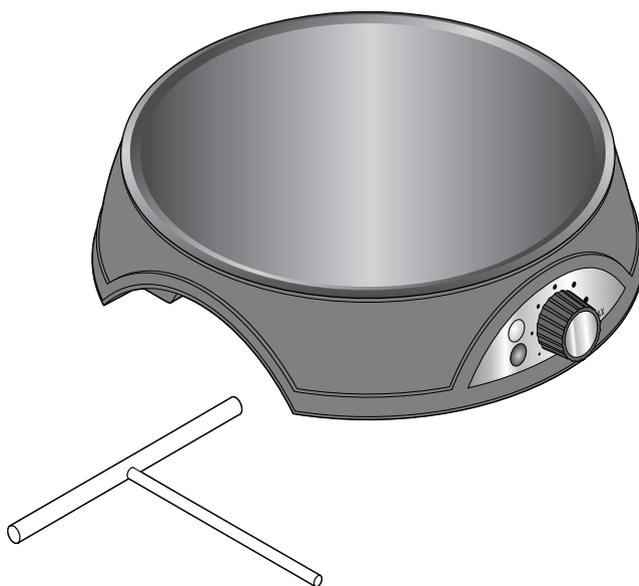




Crêpe-Bräter



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Crêpe-Bräter bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Crêpes zu. Der Crêpe-Bräter ist einfach zu bedienen und dank seiner antihaftbeschichteten Backplatte leicht zu reinigen.

Für einen leichten Einstieg in das Crêpe-Backen finden Sie in dieser Anleitung ein Rezept und nützliche Tipps.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	10	Rezept
3	Sicherheitshinweise	11	Reinigen und Aufbewahren
6	Auf einen Blick (Lieferumfang)	12	Störung / Abhilfe
6	Technische Daten	12	Entsorgen
7	Vor dem ersten Gebrauch	13	Garantie
8	Crêpes backen	14	Tchibo Service Center und Kundenberatung
9	Crêpe-Faltvarianten		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

Der Crêpe-Bräter ist ausschließlich für das Backen von Crêpes konzipiert.

Er ist nicht geeignet, andere Lebensmittel darauf zu braten, zu erhitzen oder zu garen.

Der Artikel ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich

des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät und Netzkabel müssen sich vom Anschließen bis zum Ziehen des Netzsteckers und vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

- Das Gerät wird sehr heiß. Betreiben Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Verwenden Sie das Gerät auch nicht in unmittelbarer Nähe von Spül- oder Waschbecken.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.

- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn während des Betriebes Störungen auftreten,
... nach dem Gebrauch und
... bevor Sie das Gerät reinigen.
Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät versehentlich daran von der Stellfläche gezogen wird.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder

am Netzkabel nur in einer Fachwerkstatt oder im Service Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

WARNUNG vor Verbrennungen

- Vermeiden Sie Verbrennungsgefahr: Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.

WARNUNG vor Brand

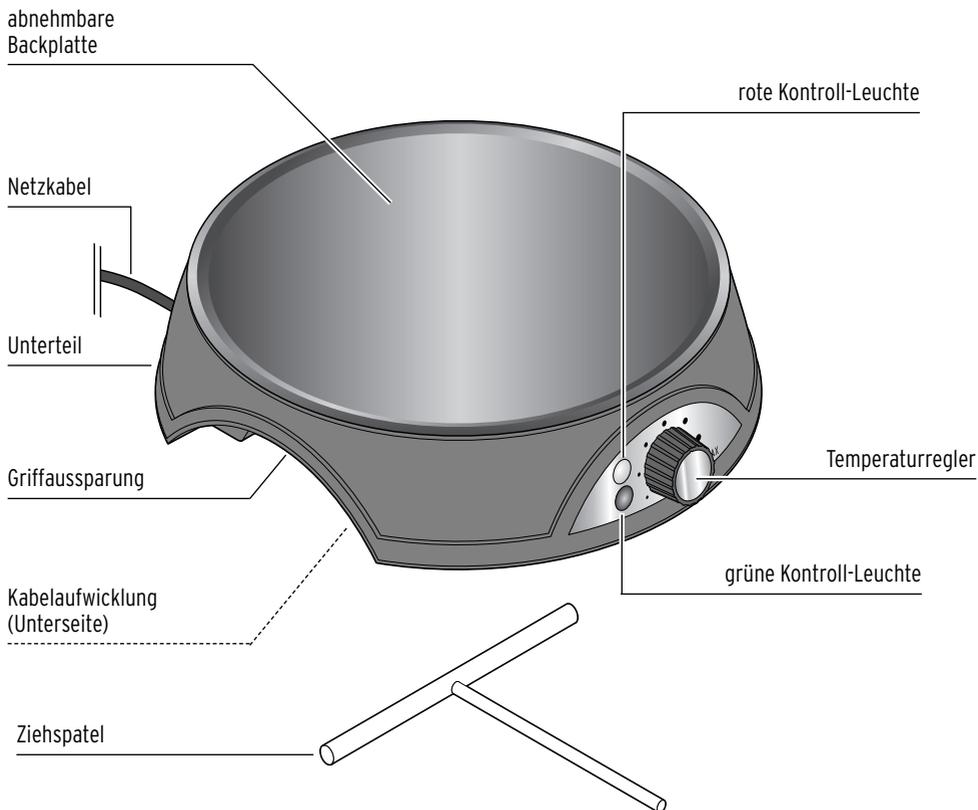
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Vermeiden Sie Brand- oder Schmorgerfahr: Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab. Verwenden Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindlichen Untergründen, wie z.B. Teppichboden, Tischdecken o.Ä.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.

- Stellen Sie sicher, dass die Backplatte korrekt auf das Unterteil aufgesetzt ist.

VORSICHT - Sachschäden

- Um die Antihaftbeschichtung der Backplatte nicht zu beschädigen: Schneiden Sie die Crêpes niemals auf der Backplatte. Verwenden Sie auf der Backplatte keine spitzen oder kratzenden Küchenutensilien, sondern nur hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck. Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die heiß werden können, z.B. auf Herdplatten, und halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Technische Daten

Modell:	327 282 (Deutschland, Österreich) 327 283 (Schweiz)
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 Watt
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR für Kinder -

Lebensgefahr durch
Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



GEFAHR - Lebensgefahr
durch Stromschlag

- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Schützen Sie das Netzkabel vor scharfen Kanten, Öl und Hitze.



WARNUNG vor Brand/
Verbrennungen

- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

▷ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

1. Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, wischen Sie die Backplatte mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Backplatte danach sorgfältig ab.
2. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund, der leicht zu reinigen ist. Achten Sie darauf, dass die Backplatte korrekt auf dem Unterteil aufliegt.

3. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und verlegen Sie es so, dass es beim Backen nicht in Berührung mit dem Gerät kommen kann. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose.

Die rote und die grüne Kontroll-Leuchte leuchten. Das Gerät ist eingeschaltet.

4.  Drehen Sie den Temperaturregler auf **MAX**.

Während des Aufheizens leuchtet nur die rote Kontroll-Leuchte. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet zusätzlich die grüne Kontroll-Leuchte.

-  Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

5. Drehen Sie den Temperaturregler nach ca. 10 Minuten wieder bis zum Anschlag auf die niedrigste Temperatur zurück und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
Achten Sie darauf, dass während dieser Zeit niemand versehentlich mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
7. Wischen Sie die Backplatte nach dem Abkühlen mit einem Haushaltstuch gründlich ab.

Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Crêpes backen

Beachten Sie vor dem Gebrauch auch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um das Gerät einzuschalten.

Die rote und die grüne Kontroll-Leuchte leuchten.

2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur, um die Backplatte aufzuheizen.

Während des Aufheizens leuchtet nur die rote Kontroll-Leuchte. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet zusätzlich die grüne Kontroll-Leuchte.

3. Geben Sie eine kleine Menge Crêpe-Teig auf die Backplatte.



4. Verteilen Sie den Teig mit dem Ziehspatel mit drehenden Bewegungen.

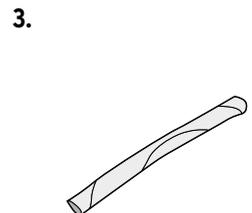
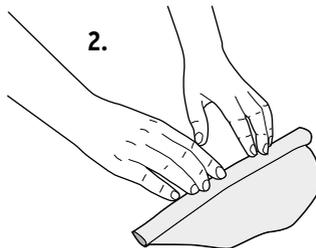
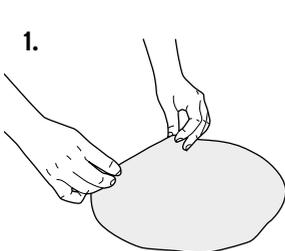
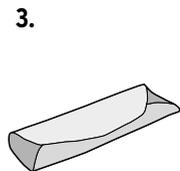
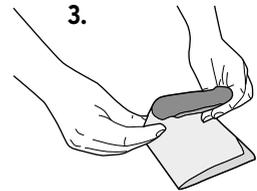
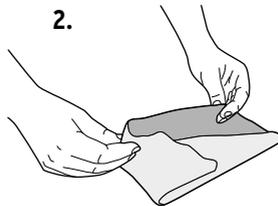


- Feuchten Sie den Ziehspatel vorher an. Dann bleibt der Teig nicht so leicht am Spatel kleben.
 - Geben Sie bei den ersten Crêpes zum Üben etwas mehr Teig auf die Backplatte. Ein etwas dickerer Crêpe lässt sich leichter handhaben.
 - Wenn Sie den Teig auf die heiße Backplatte geben, kann es aufgrund von Temperatur- und Spannungsunterschieden zu leichten Knackgeräuschen kommen. Dies schadet dem Gerät nicht.
 - Während des Gebrauchs schaltet sich die grüne Kontroll-Leuchte immer wieder aus und ein. Dies zeigt, dass das Gerät immer wieder nachheizt, um die gewünschte Temperatur zu halten.
5. Lassen Sie den Crêpe solange backen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und der Crêpe sich leicht verschieben lassen.
 6. Schieben Sie einen Pfannenwender unter ein Drittel des Crêpes, heben Sie den Crêpe an und wenden ihn.
 7. Lassen Sie den Crêpe kurz fertig backen. Heben Sie ihn zur Kontrolle mit dem Pfannenwender leicht an. Der Crêpe sollte sichtbar durchgebacken sein, aber noch nicht braun werden. So lässt er sich gut falten oder rollen.

8. Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte.
9. Wenn Sie einen weiteren Crêpe backen wollen und der letzte Crêpe zu dunkel geworden ist, stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler etwas niedriger ein.
10. Wenn Sie keinen weiteren Crêpe backen wollen, drehen Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag auf die niedrigste Temperatur zurück und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
11. Bestreichen oder belegen Sie den Crêpe nach Wunsch und falten oder rollen Sie ihn.

Crêpe-Faltvarianten



Rezept

Im Fachhandel und im Internet finden Sie umfassende Literatur und Informationen über Crêpe-Teige und Beläge. Damit Sie gleich beginnen können, finden Sie nachstehend ein Rezept, das sich sowohl für süße als auch für deftige Beläge eignet.

Zutaten für ca. 12 Crêpes:

500 g Mehl
3 Eier
3/4 l Milch oder Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Geben Sie das Mehl in eine Rührschüssel und drücken Sie eine Kuhle in die Mitte.
2. Geben Sie die Eier, eine Prise Salz und etwas Milch bzw. Wasser dazu.
3. Verrühren Sie die Zutaten. Geben Sie nach und nach den Rest Milch bzw. Wasser dazu.
Der Teig sollte eine gleichmäßige Konsistenz haben. Wenn sich Klümpchen bilden, streichen Sie den Teig ggf. durch ein Sieb.
4. Lassen Sie den flüssigen Teig mindestens eine Stunde ruhen.

Nützliche Tipps

- Die Konsistenz des Teigs hängt vom Verhältnis Ei zu Flüssigkeit ab. Bei Zugabe von mehr Flüssigkeit entstehen eher dünne Crêpes und bei Zugabe von mehr Eiern dickere Crêpes.
- Sie können den Teig mit Zucker, Gewürzen oder auch einem Schuss Bier würzen. Variieren Sie die Würzung passend zu den gewünschten Belägen.
- Dosieren Sie Zucker vorsichtig: Wenn Sie zu viel Zucker verwenden, können die Crêpes beim Weiterverarbeiten reißen.
- Wenn Sie keinen Zucker zugeben, kleben die Crêpes nicht aneinander. Die Crêpes können dann ohne Verwendung von Backpapier übereinander gelegt werden.
- Versuchen Sie auch die Teigvariante mit Vollkornmehl. Der Teig wird dann etwas dickflüssiger.

Reinigen und Aufbewahren

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen und wegräumen.



WARNUNG vor Verbrennungen

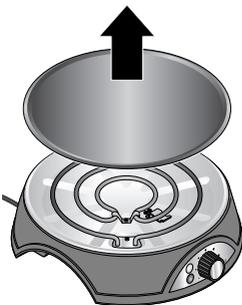
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. Achten Sie darauf, dass während der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel, Backofenreiniger bzw. harte Bürsten etc.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2.



Nehmen Sie die Backplatte vom Gerät ab.

3. Waschen Sie die Backplatte und den Ziehspatel von Hand in warmem Wasser unter Zusatz eines milden Geschirrspülmittels ab.
4. Wischen Sie das Unterteil mit einem feuchten Tuch ab.
5. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und wegräumen.

Aufbewahren

- ▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort geschützt vor Feuchtigkeit und hohen Temperaturen auf.
- ▷ Verstauen Sie das Gerät möglichst in der Originalverpackung, um es vor Beschädigungen zu schützen.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Steckt der Netzstecker in der Steckdose?
Crêpe ist zu hell.	<ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie den Crêpe länger backen.• Erhöhen Sie die Temperatur.
Crêpe ist zu dunkel.	<ul style="list-style-type: none">• Verkürzen Sie beim nächsten Crêpe die Backzeit.• Verringern Sie die Temperatur.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt. Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners.

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Service Center.

Wenn Sie den Artikel **innerhalb Deutschlands** verschicken, füllen Sie bitte den DHL-Versandschein aus, kleben ihn auf das Paket und versenden Sie den Artikel kostenfrei per DHL.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Service Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Service Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Service Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unsere Tchibo Kundenberatung an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

Tchibo Service Center und Kundenberatung

Deutschland

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SCHÄUBLE
Nachtwaid 8
79206 Breisach
DEUTSCHLAND**



0800 - 33 44 99 5
(kostenfrei)

**FAX:
0800 - 40 41 00 9**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: TCM-Service@tchibo.de

Österreich

**TCHIBO
SERVICE CENTER
BREISACH
Paketfach 90
4005 Linz
ÖSTERREICH**



0800 - 711 020 012
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.at

Schweiz

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ**



0844 - 22 55 82
(Festnetztarif)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.ch

Artikelnummer: **327 282** Deutschland Österreich
327 283 Schweiz

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name _____

Straße, Nr. _____

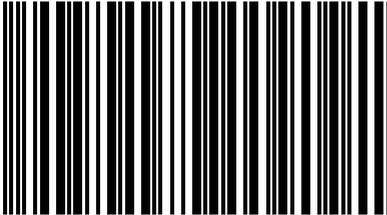
PLZ, Ort _____

UNFREI-Paketmarke anbringen

Unfrei

E	einzuziehendes Entgelt
 EUR

Paketzentrum 77



79206.243.999.02 7

**TCHIBO
 SERVICE CENTER
 SCHÄUBLE
 Nachtwaid 8
 79206 Breisach
 DEUTSCHLAND**



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

**Liegt kein
 Garantiefall vor:**
 (bitte ankreuzen)

Name _____

Artikel bitte
 unrepariert
 zurücksenden.

Straße, Nr. _____

Bitte Kosten-
 voranschlag
 erstellen, wenn
 Kosten von über
 EUR 10,-/SFR 17,-
 entstehen.

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____





DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

1. Schneiden Sie dieses Blatt aus.
2. Schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darauf.
3. Kleben Sie das Blatt auf Ihr Paket.
4. Bringen Sie das Paket zur Post, lassen eine Paketnummer aufbringen und versenden es kostenfrei per DHL.

Wichtig: Der Strichcode darf nicht beschrieben oder überklebt werden.
Der Versand ist nur innerhalb Deutschlands möglich!



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Artikelnummer: **327 282** Deutschland Österreich
(bitte ankreuzen) **327 283** Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum

Datum/Unterschrift

