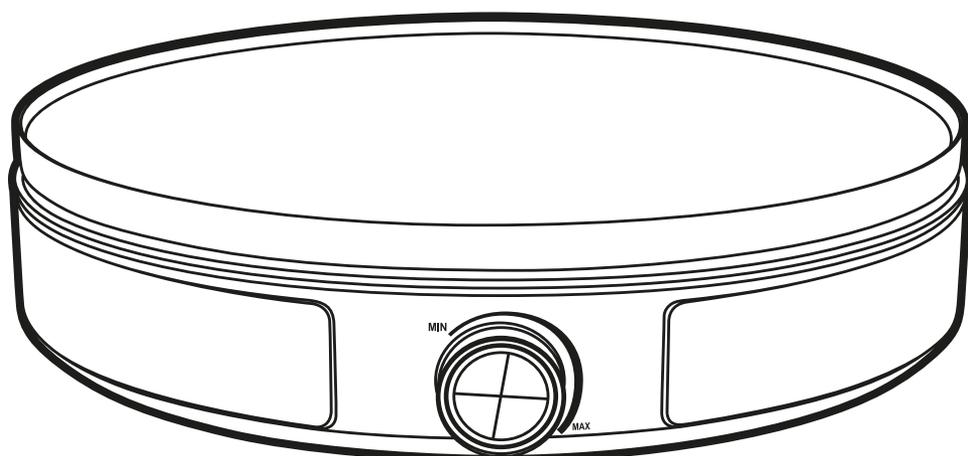


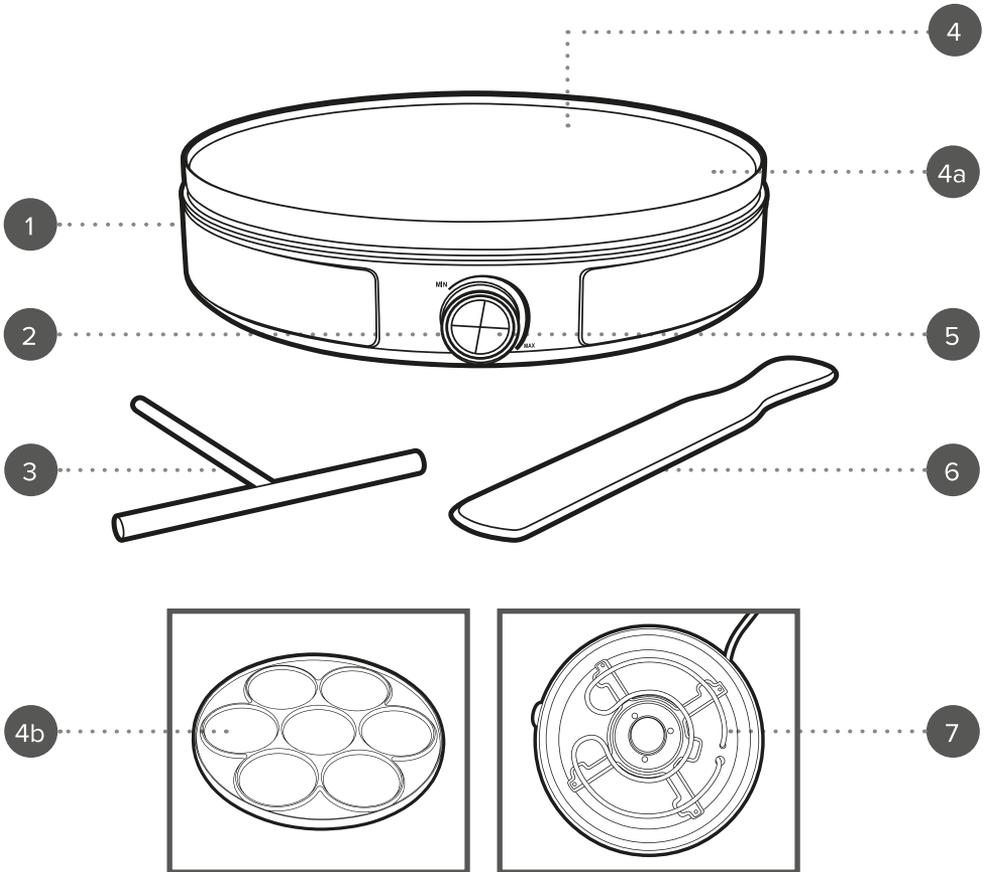
# Bedienungsanleitung

Crêpe-Eisen

---



## Beschreibung der Teile



1. Haupteinheit des Crêpe-Eisens
2. Kontrollleuchte
3. Crêpe-Werkzeug aus Holz
4. Antihaf-Wendekochplatte

- 4a. Crêpe-Form
- 4b. Pfannkuchenform (für 7 Stück)
5. Temperaturregler
6. Pfannenwender aus Holz
7. Heizelement

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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- 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.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- 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.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Verwenden Sie keine kaputten, beschädigten oder losen Aufsätze.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet 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 und die Zubehörteile aus Holz mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie die Antihaft-Kochplatten in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

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 und die Zubehörteile sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die das Crêpe-Eisen vor der ersten Verwendung gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



**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.

### Verwendung des Crêpe-Eisens

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:** Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken. Die Kontrollleuchte leuchtet durchgehend, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

### Zubereitung von Crêpes

Geben Sie ca. 125 ml Crêpe-Teig in die Mitte der Antihft-Kochplatte. Wenn Sie zu viel Teig nehmen, kann dies den Garvorgang beeinträchtigen.

Verteilen Sie den Teig mit dem Crêpe-Werkzeug aus Holz in kreisenden Bewegungen, bis er gleichmäßig verteilt ist. Backen Sie den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden oder bis die Unterseite leicht gebräunt ist.

### Zubereitung von amerikanischen Pfannkuchen

Geben Sie ca. 40 ml Pfannkuchenteig in jede der 7 Formen. Wenn Sie zu viel Teig nehmen, kann dies den Garvorgang beeinträchtigen.

Backen Sie die Pfannkuchen ca. 3 Minuten und 30 Sekunden oder bis die Unterseite leicht gebräunt ist.

**SCHRITT 6:** Wenn der Crêpe oder die Pfannkuchen anfangen Blasen zu werfen, die Ränder mit dem Pfannenwender aus Holz lösen, umdrehen und den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden und die Pfannkuchen ca. 2 Minuten und 30 Sekunden fertig backen.

**SCHRITT 7:** Schalten Sie das Crêpe-Eisen nach Abschluss der Zubereitung aus, indem Sie den Temperaturregler auf „0“ stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**SCHRITT 8:** Schieben Sie den Crêpe oder die Pfannkuchen 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 oder Pfannkuchen zu kleben beginnen, wischen Sie vor dem Backen mit einem Papiertuch ein wenig Öl auf die Antihft-Kochplatte. Die ungefähren Garzeiten basieren auf der Verwendung des Crêpe-Eisens bei höchster Temperatureinstellung für Crêpes und  $\frac{4}{5}$  der Höchsttemperatur für amerikanische Pfannkuchen.

### Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Crêpe-Eisen vollständig 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: PT6225

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1500 W



# REZEPTE

## Einfacher Crêpe

### Zutaten

120 g Mehl  
220 ml Milch  
85 ml Wasser  
2 Eier  
2 EL Butter, geschmolzen  
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.

Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen. Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaf-Kochplatte mit etwas Butter einfetten. Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Crêpe ca. 125 ml benötigt werden. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen.

Den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden lang backen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 20 Sekunden backen.

Servieren Sie die Pfannkuchen warm und mit Toppings Ihrer Wahl.

### Garniervorschläge

Zitrone und Zucker  
Beerenkompott und Joghurt  
Geschmolzene Schokolade

## Zitronen-Crêpes

### Zutaten

75 g Mehl  
75 g Joghurt  
2 Eier, getrennt  
Abrieb einer Zitrone  
3 EL Zucker  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Butter, geschmolzen und ein wenig zum Einfetten  
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 verrühren. Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Das Eiweiß in den Teig falten.

Verwenden Sie die große Crêpe-Platte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen. Sobald die Kontrollleuchte

durchgehend leuchtet, die Antihaft-Kochplatte mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Crêpe ca. 125 ml benötigt werden. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen. Den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden lang backen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 20 Sekunden backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

## Vegane Crêpes

### Zutaten

200 ml pflanzliche Milch  
150 g Mehl mit Backtreibmittel  
1 TL Backpulver  
1 TL Zucker  
Prise Salz  
Öl, zum Einfetten

### Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Mehl mit Backtriebmittel, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. Nach und nach die Pflanzenmilch hinzugeben und verrühren.

Verwenden Sie die große Crêpe-Platte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen. Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaft-Kochplatte mit etwas Öl einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Crêpe ca. 125 ml benötigt werden. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen. Den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden lang backen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 20 Sekunden backen. Servieren Sie die Pfannkuchen warm und mit Toppings Ihrer Wahl.

## Amerikanische Buttermilch-Pfannkuchen

### Zutaten

150 ml Buttermilch  
120 g Mehl  
1 Ei  
2 EL Butter, geschmolzen und ein wenig zum Einfetten  
1 EL Zucker  
1 TL Backnatron  
1 TL Salz

### Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Backnatron und Salz vermengen. Vermischen Sie in einer separaten Schüssel die Buttermilch, das Ei und die geschmolzene Butter. Nach und nach die trockenen Zutaten unter Rühren hinzufügen.

Verwenden Sie die 7-teilige Kochplatte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Regler  $\frac{4}{5}$  auf die höchste Stufe drehen.

Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaft-Kochplatte mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Pfannkuchen ca. 40 ml benötigt werden.

Die Pfannkuchen ca. 3 Minuten und 30 Sekunden lang backen lassen, bis sie braun sind. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 30 Sekunden backen. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Zutaten Ihrer Wahl.

## Scotch-Pfannkuchen

### Zutaten

300 ml Milch  
200 g Mehl  
1 Ei  
2 EL Butter, geschmolzen und ein wenig zum Einfetten  
1 EL Backpulver  
1 EL Zucker  
1 TL Zimt  
Prise Salz

### Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Salz vermengen.

In einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter vermischen. Nach und nach die trockenen Zutaten unter Rühren hinzufügen.

Verwenden Sie die 7-teilige Kochplatte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Regler  $\frac{4}{5}$  auf die höchste Stufe drehen.

Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaft-Kochplatte mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Pfannkuchen ca. 40 ml benötigt werden.

Die Pfannkuchen ca. 3 Minuten und 30 Sekunden lang backen lassen, bis sie braun sind. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 30 Sekunden backen.

Servieren Sie die Pfannkuchen mit Zutaten Ihrer Wahl.

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 DO2 X658. **ROI.**  
**HERGESTELLT IN CHINA.**

CD180324/MD000000/V1