

Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

CRÊPE MAKER



Originalbetriebsanleitung

A



B



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Backplatte
- 2 Temperaturregler
- 3 Netzkontrollleuchte
- 4 Betriebskontrollleuchte
- 5 Crêpewender
- 6 Teigverteiler
- 7 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	2
Lieferumfang/Geräteteile	3
Allgemeines	5
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	5
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	5
Sicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
Sicherheitshinweise.....	7
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	7
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	8
Gefahren beim Betrieb des Crêpe Makers.....	9
Aufbau und Montage	12
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
Bedienung	14
Benutzung des Crêpe Makers.....	14
Störung und Behebung	17
Wartung, Reinigung und Pflege	18
Tipps und Rezepte	19
Grundrezept für Crêpeteig.....	19
Crêpe mit Schinken und Käse.....	20
Technische Daten	21
Konformitätserklärungen	21
Entsorgung	21
Verpackung entsorgen.....	21
Altgerät entsorgen.....	21

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 an dem 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.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

⚠️ WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



Vorsicht! Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß!



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



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



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass dieses Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Crêpes/ Pfannkuchen geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

 **WARNUNG!**

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb des Crêpe Makers

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B.

Gehäuse, Backplatte usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher ggf. vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

Verletzungsgefahr!

- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darauf befinden. **Verbrennungsgefahr!**
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine zu großen Mengen auf die Backplatte.
- Geben Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Fett.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile, vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Niemals die heiße Backplatte anfassen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.
- Stellen und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf eine/r stabile/n, ebene/n und hitzebeständige/n Standfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht) bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.
- Nur Originalzubehör verwenden. Bei der Verwendung von Nicht-Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr

zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit Nicht-Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen und unempfindlich gegen Spritzer sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!

Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.



Bei dem ersten Heizvorgang evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen des Fensters und achten Sie auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig, das Gerät ca. 5-10 Minuten ohne Zutaten aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände zu beseitigen.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen ca. 5-10 minütigen Aufheizvorgang, wie im Kapitel „Bedienung des Gerätes“ beschrieben, bei höchster Temperatureinstellung durch.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.



Zusätzlich empfehlen wir Ihnen noch 1-2 Backdurchgänge mit Teig durchzuführen um etwaige produktionsbedingte Rückstände gänzlich zu beseitigen. Diese Crêpes sind nicht zum Verzehr geeignet.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen.

Reinigen Sie den Crêpe Maker wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Bedienung

Benutzung des Crêpe Makers

WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, auf Position „MIN“ gestellt ist, bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.

HINWEIS!

Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Wenden der Speisen keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände. Schneiden Sie die Speisen nicht, solange Sie sich auf der Backplatte befinden. Dadurch vermeiden Sie, dass die Antihaftbeschichtung beschädigt wird. Beschädigte Beschichtungen erschweren die Entnahme der Speisen, da diese unter Umständen an der Backplatte haften bleiben.

HINWEIS!

Legen Sie den Crêpewender und/oder den Teigverteiler niemals auf die heiße Backplatte, um Schäden durch zu hohe Temperaturen zu vermeiden.



Bereiten Sie den Crêpeteig vor und stellen ihn griffbereit in die Nähe des Gerätes. Schließen Sie das Gerät erst danach an die Schutzkontakt-Steckdose an. Die besten Ergebnisse bei der Teigzubereitung erzielen Sie, wenn alle verwendeten Zutaten etwa dieselbe Temperatur haben.



Wir empfehlen Ihnen bei den ersten Backversuchen zunächst nicht die maximale Temperatureinstellung zu wählen, sondern etwas niedriger zu beginnen und bei weiteren Backdurchgängen die Temperatur anzupassen, da die maximale Einstellung für manche Teigsorten zu heiß sein kann.

Zum Backen von Crêpes empfehlen wir dennoch eine relativ hohe Temperatureinstellung im Bereich des letzten Drittels der möglichen Einstellung, also nahe der MAX-Position zu wählen. Je nach verwendeten Zutaten, Teigmenge und gewünschtem Bräunungsgrad, kann es nötig sein die Temperatureinstellung innerhalb dieses Bereiches anzupassen. Beachten Sie bitte, dass Sie möglicherweise etwas Erfahrung im Umgang mit dem Gerät benötigen, um die von Ihnen bevorzugte Einstellung zu finden und so das gewünschte Ergebnis (z. B. leicht oder stark gebräunt) zu erzielen.

Eine niedrigere Einstellung sollten Sie wählen, wenn Sie Ihre Crêpes nach dem Backvorgang aufwärmen oder warmhalten möchten.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.

Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen und unempfindlich gegen Spritzer sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Verwenden Sie ggf. eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Die rote Netzkontrollleuchte **3** zeigt die Verbindung an. Bei niedriger Einstellung des Temperaturreglers, also wenn kein Heizvorgang stattfindet, leuchtet zudem die Betriebskontrollleuchte **4**.

Die Temperatur lässt sich mit Hilfe des Temperaturreglers **2** einstellen, wobei die Temperatur von der Position MIN (niedrigste Temperatur) Richtung MAX (höchste Temperatur) zunimmt.

- Stellen Sie nun den Temperaturregler **2** auf die gewünschte Temperatur. Die Betriebskontrollleuchte **4** schaltet sich ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang dies wird durch das Erlöschen der Betriebskontrollleuchte **4** angezeigt. Hierdurch wird die Temperatur in etwa konstant gehalten (die Betriebskontrollleuchte **4** schaltet sich während des Betriebes immer wieder an und aus).
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also die Betriebskontrollleuchte **4** aufleuchtet, geben Sie den Teig (wir empfehlen zunächst eine Menge von etwa 100g) mittig auf die Backplatte **1**.
- Verteilen Sie nun unmittelbar den Teig mit dem im Lieferumfang enthaltenen Teigverteiler **6** gleichmäßig und dünn auf der heißen Backplatte **1**.

Tipp: Tauchen Sie den Teigverteiler **6** vor der Verwendung kurz in Wasser und verteilen den Teig ohne großen Druck auszuüben von der Mitte kreisförmig zum Rand der Backplatte **1** hin. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte **1** tritt.

- Wenn der gewünschte Bräunungsgrad an der Unterseite des Crêpes erreicht ist, können Sie den Crêpe wenden. Verwenden Sie hierzu den Crêpewender **5**.
- Wenn der jeweilige Crêpe fertig gebacken ist, entnehmen Sie ihn mit dem Crêpewender **5**.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden, indem der Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht und der Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät (und alle Zubehörteile) auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Der Temperaturregler wurde nicht weit genug gedreht.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
Keine Funktion, obwohl die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet.	Temperaturregler steht noch auf MIN.	Drehen Sie den Temperaturregler in Richtung MAX.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Wartung, Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es/diese reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren und der Backplatte **1** benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.
- Reinigen Sie den Teigverteiler **6** und den Crêpewender **5** in warmen, spülmittelhaltigem Wasser.
- Danach gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Tipps und Rezepte

- Die Bräunung der Crêpes können Sie über die Temperatureinstellung oder über die Backzeit bestimmen. Testen sie verschiedene Einstellungen und Backzeiten, um das von Ihnen bevorzugte Ergebnis zu erhalten.
- Sie können die Crêpes süß oder herzhaft genießen:
 - Süß: Die Crêpes beispielsweise mit Zucker, Marmelade, Nuss-Nougat-Creme oder Sahne bestreichen.
 - Herzhaft: Crêpes zum Beispiel mit angedünsteten Pilzen und Zwiebeln, Schinkenstreifen, geriebenem Käse und/oder Kräutern belegen.
- Ist der Teig zu dünn oder zu fettig, empfehlen wir die Zugabe von etwas Mehl.
- Bei zu dickem Teig empfehlen wir die Zugabe von etwas Mineralwasser oder Milch.

Die nachfolgend aufgeführten Mengenangaben in den Rezeptvorschlägen sind als Richtwerte anzusehen, Sie können die Mengen je nach Bedarf, verhältnismäßig und nach Ihrem Geschmack anpassen.

Grundrezept für Crêpeteig (Menge für 7-8 Crêpes)

Zutaten:	Menge:
Weizenmehl	250 g
Butter (zerlassen)	50 g
Milch	200 ml
Wasser	250 ml
Eier	2
Salz	1 Prise

Zubereitung:

Mehl, Salz, Eier und Milch verrühren. Nach und nach Wasser und zerlassene Butter zufügen.

Crêpe mit Schinken und Käse (Menge für ca. 4 Crêpes)

Zutaten:	Menge:
Weizenmehl	100 g
Eier	4
Butter (zerlassen)	30 g
Salz	Prise
Milch	6 EL
Knoblauch	1 Zehe
Speiseöl	1 TL
Sojasauce	1 EL
Sherry	1 TL
Schinken (gewürfelt)	4 Scheiben
Käse (gewürfelt)	4 Scheiben

Zubereitung:

- Das Mehl mit Milch, zerlassener Butter, Eiern und Salz zu einem flüssigen Teig verrühren.
- Etwa eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals gut verrühren. Gegebenenfalls mit 1-2 EL Mineralwasser etwas verdünnen.
- Knoblauch in Würfel schneiden und mit dem Schinken in etwas Öl und Sojasauce kurz anbraten. Dann mit etwas Sherry ablöschen und kurz ziehen lassen.
- Geben Sie nun etwas Teig auf die Backplatte und verteilen ihn gleichmäßig mit Hilfe des Teigverteilers.
- Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, wenden Sie den Crêpe.
- Die gebräunte Seite des Crêpe nun mit der Knoblauch-Schinken Mischung und dem Käse belegen und fertig backen.
- Falten (vierteln) Sie den Crêpe nun mit dem Crêpewender und servieren ihn.

Technische Daten

Nennspannung: 230 V~
Nennfrequenz: 50 Hz
Nennleistung: 1300 W
Schutzklasse: I

Konformitätserklärungen



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Verpackung entsorgen



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

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen.

Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

DE

Importeur:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
info@globaltronics.com

KUNDENSERVICE

837538



DE 0800 / 500 36 01 (kostenfrei)



garantie.aldi-sued.de

MODELL:
GT-SF-CPM-05

PO51032482/PO51032483
10/2024

3
JAHRE
GARANTIE