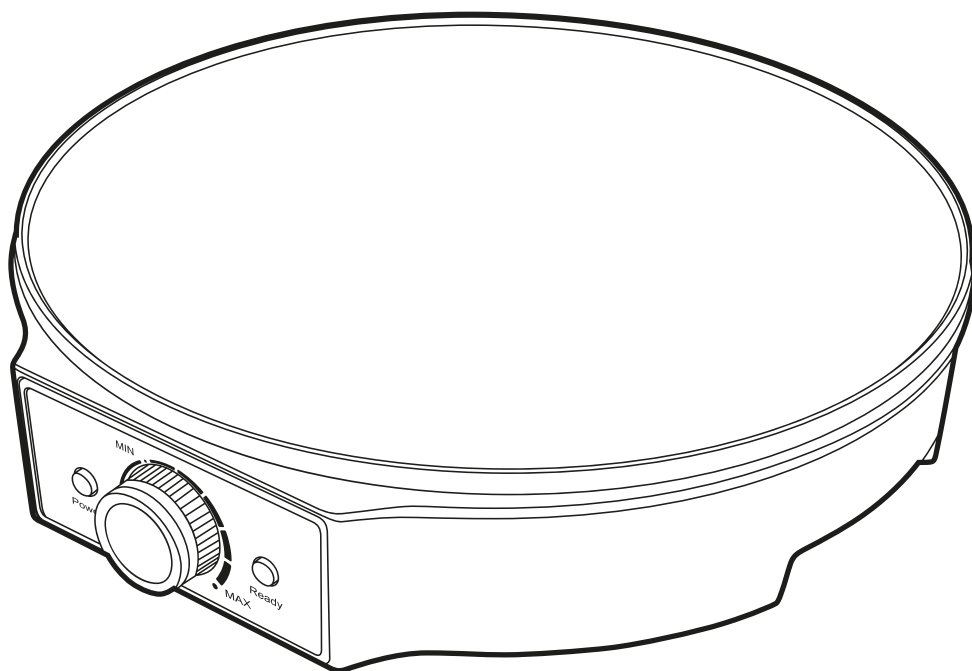
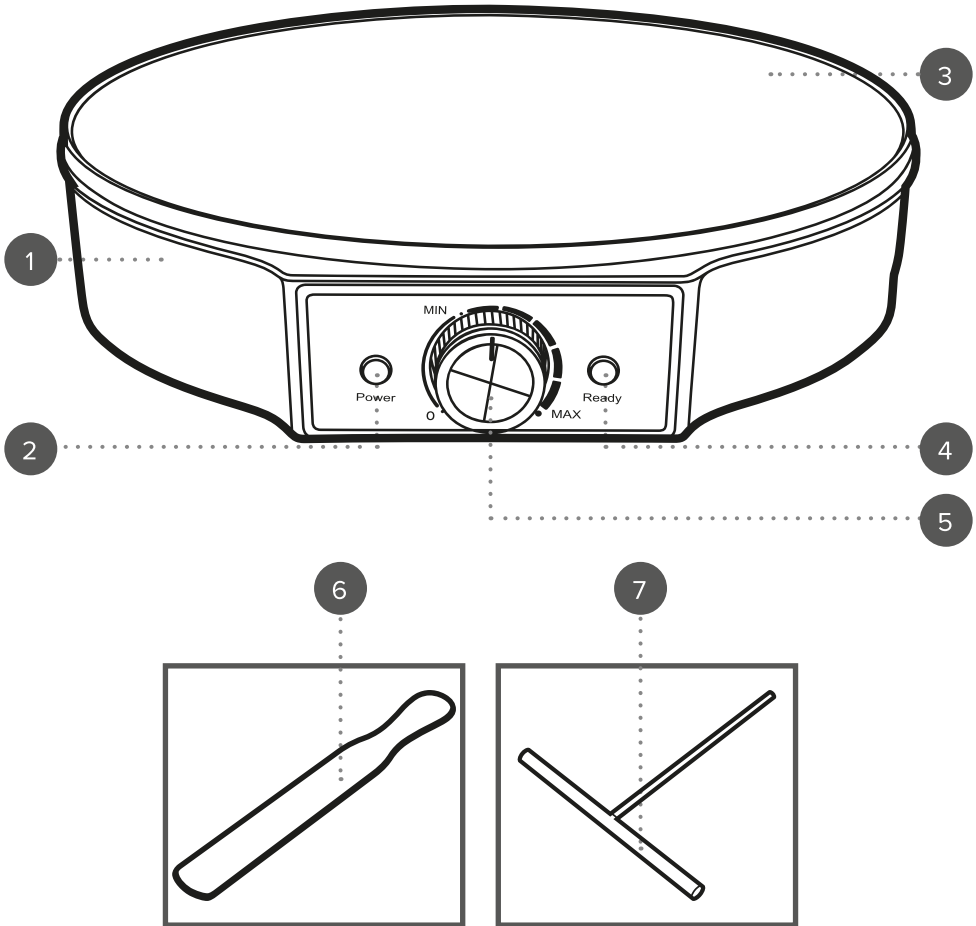


Bedienungsanleitung

Crêpe-Eisen



Beschreibung der Teile



1. Haupteinheit des Crêpe-Eisens
2. Kontrollleuchte
3. Antihaft-Kochplatte
4. Bereitschaftsanzeige
- 2

5. Temperaturregler
6. Pfannenwender aus Holz
7. Teigverteiler

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden.
- Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Das Heizelement strahlt auch nach dem Gebrauch noch Wärme ab. Nie Wasser auf das Heizelement gießen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafffläche zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Crêpe-Eisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Crêpe-Eisen mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Crêpe-Eisens, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.



HINWEIS: Das Crêpe-Eisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Crêpe-Eisen an die Stromversorgung anschließen, wischen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.



HINWEIS: Wenn Sie das Crêpe-Eisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Crêpe-Eisens.

Crêpes zubereiten

Vergewissern Sie sich, dass das Crêpe-Eisen sauber, trocken, ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 1: Stellen Sie das Crêpe-Eisen in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf

eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Crêpe-Eisen an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein.

SCHRITT 3: Schalten Sie das Crêpe-Eisen ein und wählen Sie die gewünschte Gartemperatur über den Temperaturregler aus. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

SCHRITT 4: Das Crêpe-Eisen ca. 3 Minuten lang bei maximaler Temperatur vorheizen. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 5: Geben Sie ca. 100 ml Crêpe-Teig in die Mitte der antihafbeschichteten Kochplatte. Wenn Sie zu viel Teig nehmen, kann dies den Garvorgang beeinträchtigen.

SCHRITT 6: Verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler in kreisförmiger Bewegung gleichmäßig auf der antihafbeschichteten Kochplatte.

SCHRITT 7: Backen Sie den Crêpe ca. 2 Minuten oder bis die Unterseite leicht braun ist.

SCHRITT 8: Wenn der Crêpe beginnt, Blasen zu werfen, lösen Sie die Ränder mit einem Pfannenwender, drehen Sie den Crêpe um und lassen Sie ihn fertig backen.

SCHRITT 9: Schalten Sie das Crêpe-Eisen nach Abschluss der Zubereitung am Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 10: Schieben Sie den Crêpe vorsichtig vom Crêpe-Eisen auf einen Teller.



HINWEIS: Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Crêpe-Eisen die Temperatur hält. Wenn die Crêpes anzuhaften beginnen, wischen Sie mit einem Papiertuch etwas Öl über die Antihafplatte.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Crêpe-Eisen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Crêpe-Eisen. Wickeln Sie es stattdessen lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6223 / PT6223

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1000 W

REZEPTE



Einfacher Crêpe

Ergibt 4 Crêpes

Zutaten

110 g Mehl
200 ml Milch
75 ml Wasser
2 Eier
2 EL Butter, geschmolzen
Eine Prise Salz

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Milch und Wasser allmählich hinzugeben und rühren, bis alles vermischt ist. Salz und Butter hinzugeben und so lange schlagen, bis der Teig glatt ist. Den Temperaturregler auf maximal stellen, um das Crêpe-Eisen vorzuheizen. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, den Teig in das Crêpe-Eisen geben. Ca. 100 ml pro Crêpe verwenden. Den Teig mit dem Pfannenwender aus Holz in kreisenden Bewegungen verteilen, um ihn gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen.

Den Crêpe etwa 2 Minuten lang garen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten braten. Heiß mit einer Füllung Ihrer Wahl servieren.

Geben Sie Schokoladenstückchen in die Mischung, um ihr eine besondere Note zu verleihen!

Garniervorschläge

Erdbeeren und Sahne
Beeren
Schokoladenaufstrich

Regenbogen-Crêpes

Ergibt 4 Crêpes

Zutaten

4 Eier
220 g Mehl
400 ml Milch
150 ml Wasser
4 EL Butter, geschmolzen
Lebensmittelfarbe nach Bedarf
Eine Prise Salz

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Milch und Wasser allmählich hinzugeben und rühren, bis alles vermischt ist. Salz und Butter hinzugeben und so lange schlagen, bis der Teig glatt ist. Die Mischung in vier gleich große Teile teilen. Zu jedem Teil einen Tropfen Lebensmittelfarbe hinzugeben und alles gut vermischen.

Den Temperaturregler auf maximal stellen, um das Crêpe-Eisen vorzuheizen. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, den Teig in das Crêpe-Eisen geben. Ca. 100 ml pro Crêpe verwenden. Den Teig mit dem

Pfannenwender aus Holz in kreisenden Bewegungen verteilen, um ihn gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen.

Den Crêpe etwa 2 Minuten lang garen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten braten. Heiß mit einer Füllung Ihrer Wahl servieren.

Schokoladen-Bananen-Crêpes

Ergibt 4 Crêpes

Zutaten

2 Bananen, 1 zerdrückt und 1 in Scheiben

2 Eier

110 g Mehl

200 ml Milch

75 ml Wasser

2 EL Butter, geschmolzen

1 EL geschmolzene Schokolade

Eine Prise Salz

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Milch, Wasser und zerdrückte Banane allmählich hinzugeben und rühren, bis alles vermischt ist. Salz und Butter hinzugeben und so lange schlagen, bis der Teig glatt ist.

Den Temperaturregler auf maximal stellen, um das Crêpe-Eisen vorzuheizen. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, den Teig in das Crêpe-Eisen geben. Ca. 100 ml pro Crêpe verwenden. Mit dem Pfannenwender aus Holz gleichmäßig auf dem Crêpe-Eisen verstreichen. Ca. 2 Minuten garen lassen, bis der Teig braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten braten.

Mit dem verbleibenden Teig wiederholen und bei Bedarf mehr Butter oder Öl auf das Crêpe-Eisen geben. Crêpes in Viertel falten. Mit geschmolzener Schokolade beträufeln und mit der geschnittenen Banane belegen.

Zitronen-Crêpes

Ergibt 4 Crêpes

Zutaten

2 Eier, getrennt

Abrieb einer Zitrone

75 g Joghurt

75 g Mehl

3 EL Zucker

2 EL Zitronensaft

2 EL Butter, geschmolzen

¼ TL Backnatron

¼ TL Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Eigelb, Zitronenabrieb,

Zitronensaft, Joghurt, Butter und Zucker vermengen. Mehl, Backnatron und Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Das Eiweiß in den Teig falten.

Den Temperaturregler auf maximal stellen, um das Crêpe-Eisen vorzuheizen. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, den Teig in das Crêpe-Eisen geben. Ca. 100 ml pro Crêpe verwenden. Mit dem Pfannenwender aus Holz gleichmäßig auf dem Crêpe-Eisen verstreichen. Ca. 2 Minuten garen lassen, bis der Teig braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten braten.

Mit dem verbleibenden Teig wiederholen und bei Bedarf mehr Butter oder Öl auf das Crêpe-Eisen geben. Mit Puderzucker servieren.

Vegane Crêpes

Ergibt 4 Crêpes

Zutaten

150 g Mehl gemischt mit Backtriebmittel

200 ml pflanzliche Milch

1 TL Backpulver

1 TL Zucker

Eine Prise Salz

Öl, zum Einfetten

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. Die Milch auf Pflanzenbasis nach und nach unter Rühren hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Temperaturregler auf maximal stellen, um das Crêpe-Eisen vorzuheizen. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, den Teig in das Crêpe-Eisen geben. Ca. 100 ml pro Crêpe verwenden. Mit dem Pfannenwender aus Holz gleichmäßig auf dem Crêpe-Eisen verstreichen. Ca. 2 Minuten garen lassen, bis der Teig braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten braten. Nach Wunsch mit Obst, Sirup oder beliebigem Belag servieren.

CE

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

CD200224/MD000000/V1