Tipps

- Die angegebenen 90-120 Sekunden pro Seite sind ein Richtwert. Die optimale Backzeit ist auch abhängig von der Teigkonsistenz, der eingestellten Temperatur und dem persönlichen Geschmack. Finden Sie die optimale Backzeit und Temperatureinstellung durch Probieren heraus.
- Tauchen Sie den Teigverteiler während des Gebrauchs immer mal wieder ins Wasser. Der Teig lässt sich dann besser verteilen.
- Wenn es auch nach dem dritten Crêpe noch nicht richtig geklappt hat, sollten Sie die Hinweise im Kapitel „Rund um den Crêpe“ beachten.
- Während des Backens kann die grüne Kontroll-Leuchte kurz aus- und wieder angehen. Der Crêpe-Maker heizt dann erneut auf.

Nach dem Gebrauch

1. Stellen Sie den Temperaturregler **7** auf MIN.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **2** aus der Steckdose.
3. Lassen Sie den Crêpe-Maker vollständig abkühlen.

Reinigen

⚠️ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die Backplatte des Crêpe-Makers wird während des Betriebs heiß.

- Lassen Sie den Crêpe-Maker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder verstauen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Crêpe-Maker kann zu Beschädigungen des Crêpe-Makers führen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. Ä.
- Reinigen Sie Backplatte **1**, Teigverteiler **9** und Crêpewender **10** in warmen Geschirrspülwasser. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Teile ab.

Die Backplatte kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Fehlersuche

	Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
1.	Keine Funktion.	Netzstecker 2 nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker ein.
2.	Keine Funktion, obwohl die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet.	Temperaturregler 7 steht noch auf MIN.	Drehen Sie den Temperaturregler in Richtung MAX.

	Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
3.	Während des Backens geht die grüne Kontroll-Leuchte aus und wieder an.	Wenn die grüne Kontroll-Leuchte 8 nicht mehr leuchtet, ist die tatsächliche Temperatur unter die eingestellte Temperatur gefallen. Das Gerät heizt dann wieder auf. Ist die eingestellte Backtemperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontroll-Leuchte.	Kein Fehler. Warten Sie, bis die grüne Kontroll-Leuchte wieder leuchtet.
4.	Crêpes gelingen nicht.	Die Rezeptangaben wurden nicht beachtet.	Lesen Sie das Kapitel „Rund um den Crêpe“.
		Der Temperaturregler ist falsch eingestellt.	Kontrollieren Sie die Einstellung des Temperaturreglers.

Rund um den Crêpe

So gelingen die Crêpes

- Der erste Crêpe schmeckt oft ein wenig fettig. Das ist normal. Wenn die Crêpes auch später noch zu fettig schmecken, prüfen Sie folgende Punkte:
 - Gehört Butter zum Rezept? Falls ja: Nehmen Sie etwas weniger als angegeben.
 - Gehört Sahne zum Rezept? Falls ja: Nehmen Sie weniger Sahne. Ersetzen Sie den entsprechenden Sahneanteil durch Milch.
 - Verwenden Sie kleinere Eier.
 - Geben Sie in den zu fettigen Teig noch etwas Mehl und Milch hinzu.
 - Wischen Sie ggf. vorsichtig überschüssiges Fett von der Backplatte. Nehmen Sie dazu z. B. mehrere Lagen Haushaltspapier. Seien Sie vorsichtig, wenn die Backplatte heiß ist. Verbrennungsgefahr!
- Die Bräunung des Crêpe können Sie mit dem Temperaturregler oder über die Backzeit bestimmen. Finden Sie durch Probieren die optimale Backzeit und Temperatureinstellung heraus.
- Sie können die Crêpes süß oder herzhaft zubereiten:
 - Süß: Crêpes mit Zucker, Marmelade, Nuss-Nougat-Creme oder Sahne bestreichen.
 - Herzhaft: Crêpes mit angedünsteten Pilzen und Zwiebeln, Schinkenstreifen, Streukäse oder Kräutern belegen.

- Crêpes können frisch zubereitet oder in einer verschlossenen Keramikschüssel bei 80 °C im Ofen warm gehalten werden. Allerdings schmecken Sie frisch am besten.

Crêpe-Grundrezept

<p>Zutaten für 6-8 Portionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 g Weizenmehl • 50 g Butter • 200 ml Milch • 250 ml Wasser • 2 Eier • 1 Prise Salz 	<p>So gehen Sie vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mehl, Salz, Eier und Milch verrühren. Nach und nach Wasser und zerlassene Butter zufügen.
---	---

Crêpe mit Spinat, Schinken und Käse

<p>Zutaten für 4 Portionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g Weizenmehl • 4 Eier • 30 g zerlassene Butter • 1 Prise Salz • 6 EL Milch • 1 Zehe Knoblauch • etwas Speiseöl • etwas Sojasauce • 300 g frischen Spinat • etwas Sherry • 4 Scheiben gewürfelter gekochter Schinken • 4 Scheiben gewürfelter Käse 	<p>So gehen Sie vor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Das Mehl mit Eiern, zerlassener Butter, Salz und Milch zu einem flüssigen Teig verrühren. 2. Etwa 30 Min. quellen lassen, dann nochmals gut verrühren. Evtl. mit 1-2 EL Mineralwasser verdünnen. 3. Knoblauch in etwas Öl und Sojasauce anbraten. Wenn der Knoblauch leicht braun ist, frischen Spinat hinzugeben und ein paar Mal wenden. 4. Mit ein bisschen Sherry ablöschen und circa 1 Minute in der Pfanne lassen. 5. Eine kleine Teigkelle mit Teig auf der Backplatte des Crêpe-Makers mit dem Teigverteiler kreisförmig verteilen. 6. Nach dem Wenden die fertige, goldbraune Seite zur Hälfte mit abgetropftem Spinat, Schinken und Käse belegen und nach Belieben erwärmen. 7. Nun den Crêpe falten (vierteln) und anrichten.
---	---

Crêpe-Suzette

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 90 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Puderzucker
- 6 EL Milch
- 1 EL Rum
- 1 EL neutrales Öl
- 2 unbehandelte Orangen
- 12 St. Zucker (Würfelsucker)
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL gehobelte Mandeln
- Orangenlikör, z. B. Grand Marnier (zum Flambieren)

So gehen Sie vor:

1. Das Mehl mit Eiern, etwa einem Drittel der zerlassenen Butter, Salz, Puderzucker, Milch und Rum zu einem flüssigen Teig verrühren.
2. Etwa 30 Min. quellen lassen, dann nochmals gut verrühren. Evtl. mit 1-2 EL Mineralwasser verdünnen.
3. Eine kleine Teigkelle mit Teig auf der Backplatte des Crêpe-Makers mit dem Teigverteiler kreisförmig verteilen.
4. Von beiden Seiten goldbraun backen.
5. Zu Vierteln zusammenklappen und warm stellen.
6. Die restliche Butter erwärmen. Die Orangenschale mit den Zuckerwürfeln abreiben, dann die Orangen auspressen. Die Zuckerwürfel in der Butter schmelzen, den Orangen- und Zitronensaft dazugießen und 1-2 Min. köcheln lassen.
7. Die Pfanne vom Herd nehmen, die gefalteten Crêpes nebeneinander hineinlegen, mit etwas Sauce beträufeln und einige Minuten ziehen lassen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen und mit dem angewärmten Orangenlikör flambieren. Brennend servieren.

Technische Daten

Modell:	GT-CPM-02-CH
Versorgungsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistung:	1500 W
Schutzklasse:	I
Abmessungen:	ca. 34 cm Durchmesser Backplatte
Artikelnummer:	92497

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie den Crêpe-Maker entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Crêpe-Maker einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Utilisation	3
Contenu de livraison/Pièces de l'appareil	22
Codes QR	23
Généralités	22
Lire le mode d'emploi et le conserver	22
Légende des symboles.....	22
Sécurité	23
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	23
Consignes de sécurité.....	23
Première mise en service	26
Vérifier la crêpière et le contenu de la livraison.....	26
Nettoyage et chauffage.....	27
Cuire des crêpes	28
Garder les crêpes au chaud	29
Indications et conseils	29
Après l'utilisation	29
Nettoyer	30
Recherche d'erreurs	30
Autour de la crêpe	31
Bien réussir les crêpes	31
Recette de base de crêpe	32
Crêpe aux épinards, jambon et fromage.....	32
Crêpe Suzette	33
Données techniques	33
Déclaration de conformité	34
Élimination	34
Bon de garantie	51
Conditions de garantie	53

Contenu de livraison/Pièces de l'appareil

- 1 Plaque de cuisson
- 2 Câble électrique avec fiche réseau
- 3 Résistance chauffante
- 4 Base de crêpière
- 5 Enroulement de câble (côté inférieur)
- 6 Voyant de contrôle rouge
- 7 Régulateur de température
- 8 Voyant de contrôle vert
- 9 Répartiteur
- 10 Spatule

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.



* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de cette crêpière. Il contient des informations importantes pour la mise en service et la manipulation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser la crêpière.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager la crêpière.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez la crêpière à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Vous pouvez également demander ce mode d'emploi au format PDF auprès de notre centre de service. Vous trouverez les données de contact sur la carte de garantie à la fin de ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la crêpière ou sur l'emballage.



Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS!

Ce symbole/mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour le montage et l'utilisation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences des directives CE.



Le symbole «GS» signifie «sécurité vérifiée». Les produits marqués avec ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

La crêpière est conçue exclusivement pour être utilisée dans les ménages et pour les quantités usuelles dans ces dernières.

La crêpière n'est pas destinée à une utilisation commerciale ou, assimilée aux ménages, dans des cuisines pour collaborateurs dans des magasins, bureaux et autres domaines commerciaux, dans des exploitations agricoles, par des clients dans des hôtels, motels ou autres foyers ou dans des bed & breakfast.

Utilisez la crêpière uniquement comme c'est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. La crêpière n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!

Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez la crêpière que quand la tension réseau de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- Ne branchez la crêpière que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir le couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas la crêpière si elle présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.
- Si le câble électrique de la crêpière est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne avec une qualification semblable.

- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels pour éviter tout risque. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations de sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.
- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Dans cette crêpière se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources de risque.
- La crêpière ne doit pas être utilisée avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni la crêpière ni le câble électrique ou la fiche réseau dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec les mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche réseau avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- N'utilisez jamais le câble électrique comme poignée de transport.
- Éloignez la crêpière, la fiche réseau et le câble électrique des feux ouverts et des surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- N'utilisez la crêpière qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne saisissez pas la crêpière si elle est tombée dans l'eau. Dans ce cas, retirez immédiatement la fiche réseau.
- Lorsque vous n'utilisez pas la crêpière, vous la nettoyez ou quand il y a une panne, retirez la fiche réseau de la prise électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!

Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Cette crêpière peut être utilisée par des enfants à partir de huit ans et plus, ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation de la crêpière et qu'elles ont compris les dangers qu'elle peut provoquer. Les enfants ne doivent pas jouer avec la crêpière. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la crêpière et de son câble d'alimentation.
- Ne laissez pas la crêpière sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec celui-ci.

⚠ AVERTISSEMENT!**Risque de brûlure et d'incendie!**

Pendant l'utilisation, la plaque de cuisson devient brûlante.

- Installez la crêpière de manière à ce que la chaleur de la plaque de cuisson survenant lors de l'utilisation puisse bien s'évacuer de tous côtés. Écart minimal vers d'autres objets: 50 cm.
- N'installez pas la crêpière en-dessous d'une armoire suspendue ou dans un coin, étant donné que les produits de boulangerie peuvent brûler. Respectez également un écart vers des matériaux facilement inflammables comme les rideaux ou les nappes.

- Ne posez pas d'objets tels que des chiffons ou des denrées alimentaires emballées sur la plaque de cuisson.

AVIS!

Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme de la crêpière peut endommager la crêpière.

- Ne mettez pas d'eau, d'huile, de graisse ou toute autre liquide ou substance dans la crêpière ou dans sa base.
- Placez la crêpière sur un sol stable, plan et résistant à la chaleur. Observez un écart suffisant vers des sources de chaleur fortes comme les plaques chauffe, les tuyaux de radiateurs etc.
- Sur la face inférieure de la base de crêpière se trouve des pieds. Puisque les surfaces des meubles sont composées de matières les plus diverses, et qu'elles sont traitées avec des produits d'entretien très différentes, on ne peut pas exclure complètement que certaines de ces substances contiennent des éléments qui attaquent et ramollissent les pieds de l'appareil. Posez éventuellement un support antidérapant sous la crêpière.
- La préparation des plats peut entraîner des projections de denrées alimentaires inévitables. Veillez à ce que la surface de fond soit facile à nettoyer et à essuyer. Posez éventuellement un support approprié sous la crêpière.
- La plaque de cuisson est anti-adhésive. Pour cette raison, utilisez exclusivement les accessoires fournis pour détacher ou retourner les crêpes.

Première mise en service

Vérifier la crêpière et le contenu de la livraison

1. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A** et **B**).
2. Enlevez la crêpière de l'emballage et vérifiez si l'article ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la crêpière. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage et chauffage

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure!

La plaque de cuisson de la crêpière devient chaude pendant le fonctionnement.

- Ne touchez pas la plaque de cuisson chaude.
- Ne laissez pas la crêpière sans surveillance lorsqu'elle chauffe ou est encore en train de refroidir.
- Laissez refroidir complètement la crêpière avant de la nettoyer ou de la ranger.



Conseil:

À la première utilisation, une légère odeur peut survenir. Ceci est sans risque. Assurez-vous d'aérer suffisamment, par exemple en ouvrant une fenêtre.

Avant la première utilisation, nettoyez tout d'abord la crêpière pour enlever la poussière ainsi que d'éventuels résidus d'emballage ou de production. Ensuite, la crêpière est chauffée sans denrées alimentaires et, une fois refroidie, nettoyée une deuxième fois.

1. Nettoyez tous les éléments de la crêpière comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».
2. Déroulez entièrement le câble électrique avec la fiche réseau **2** de l'enroulement de câble **5**.
3. Placez la base de crêpière **4** sur une surface plane, résistante à la chaleur.
4. Posez la plaque de cuisson **1** sur la base de crêpière.
5. Branchez la fiche réseau **2** à une prise électrique installée dans les règles. Le voyant de contrôle rouge **6** indique que la crêpière est alimentée en courant.
6. Tournez le régulateur de température **7** sur MAX. Après un court temps de chauffe, le voyant de contrôle vert **8** s'allume également.



Conseil:

Même si le régulateur de température est sur MIN, le voyant de contrôle vert est allumé en permanence. Mais, d'une manière générale, la plaque de cuisson ne sera pas chauffée à la position MIN dans le cas d'une température ambiante normale.

7. Après quelques minutes, remettez le régulateur de température sur MIN et retirez la fiche réseau de la prise électrique.

8. Laissez refroidir la crêpière.
9. Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon doux et propre légèrement humide.
La crêpière est opérationnelle.

Cuire des crêpes

AVIS!

Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme de la crêpière peut provoquer des dommages.

- Ne laissez pas le répartiteur et la spatule sur la plaque de cuisson chaude. Ces pièces sont en plastique et ne résistent pas à la chaleur.
- Ne coupez pas les crêpes sur la plaque de cuisson. Si vous tartinez ou garnissez les crêpes, veillez à ce qu'elles ne brûlent pas sur leur face intérieure.



Conseil:

Vous trouverez des informations utiles sur les crêpes ainsi que quelques recettes à la fin de ces instructions, voir chapitre «Autour de la crêpe».

1. Préparez la pâte.
2. Placez la base de la crêpière **4** sur une surface plane, insensible à la chaleur et placez la plaque de cuisson **1** sur la base de la crêpière.
3. Branchez la fiche réseau **2** sur une prise électrique.
Le voyant de contrôle rouge **6** indique que l'appareil est alimenté en courant.
4. Tournez le régulateur de température **7** sur MAX.
Dès que le voyant de contrôle vert **8** s'allume, vous pouvez commencer à cuire des crêpes.
5. Versez la pâte (env. 100 g) au milieu de la plaque de cuisson chaude.
La plaque de cuisson doit être à 2/3 couverte de pâte. Veillez à ne pas étaler la pâte au-delà du bord de la plaque de cuisson.
6. Plongez rapidement le répartiteur fourni **9** dans de l'eau.
7. Ensuite, étalez directement la pâte de façon homogène et en couche fine sur la plaque de cuisson avec le répartiteur. Pour ce faire, posez-le sans pression au milieu de la plaque de cuisson sur la pâte et répartissez-la en forme de cercle vers le bord.

8. Retournez la pâte avec la spatule après 90 – 120 secondes env. (selon la dorure-souhaitée). Après 90 – 120 secondes supplémentaires, la crêpe est prête.



Conseil:

Si après 90 – 120 secondes, la température est trop élevée et la crêpe cuit ou dore trop vite, tournez le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la température et observez ensuite le comportement de cuisson. Faites plusieurs tentatives de réglage pour trouver la température de cuisson idéale pour votre pâte.

9. Glissez la spatule sous la crêpe, soulevez la crêpe et posez-la sur une assiette. Préparez ensuite la crêpe suivante.

Garder les crêpes au chaud

Si vous souhaitez garder les crêpes au chaud, nous vous recommandons d'utiliser un four.

Réglage de température: 70 – 90 °C.

Indications et conseils

- Les 90 à 120 secondes indiquées pour chaque côté sont une valeur indicative. Le temps de cuisson optimal varie également en fonction de la consistance de la pâte, de la température réglée et du goût personnel. Faites plusieurs tentatives pour trouver le temps de cuisson et le réglage de température optimaux.
- Lors de l'utilisation, trempez de temps à autre le répartiteur dans l'eau. Cela permet de mieux étaler la pâte.
- Si, après la troisième crêpe, vous avez encore des difficultés, observez les consignes du chapitre «Autour de la crêpe».
- Lors de la cuisson, le voyant de contrôle vert peut s'éteindre brièvement pour à nouveau s'allumer. Cela signifie que la crêpière chauffe à nouveau.

Après l'utilisation

1. Mettez le régulateur de température **7** sur MIN.
2. Retirez la fiche réseau **2** de la prise électrique.
3. Laissez refroidir complètement la crêpière.

Nettoyer

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure!

La plaque de cuisson de la crêpière devient chaude pendant le fonctionnement.

- Laissez refroidir complètement la crêpière avant de la nettoyer ou de la ranger.

AVIS!

Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme de la crêpière peut endommager la crêpière.

- Pour le nettoyage, n'employez pas de produits chimiques agressifs, abrasifs ou des brosses et des éponges dures, etc.
- Nettoyez la plaque de cuisson **1**, le répartiteur **9** et la spatule **10** dans une eau de vaisselle chaude. Ensuite, rincez à l'eau claire et séchez toutes les pièces. La plaque de cuisson peut également être nettoyée dans le lave-vaisselle.

Recherche d'erreurs

	Problème	Origines possibles	Suppression des problèmes
1.	Aucune fonction.	Fiche réseau 2 pas branchée.	Branchez la fiche réseau.
2.	Ne fonctionne pas, malgré que le voyant de contrôle vert soit allumé.	Le régulateur de température 7 est encore sur MIN.	Tournez le régulateur de température vers MAX.

	Problème	Origines possibles	Suppression des problèmes
3.	Lors de la cuisson, le voyant de contrôle vert s'éteint et s'allume.	Si le voyant de contrôle vert 8 n'est plus allumé, la température réelle est passée en dessous de la température réglée. Dans ce cas, l'appareil se remet à chauffer. Une fois la température de cuisson réglée atteinte, le voyant de contrôle vert s'allume.	Pas de défaut. Attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert s'allume à nouveau.
4.	Les crêpes ne réussissent pas.	La recette n'a pas été appliquée.	Lisez le chapitre «Autour de la crêpe».
		Le régulateur de température est mal réglé.	Vérifiez le réglage du régulateur de température.

Autour de la crêpe

Bien réussir les crêpes

- La première crêpe sera toujours un peu grasse. C'est tout à fait normal. Si les crêpes suivantes continuent à être trop grasses, vérifiez les points suivants:
 - Du beurre est-il nécessaire pour la recette? Si oui: Mettez-en un peu moins que la quantité indiquée.
 - De la crème est-elle nécessaire pour la recette? Si oui: Utilisez moins de crème. Remplacez la part de crème correspondante par du lait.
 - Utilisez des œufs de plus petite taille.
 - Ajoutez encore un peu de farine et de lait à la pâte grasse.
 - Essuyez éventuellement doucement l'excès de graisse de la plaque de cuisson. Pour ce faire, utilisez par ex. plusieurs couches de papier absorbant. Soyez prudent lorsque la plaque de cuisson est chaude. Risque de brûlure!
- La dorure de la crêpe peut être déterminée par le régulateur de température ou par la durée de cuisson. Faites plusieurs tentatives pour trouver la durée de cuisson et le réglage de température optimaux.
- Vous pouvez préparer des crêpes au goût sucré ou salé:
 - Crêpes sucrées: tartinez les crêpes de sucre, de confiture, de pâte chocolat-noisette ou de crème.
 - Crêpes salées: garnissez les crêpes de champignons et d'oignons revenus, de tranches de jambon, de fromage râpé ou de fines herbes.

- Les crêpes peuvent être servies de suite ou gardées au chaud au four à 80 °C dans un bol céramique fermé. Le mieux est de les consommer fraîches.

Recette de base de crêpe

Ingrédients pour

6 – 8 portions:

- 250 g de farine de froment
- 50 g de beurre
- 200 ml de lait
- 250 ml d'eau
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Procédez comme ceci:

- Mélanger la farine, le sel, les œufs et le lait. Ajouter petit à petit l'eau et le beurre fondu.

Crêpe aux épinards, jambon et fromage

Ingrédients pour

4 portions:

- 100 g de farine de froment
- 4 œufs
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 6 càs de lait
- 1 gousse d'ail
- quelques gouttes d'huile alimentaire
- quelques gouttes de sauce de soja
- 300 g d'épinards frais
- quelques gouttes de Sherry
- 4 tranches de jambon cuit coupé en dés
- 4 tranches de fromage coupé en dés

Procédez comme ceci:

1. Mélanger la farine avec les œufs, le beurre fondu, le sel et le lait jusqu'à obtention d'une pâte liquide.
2. Laisser reposer env. 30 min puis encore une fois bien remuer. Éventuellement diluer avec 1 à 2 càs d'eau minérale.
3. Faire revenir l'ail dans un peu d'huile et de sauce de soja. Lorsque l'ail est légèrement doré, ajouter les épinards et retourner plusieurs fois.
4. Déglacer avec un peu de Sherry et laisser dans la poêle pendant environ 1 minute.
5. Étaler en forme de cercle une petite louche de pâte sur la plaque de cuisson de la crêpière avec le répartiteur.
6. Après avoir retourné la crêpe, garnir le côté cuit et doré à moitié avec les épinards égouttés, le jambon et le fromage et réchauffer selon les goûts.
7. À présent, plier la crêpe (en quarts) et dresser.

Crêpe Suzette

<p>Ingrédients pour 4 portions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g de farine de froment • 4 œufs • 90 g de beurre fondu • 1 pincée de sel • 1 càs de sucre glace • 6 càs de lait • 1 càs de rhum • 1 càs d'huile neutre • 2 oranges non traitées • 12 morceaux de sucre (cubes) • jus d'1 citron • 1 càs d'amandes effilées • liqueur d'orange, par ex. Grand Marnier (pour flamber) 	<p>Procédez comme ceci:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mélanger la farine avec les œufs, environ un tiers du beurre fondu, le sel, le sucre glace, le lait et le rhum jusqu'à obtention d'une pâte liquide. 2. Laisser reposer env. 30 min puis encore une fois bien remuer. Éventuellement diluer avec 1 à 2 càs d'eau minérale. 3. Étaler en forme de cercle une petite louche de pâte sur la plaque de cuisson de la crêpière avec le répartiteur. 4. Faire dorer des deux côtés. 5. Plier en quarts et réserver au chaud. 6. Chauffer le reste de beurre. Râper le zeste d'orange avec les morceaux de sucre puis presser les oranges. Faire fondre les morceaux de sucre dans le beurre, verser le jus d'orange et de citron et laisser mijoter 1 à 2 min. 7. Retirer la poêle du feu, placer les crêpes pliées les unes à côté des autres, arroser d'un peu de sauce et laisser mariner quelques minutes. Parsemer d'amandes effilées et flamber avec la liqueur d'orange réchauffée. Servir brûlant.
--	--

Données techniques

Modèle:	GT-CPM-02-CH
Tension d'alimentation:	230 V ~, 50 Hz
Puissance:	1500 W
Classe de protection:	I
Dimensions:	plaque de cuisson, diamètre 34 cm env.
No d'article:	92497

Comme nos produits sont constamment en développement et en amélioration, des modifications techniques et de design peuvent survenir.

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

Éliminez la crêpière selon les prescriptions pour l'élimination en vigueur dans votre pays.



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!

Si, un jour, la crêpière devait ne plus pouvoir être utilisée, alors chaque consommateur **est contraint par la loi de remettre les appareils usagés hors des ordures ménagères**, p. ex. auprès du centre de collecte de sa commune/quartier. Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en haut.

Sommar

Utilizzo	3
Dotazione/Parti dell'apparecchio	40
Codici QR	41
In generale	38
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	38
Descrizione pittogrammi	38
Sicurezza	39
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	39
Note relative alla sicurezza	39
Prima messa in servizio	42
Controllare il Crêpe-Maker e la dotazione	42
Pulizia e riscaldamento	43
Cucinare le crêpes	44
Tenere le crêpes al caldo	45
Indicazioni e consigli	45
Dopo l'utilizzo	45
Pulizia	45
Ricerca anomalie	46
Stendere la crêpe	47
Per crêpes perfette	47
Ricetta di base per crêpes	47
Crêpe con spinaci, prosciutto e formaggio	48
Crêpe-Suzette	49
Dati tecnici	50
Dichiarazione di conformità	50
Smaltimento	50
Tagliando di garanzia	51
Condizioni di garanzia	54

Dotazione/Parti dell'apparecchio

- 1 Teglia
- 2 Cavo di alimentazione con spina
- 3 Serpentina
- 4 Base del Crêpe-Maker
- 5 Avvolgicavo (lato inferiore)
- 6 Indicatore rosso
- 7 Termostato
- 8 Indicatore verde
- 9 Spatola stendi-impasto
- 10 Spatola piatta

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.



* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono al presente Crêpe-Maker. Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'uso.

Prima di mettere in funzione il Crêpe-Maker leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni al Crêpe-Maker.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del Crêpe-Maker a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Le presenti istruzioni per l'uso può essere richiesto dal nostro centro di assistenza in formato pdf. I recapiti sono riportati sul tagliando di garanzia alla fine di questo manuale.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul Crêpe-Maker stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

AVVERTENZA!

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

AVVISO!

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica la possibilità di danni.



Questo simbolo dà utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti marchiati con questo simbolo sono conformi alla direttiva CE.



Il simbolo "GS" sta per sicurezza testata. I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il Crêpe-Maker è esclusivamente adatto per l'uso in case private e in cui di solito vengono usate grandi quantità.

Il Crêpe-Maker non è destinato a un uso industriale o in cucine di dimensioni casalinghe per dipendenti di negozi, uffici e altri settori industriali, in proprietà agricole, da parte di clienti negli hotel, motel o altri tipi di alloggio o in bed & breakfast.

Utilizzare il Crêpe-Maker soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Il Crêpe-Maker non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete può provocare scosse elettriche.

- Collegare il Crêpe-Maker solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Allacciare il Crêpe-Maker solo ad una presa di corrente accessibile, in modo da poter staccare subito il Crêpe-Maker dalla rete in caso di anomalie.
- Non utilizzare il Crêpe-Maker se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del Crêpe-Maker è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti, oppure da una persona parimenti qualificata.

- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato al fine di evitare situazioni pericolose. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.
- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. Il Crêpe-Maker contiene parti elettriche e meccaniche che sono indispensabili protezioni da fonti di pericolo.
- Non utilizzare il Crêpe-Maker con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non immergere in acqua né in altri liquidi il Crêpe-Maker, né il cavo di alimentazione o la spina.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere il Crêpe-Maker, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Utilizzare il Crêpe-Maker solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non toccare mai con le mani il Crêpe-Maker caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Se non si utilizza il Crêpe-Maker, se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA!

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Il presente Crêpe-Maker può essere utilizzato dai bambini maggiori di otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il Crêpe-Maker, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non permettere ai bambini di giocare con il Crêpe-Maker. Non è consentito ai bambini incustoditi di pulire e prendersi cura dell'apparecchio.
- Tenere i bambini minori di otto anni lontani dal Crêpe-Maker e dal cavo di collegamento.
- Non lasciare mai incustodito il Crêpe-Maker mentre è in funzione.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scottature e incendio!

Durante l'uso la teglia diventa molto calda.

- Posizionare il Crêpe-Maker in modo che durante l'uso il calore generato dalla teglia possa circolare bene. Distanza minima da altri oggetti: 50 cm.
- Non posizionare il Crêpe-Maker sotto un pensile o in un angolo per evitare di bruciare i prodotti da forno. Tenere anche lontano da materiali infiammabili come per es. tende o tovaglie.
- Non collocare oggetti come per es. strofinacci o alimenti confezionati sulla teglia.

AVVISO!**Pericolo di danneggiamento!**

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del Crêpe-Maker potrebbe provocarne il danneggiamento.

- Non aggiungere acqua, olio, grasso o altro liquido o sostanza nel Crêpe-Maker o nella sua base.
- Posizionare il Crêpe-Maker in una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurarsi che sia presente un'adeguata distanza da forti fonti di calore come piastre riscaldanti, tubi del riscaldamento e simile.
- Sul lato inferiore della base del Crêpe-Maker sono presenti dei piedini di appoggio. Considerato che le superfici dei mobili sono realizzate con materiali diversi e che vengono trattati con molti tipi di detersivi e prodotti per la cura, non si può escludere che alcune sostanze in essi contenute potrebbero attaccare e/o sciogliere i piedini di appoggio. Collocare eventualmente una base antiscivolo sotto il Crêpe-Maker.
- Durante la preparazione dei cibi, gli spruzzi degli alimenti sono inevitabili. Assicurarsi che la superficie sia facile da pulire e si lavi facilmente. Collocare eventualmente una base adatta sotto il Crêpe-Maker.
- La teglia è antiaderente. Pertanto utilizzare solo gli accessori in dotazione per stendere o girare le crêpes.

Prima messa in servizio

Controllare il Crêpe-Maker e la dotazione

1. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A e B**).
2. Spacchettare il Crêpe-Maker e controllare se il Crêpe-Maker o i suoi componenti presentano danni. Nel caso fosse danneggiato, non utilizzare il Crêpe-Maker. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.

Pulizia e riscaldamento

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scottature!

Durante il lavoro la teglia del Crêpe-Maker si scalda molto.

- Non toccare mai la teglia calda.
- Non lasciare mai incustodito il Crêpe-Maker mentre si riscalda o si raffredda.
- Far raffreddare sempre a sufficienza il Crêpe-Maker prima di pulirlo o riporlo.



Suggerimento:

Durante il primo utilizzo è possibile che si sviluppi un leggero odore. Ciò è normale. Provvedere ad un adeguato ricambio d'aria ad es. attraverso una finestra aperta.

Prima del primo utilizzo, pulire il Crêpe-Maker per rimuovere la polvere e gli eventuali residui di imballaggio e produzione. Successivamente, scaldare il Crêpe-Maker senza alimenti e pulirlo di nuovo dopo il raffreddamento.

1. Pulire tutti i pezzi del Crêpe-Maker come descritto al capitolo "Pulizia".
2. Avvolgere completamente il cavo di alimentazione con spina **2** dall'avvolgicavo **5**.
3. Posizionare la base del Crêpe-Maker **4** su una superficie piana e non sensibile al calore.
4. Poggiare la teglia **1** sulla base del Crêpe-Maker.
5. Inserire la spina **2** in una presa di corrente installata a norma. L'indicatore rosso **6** mostra che il Crêpe-Maker è alimentato.
6. Ruotare il termostato **7** su MAX.
Dopo un breve tempo di riscaldamento, anche l'indicatore verde **8** si accende.



Suggerimento:

Anche se il termostato si trova su MIN, l'indicatore verde rimane acceso. La teglia è solitamente non riscaldata in posizione MIN a temperatura ambiente normale.

7. Ruotare dopo pochi minuti il termostato di nuovo su MIN e staccare la spina dalla presa di corrente.
8. Attendere che il Crêpe-Maker si raffreddi.
9. Pulire la teglia passando un panno morbido, leggermente umido. Il Crêpe-Maker è pronto per l'uso.

Cucinare le crêpes

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del Crêpe-Maker potrebbe provocarne il danneggiamento.

- Non lasciare la spatola stendi-impasto e la spatola piatta sulla teglia calda. Queste parti sono in plastica e non sono resistenti al calore.
- Non tagliare le crêpes sulla teglia. Se si spalmano o guarniscono le crêpes, assicurarsi che la crêpe non si bruci sul fondo.



Suggerimento:

Informazioni utili sulle crêpes e alcune ricette si possono trovare successivamente in questo manuale, vedi capitolo “Stendere la crêpe”.

1. Preparare l'impasto.
2. Posizionare la base del Crêpe-Maker **4** su una superficie piatta e resistente al calore e posizionare la teglia **1** sulla base del Crêpe-Maker.
3. Infilare la spina **2** in una presa di corrente.
L'indicatore rosso **6** mostra che l'apparecchio è alimentato.
4. Ruotare il termostato **7** su MAX.
Se l'indicatore verde **8** si accende, è possibile iniziare a cuocere le crêpes.
5. Versare l'impasto (circa 100 g) al centro sulla teglia calda.
La teglia dev'essere coperta per circa 2/3 con l'impasto. Assicurarsi di non versare l'impasto oltre il bordo della teglia.
6. Immergere la spatola stendi-impasto in dotazione **9** brevemente in acqua.
7. Distribuire immediatamente con la spatola stendi-impasto l'impasto in modo sottile e uniforme sulla superficie di cottura calda. Per farlo, partire dal centro della teglia senza applicare pressione e stendere l'impasto in senso circolare fino al bordo.
8. Stendere l'impasto con la spatola piatta dopo 90 – 120 secondi (a seconda del grado di doratura desiderato). Dopo altri 90 – 120 secondi circa, la crêpe è pronta.



Suggerimento:

Se dopo 90 – 120 secondi, la temperatura è troppo elevata e la crêpe si cuoce o si dora troppo rapidamente, ruotare il termostato in senso antiorario e controllare la cottura. Trovare la temperatura di cottura adeguata al proprio impasto procedendo per tentativi.

9. Far scorrere la spatola piatta sotto la crêpe, alzare la crêpe e metterla su un piatto. Successivamente, è possibile preparare un'altra crêpe.

Tenere le crêpes al caldo

Se si desidera mantenere al caldo le crêpes, si consiglia di utilizzare il forno.
Impostazione temperatura: 70 – 90 °C.

Indicazioni e consigli

- I secondi indicati per lato (90 – 120) sono una stima. Il tempo di cottura ottimale dipende anche la consistenza dell'impasto, dalla temperatura impostata e dal gusto personale. Trovare il tempo di cottura e l'impostazione della temperatura ottimale.
- Immergere la spatola stendi-impasto durante l'uso in acqua di volta in volta. L'impasto può distribuirsi meglio.
- Se non funziona correttamente dopo la terza crêpe, è necessario osservare le indicazioni nel capitolo "Stendere la crêpe".
- Durante la cottura, l'indicatore verde può spegnersi e accendersi per poco tempo. Il Crêpe-Maker si riscalda.

Dopo l'utilizzo

1. Impostare il termostato **7** su MIN.
2. Staccare la spina **2** dalla presa di corrente.
3. Attendere che il Crêpe-Maker si raffreddi completamente.

Pulizia

AVVERTENZA!

Pericolo di scottature!

Durante il lavoro la teglia del Crêpe-Maker si scalda molto.

- Far raffreddare sempre a sufficienza il Crêpe-Maker prima di pulirlo o riporlo.

AVVISO!**Pericolo di danneggiamento!**

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del Crêpe-Maker potrebbe provocarne il danneggiamento.

- Durante la pulizia non utilizzare detergenti chimici aggressivi, abrasivi, spugne dure o simili.
- Pulire la teglia **1**, la spatola stendi-impasto **9** e la spatola piatta **10** in acqua calda. Risciacquare con acqua pulita e asciugare tutte le parti.
La teglia può anche essere lavata in lavastoviglie.

Ricerca anomalie

	Problema	Possibili cause	Risoluzione problema
1.	Nessuna funzione.	La spina 2 non è inserita.	Inserire la spina.
2.	Nessuna funzione, anche se l'indicatore verde è acceso.	Il termostato 7 è ancora su MIN.	Ruotare il termostato su MAX.
3.	Durante la cottura, l'indicatore verde si spegne e si accende.	Se l'indicatore verde 8 non si accende più, la temperatura effettiva è inferiore alla temperatura impostata. L'apparecchio quindi si riscalda. Se viene raggiunta la temperatura di cottura impostata, l'indicatore verde si accende.	Nessun errore. Attendere che l'indicatore verde si accenda di nuovo.
4.	Le crêpe non vengono bene.	Non sono stati rispettati gli ingredienti della ricetta.	Leggere il capitolo "Stendere la crêpe".
		Il termostato è impostato in modo non corretto.	Controllare l'impostazione del termostato.

Stendere la crêpe

Per crêpes perfette

- La prima crêpe spesso ha un sapore un po' grasso. Questo è normale. Quando le crêpes hanno un sapore troppo grasso, verificare i seguenti punti:
 - È stato aggiunto il burro secondo la ricetta? In questo caso: Prendere leggermente meno burro di quanto specificato.
 - È stata aggiunta la panna secondo la ricetta? In questo caso: Prendere meno panna. Sostituire la porzione di panna con latte.
 - Utilizzare uova più piccole.
 - Aggiungere ancora un po' di farina e latte all'impasto grasso.
 - Eliminare il grasso in eccesso dalla teglia. Per farlo, servirsi di diversi strati di carta assorbente. Fare attenzione quando la teglia è calda. Pericolo di scottature!
- La doratura della crepe si può determinare con il termostato o il tempo di cottura. Provare per trovare le impostazioni del tempo di cottura e di temperatura ottimali.
- È possibile preparare crêpes dolci o salate:
 - Dolci: cospargere le crêpes con zucchero, marmellata, crema di cioccolato alla nocciola o panna.
 - Salate: farcire le crêpes con funghi saltati e cipolle, prosciutto, formaggio grattugiato o erbe.
- Le crêpes possono essere cotte o mantenute al calda a 80 °C in forno in una ciotola di ceramica sigillata. Tuttavia, sono più buone da gustare fresche.

Ricetta di base per crêpes

<p>Ingredienti per 6 – 8 porzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 g farina di frumento • 50 g burro • 200 ml di latte • 250 ml di acqua • 2 uova • 1 pizzico di sale 	<p>Procedere come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mescolare farina, sale, uova e latte. Aggiungere poco a poco l'acqua e il burro fuso.
---	---

Crêpe con spinaci, prosciutto e formaggio

Ingredienti per 4 porzioni:

- 100 g farina di frumento
- 4 uova
- 30 g di burro fuso
- 1 pizzico di sale
- 6 cucchiaini di latte
- 1 spicchio d'aglio
- olio da cucina qb
- salsa di soia qb
- 300 g di spinaci freschi
- Sherry qb
- 4 fette di prosciutto cotto a dadini
- 4 fette di formaggio a dadini

Procedere come segue:

1. Impastare la farina con le uova, il burro fuso, il sale e mescolare il latte fino a formare una pastella.
2. Lasciare riposare 30 minuti quindi mescolare nuovamente. Se necessario, diluire con 1 – 2 cucchiaini di acqua minerale.
3. Soffriggere l'aglio in un po' di olio e salsa di soia. Quando l'aglio è leggermente dorato, aggiungere gli spinaci freschi e girare un paio di volte.
4. Far sfumare con un po' di sherry e lasciare per circa 1 minuto nella padella.
5. Versare un piccolo cucchiaino di impasto sulla teglia del Crêpe-Maker e distribuire con movimento circolare con la spatola stendi-impasto.
6. Dopo che l'ultimo lato si è dorato, farcire una metà con spinaci privati dell'acqua, prosciutto e formaggio e degustare calda.
7. Piegare la crêpe (in quattro) e servire.

Crêpe-Suzette

Ingredienti per 4 porzioni:

- 100 g farina di frumento
- 4 uova
- 90 g di burro fuso
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 6 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di rum
- 1 cucchiaino d'olio neutro
- 2 arance non trattate
- 12 zollette di zucchero
- succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di mandorle affettate
- liquore all'arancia, come Grand Marnier (flambé)

Procedere come segue:

1. Mescolare la farina con le uova, circa un terzo del burro fuso, sale, zucchero in polvere, latte e rum fino a formare un impasto liquido.
2. Lasciare riposare 30 minuti quindi mescolare nuovamente. Se necessario, diluire con 1 – 2 cucchiaini di acqua minerale.
3. Versare un piccolo cucchiaino di impasto sulla teglia del Crêpe-Maker e distribuire con movimento circolare con la spatola stendi-impasto.
4. Cuocere fino a doratura su entrambi i lati.
5. Piegate in quattro e tenere in caldo.
6. Riscaldare il burro restante. Mescolare la buccia d'arancia con le zollette di zucchero, quindi spremere le arance. Le zollette di zucchero si sciolgono nel burro, versare il succo d'arancia e limone e cuocere per 1 – 2 minuti.
7. Togliere la teglia dal forno, aggiungere le crêpes piegate, cospargere con la salsa e lasciare insaporire per qualche minuto. Cospargere di mandorle tritate e fare il flambé con il liquore all'arancia riscaldato. Servire subito.

Dati tecnici

Modello:	GT-CPM-02-CH
Tensione di alimentazione:	230 V~, 50 Hz
Potenza:	1500 W
Classe di protezione:	I
Dimensioni:	ca. 34 cm diametro della teglia
Numero articolo:	92497

Considerato che i nostri prodotti sono in continua evoluzione e miglioramento, è possibile che vi siano modifiche di design e tecniche.

Dichiarazione di conformità



E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire apparecchio esausto

Smaltire il Crêpe-Maker secondo le normative vigenti nel proprio paese.



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Se un giorno il Crêpe-Maker non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

KITCHENWARE ::

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

CRÊPE-MAKER

CRÊPIÈRE · CRÊPE-MAKER

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____



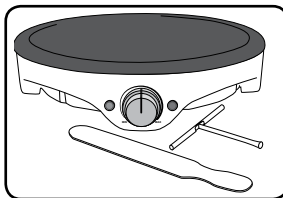
_____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs / date d'achat / data di acquisto* _____

*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren. / nous vous conseillons de conserver la facture avec cette carte / si consiglia di conservare la fattura con questa scheda di garanzia

Ort des Kaufs / emplacement de acheter / posizione de acquisto _____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamento:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

Globaltronics Service Center
c/o M+R Spedag Group/Zeitlos GmbH
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SWITZERLAND

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

00800 / 093 485 67

gt-support@zeitlos-vertrieb.de

MODELL/TYP/MODELLO: Artikel-Nr./N° d'art. / 10/2015
GT-CPM-02-CH Cod. art./: 92497**Hotline:** kostenfrei**Hotline:** sans frais**Hotline:** numero verde**3****JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**

P051000038



Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	3 Jahre ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Kostenfreie Hotline

TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.
--------------	--

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La aiuteremo così a risolvere senza che si debba rivolgere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevedibili (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.



CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

Globaltronics GmbH & Co. KG
Domstr. 19
20095 Hamburg
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE •
ASSISTENZA POST VENDITA**

 **00800 / 093 485 67**

 **gt-support@zeitlos-vertrieb.de**

MODELL/MODÈLE/MODELLO:
GT-CPM-02-CH

ARTIKEL-NR./N° D'ART./COD. ART.:
92497

10/2015

3

**JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**