



- D Crêpes Bereiter
- GB Crêpes maker
- F Crêpière
- NL Crêpesmaker
- PL Urządzenie do przyrządzania naleśników crêpe



CP 6073  
und Modellvarianten

## Beschreibung und Abbildung

- 1 EIN/AUS-Schalter, beleuchtet
- 2 Thermostatregler
- 3 Backfläche
- 4 Teigverteiler/-glätter



## Inhalt

Beschreibung und Abbildung.....	2
Inhalt.....	2
Lieferumfang.....	2
Technische Daten.....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Vor dem ersten Gebrauch.....	7
Zubereitung von Crêpes.....	8
Tipps zum Crêpes Bereiter.....	9
Crêpes gelingen nicht.....	9
Rezepte.....	9
Aufbewahrung von Teig und gebackenen Crêpes.....	11
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung.....	11
Entsorgung.....	11
Garantiehinweise.....	12

## Lieferumfang

- Crêpes Bereiter
- Teigverteiler/-glätter
- Bedienungsanleitung

## Technische Daten

Modell	CP 6073
Netzspannung / Leistung	220-240V~ 50/60Hz / 900W

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

**Bestimmungsgemäße Verwendung:** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Crêpes zu verwenden. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise.

Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung

## Wichtige Sicherheitshinweise

**Bedeutung der Symbole in dieser Bedienungsanleitung:**



= **Achtung! Verletzungsgefahr und/oder Sachschaden**



= **Achtung Stromschlaggefahr!**



= **Achtung! Heiße Oberfläche bzw. Verbrennungsgefahr!**

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie auch diese Bedienungsanleitung weiter.



**Achtung! Das Gerät nicht verwenden wenn:**

- es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Netzkabel hat
- es Funktionsstörungen aufweist
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem Fachmann (\*) ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (\*).

*(\*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Herstellers, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*

- Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.

Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, um Überhitzen und Kurzschluss zu vermeiden.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem. Dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.

 **Achtung! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!**

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch heiße Geräteteile, heiße Oberflächen und bei Betrieb entweichenden heißen Dampf
  - Gefahr durch bewegliche und/oder scharfkantige Geräteteile,
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind vom Gerät und vom Netzkabel fernzuhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder oder Tiere erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



### **Achtung Stromschlaggefahr!**

Gerät, Netzkabel und Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines Stromschlages nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Untergrund stehend
- Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten oder nassen Untergrund
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens
- Verwenden sie das Gerät nicht im Freien



### **Achtung! Verbrennungsgefahr!**

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Berühren Sie nie die heiße Backfläche. Beim Backen kann sich heißer Dampf entwickeln! Fassen Sie das Gerät nur falls nötig, immer unten am hitzeisolierten Kunststoffgehäuse an.

- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.



### **Achtung! Brandgefahr!**

In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.



### **Achtung! Öl- und Fetzubereitungen können bei Überhitzung brennen.**

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Backfläche) berührt.
- Um die Beschichtung der Backfläche zu schützen, benutzen Sie keinesfalls metallene Kochgegenstände (Gabel, Messer usw.), sondern nur das mitgelieferte bzw. geeignetes Zubehör.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Verzehr geeignet sind.
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.



## Achtung Stromschlaggefahr !

**Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen nach jedem Gebrauch, sowie vor der Reinigung oder dem Transport grundsätzlich den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.**

- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Gerät niemals am Netzkabel tragen. Netzkabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln, um Schäden am Netzkabel zu vermeiden. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes dürfen diese keinesfalls mehr benutzt werden.

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Unterlage, die gegen Hitze und eventuelle Fettspritzer unempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät weder auf eine Herdplatte, noch direkt neben einen heißen Ofen ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Backfläche und den Teigspatel vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch und wischen Sie diese anschließend trocken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzefeste, leicht zu reinigende, trockene, rutschfeste und ebene Fläche.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes, z. B. durch Öffnen der Fenster.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit Steckdose, die Kontrolllampe leuchtet.  
**HINWEIS:** Beim ersten Aufheizen kann Schutzfett verdampfen, mit dem die Backfläche bei der Produktion behandelt wurde. Die dabei entstehende Geruchsentwicklung ist unschädlich und tritt später nicht wieder auf. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall so lange heizen, bis die Dampfentwicklung aufhört, mindestens jedoch 5 Minuten.

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

- Nach Abkühlung können Sie die Backfläche erneut mit einem weichen Tuch reinigen.

Wir empfehlen Ihnen, das erste Crêpe, das Sie mit dem Gerät zubereitet haben nicht zu essen um eventuellen Geschmacksirritationen vorzubeugen. Danach sollte ein eventuell auftretender Fremdgeschmack verschwunden sein.

## Zubereitung von Crêpes



**Achtung! Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie nie die erhitzte Backfläche!  
Beim Zubereiten von Crêpes kann sich heißer Dampf entwickeln!

**Hinweise:** Das Gerät hat 5 Temperurstufen. Zum Vorheizen eignet sich die Stufe 5. Zum Warmhalten von fertigen Crêpes kann Stufe 1 oder 2 verwendet werden. Das Ermitteln der richtigen Temperatur und Backzeit und der richtigen Teigkonsistenz erfordert Praxis. Da die Backzeit und die benötigte Temperatur unterschiedlich ist, je nach dem welche Art und Konsistenz von Teig benutzt wird (flüssiger oder fester und bei Verwendung von Milch, Sahne, Wasser), empfehlen wir das Backen mit einer mittleren Temperurstufe 3 oder 4 zu beginnen. Je nachdem ob weiche oder knusprige Crêpes bevorzugt werden, können Sie Crêpes auf einer mittleren Stufe kürzer (weich, blass) oder länger bei Stufe 5 (knusprig, braun) backen.

1. Bereiten Sie den Teig in einer Teigschüssel zu (siehe „Grundrezept“ oder benutzen Sie handelsübliche Rezepte für Crêpes).
2. Fetten Sie die Backfläche leicht mit etwas Speiseöl, Butter oder Margarine ein. Zum Einreiben benutzen Sie am besten Küchenpapier. (Wichtig: Wir empfehlen, den Crêpes Bereiter vor jeder Benutzung dünn einzufetten).
3. Zum Einschalten des Gerätes stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken den EIN/AUS-Schalter auf Position I (EIN). Die rote Kontrolllampe leuchtet und zeigt an, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Die grüne Kontrolllampe zeigt das Ende der Aufheizphase an. Lassen Sie das Gerät so lange aufheizen, bis die grüne Kontrolllampe angeht. Die grüne Kontrolllampe schaltet sich während des Betriebes abwechselnd an und aus. Dies ist kein Defekt.
4. Halten Sie den Teigspatel bereit und geben Sie etwa eine halbe Kelle (Suppenkelle) Teig auf die Backfläche. Verstreichen Sie mit dem Teigspatel den Teig sofort gleichmäßig und dünn auf der ganzen Backfläche (siehe Bild Seite 4).
5. Wenn das Crêpe bereits leicht gebräunt ist, einen Bläschen-Effekt auf der Unterseite und eine leicht feucht glänzenden Erscheinung auf der Oberseite hat, können Sie das Crêpe von Ihrem Gerät herunternehmen. Benutzen Sie keine scharfkantigen Metallgegenstände zum Herunternehmen um die Backfläche nicht zu beschädigen. Benutzen Sie einen flachen Pfannenheber aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
6. Falls die Crêpes auf der Backoberfläche kleben bleiben, wischen Sie die Oberfläche mit einem Küchenpapier sauber. Fetten Sie zum Weiterarbeiten die Oberfläche erneut leicht mit etwas Speiseöl, Butter oder Margarine ein. Stellen Sie die fertigen Crêpes warm. Sie können fertige Crêpes kurz zum **Warmhalten bei Stufe 1-2** auf den Crêpes Bereiter legen. Halten Sie die Crêpes auf dem Gerät nie zu lange und unbeobachtet warm, damit nichts anbrennt.



**Achtung!** Nach Beenden des Backvorganges und nach jedem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus (auf Position 0) und ziehen aus Sicherheitsgründen den Netzstecker!

Es gibt viele Arten der Teigzubereitung. Sie erhalten im Folgenden einen Überblick über die gängigsten Rezepte. Weitere Rezepte können Sie z. B. im Internet finden oder in den handelsüblichen Mehlspeisen- bzw. Back-Rezeptbüchern.



## Tipps zum Crêpes Bereiter

Crêpes lassen sich nicht nur pur genießen, Sie können diese auch süß oder herzhaft füllen. Die fertigen Crêpes lassen sich heiß rollen, falten oder drapieren.

Bereiten Sie einen dünnen Teig (wie Kaffeesahne) desto dünner werden Ihre Crêpes.

Mit Kräuterquark dünn bestrichen, sehen fest ausgerollte Crêpes gut auf Salatkreationen aus. Die aufgerollten Crêpes einfach in 1/2 cm dicke Stücke schneiden und auf dem Salat verteilen.

Statt Quark eignen sich auch alle Pasten oder Mayonnaise mit möglichst bunten Zutaten.

Gehackten jungen Spinat mit einem Ei binden und auf dem Crêpes verteilen. Diesen aufrollen, abkühlen lassen und in 1 cm große Stücke schneiden = leckere Suppeneinlagen für klare Brühe.

## Crêpes gelingen nicht

Die häufigste Ursache für ein nicht zufrieden stellendes Ergebnis ist die Beschaffenheit des Teiges. Ist dieser mit zuviel Fett zubereitet worden, wird er zu schwer und bleibt nicht an dem Crêpes Bereiter haften.

Die Crêpes selbst sollten möglichst kurz gebacken werden, und dann sofort abgenommen werden, damit nichts anbrennt oder zu trocken wird

Außerdem sollte man weniger Fett verwenden:

1. Butter sofern im Rezept vorhanden ist reduzieren
2. Den Milchanteil und oder den Wasseranteil erhöhen und falls verwendet,
3. den Sahneanteil entsprechend verringern
4. Kleine Eier - Klasse S - verwenden = mehr Eigelb (Eiweiß hat einen höheren Fettanteil)

## Rezepte

### Grundrezept für süße Crêpes (ca. für 4 Personen)

100	g	Weizenmehl
30	g	Butter (flüssig und etwas abgekühlt)
300	ml	Milch
3	St	Eier (verquirlt)
1	EL	Puderzucker
Etwas Öl		zum Bestreichen der Backfläche

Mehl in eine Schüssel geben, die Hälfte der Milch beifügen und mit dem Schneebesen glatt rühren, dann die restliche Milch, Eier, Puderzucker und Butter darunter rühren. Der Teig sollte in etwa die Konsistenz von Kaffeesahne haben. Ist er zu dickflüssig, etwas mehr Milch zugeben. Zum Backen der Crêpes einige Tropfen Speiseöl auf der vor geheizten Backfläche dünn auftragen. Etwa eine Kelle (Suppenkelle) des Crêpenteiges in die Mitte der Backfläche gießen und sofort mit dem Teigspatel dünn und gleichmäßig auf der gesamten Backfläche verteilen. Hitze nach Bedarf reduzieren. Crêpes wenden sobald die Unterseite leicht gebräunt ist und sich leicht von der Backfläche löst. Kurz auf der anderen Seite fertig backen und zugedeckt auf einem Teller warm aufhalten z.B. im leicht vorgewärmten Backofen). Zum Servieren Puder- oder Zimtucker darauf streuen.

### Rezept mit Öl

125	g	Weizenmehl
50	g	Zucker
1	Prise	Salz
2	St	Eier
125	cl	Milch
125	cl	Wasser
1	EL	Öl

Das Öl mit den Eiern schaumig rühren, nach und nach das gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben und glatt rühren. Die Flüssigkeit ist stets so zu dosieren, dass der Teig etwa Rahmkonsistenz erhält (wie dickflüssige Sahne). Den Teig wie unter „Zubereitung von Crêpes“ angegeben backen.

### Crêpes Suzette

2	St	Eier
125	cl	Milch
150	g	Mehl
100	g	Butter
100	g	Zucker
200	cl	Orangensaft

50 g Butter mit den Eiern schaumig rühren, nach und nach das gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben und glatt rühren. Die Flüssigkeit ist stets so zu dosieren, dass der Teig etwa Rahmkonsistenz erhält (wie dickflüssige Sahne). Den Teig wie unter „Zubereitung von Crêpes“ angegeben backen.

Die Crêpes abkühlen lassen und dann in breite Streifen schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Zucker hinzugeben und solange verrühren, bis er angebräunt (nicht schwarz) ist. Mit dem Saft von 3 Orangen und der geriebenen Schale von einer Orange (ungespritzt) ablöschen.

Es muss solange gerührt werden, bis sich der gebräunte Zucker im Orangensaft aufgelöst hat. Die Masse dann bei mäßiger Hitze etwas einreduzieren lassen. Dann die in Streifen geschnittenen Crêpes hinzugeben. Nach Geschmack mit etwas Orangenlikör oder ähnlichem ablöschen (Likör ist nicht für Kinder geeignet!). Sofort servieren.

### Pikante Crêpes

Statt Puderzucker oder Zucker wird für den Teig eine Prise Salz verwendet. Beilagen zu den fertig gebackenen Crêpes können sowohl süße Zutaten als auch pikante Zutaten sein. Gebratene Champignons, gebratener Schinken, geriebener Käse oder Kräuter, Räucherlachs u. ä. eignen sich zum Beispiel als Beilage für pikante Crêpes.

### Crêpes Torten

Crêpes-Torten sind ein ganz besonderer Nachtisch!

z.B. 1 Crêpes, geschlagene Sahne, einige Mandelblätter, in dünne Scheiben geschnittene Erdbeeren abwechselnd bis 7 cm hoch schichten. Die letzte Schicht sollte ein Crêpes sein, dieses mit Puderzucker bestreuen.

Herzhafte Crêpes-Torten erhält man mit Sahnemeerrettich und Räucherlachs oder Frischkäse, Paprika und Radieschenfüllung. Dann in 8 Stücke geschnitten bereichern sie jedes Büffet.

Crêpes können frisch zubereitet oder in einer verschlossenen Schüssel bei 80° C im Ofen warm gehalten werden.

## Aufbewahrung von Teig und gebackenen Crêpes

### Aufbewahrung von Teig

Teig kann bis zu 3 Tage vor dem Backen zubereitet werden, wenn er im Kühlschrank aufbewahrt wird. Rühren Sie diesen Teig gut durch, bevor Sie ihn zum Backen verwenden.

### Aufbewahrung von gebackenen Crêpes

Crêpe können übereinander gestapelt, gut verpackt und verschlossen bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Crêpe können auch bis zu 3 Monaten tief gefroren aufbewahrt werden.

### Auftauen von Crêpes

Nehmen Sie die Crêpes aus der Gefriertruhe. Lassen Sie sie mehrere Stunden stehen oder nehmen Sie die Mikrowelle zum schnelleren Auftauen zu Hilfe.

## Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



**Achtung!** Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen um Stromschlaggefahr vorzubeugen! Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen.

- Wickeln Sie das Netzkabel zum Verstauen erst auf, wenn das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die antihafbeschichtete Backfläche keinesfalls mit spitzen oder harten Gegenständen. Die Beschichtung kann durch Kratzer leicht beschädigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, kein Backofenspray, Benzin oder andere Lösemittel.
- Wischen Sie die Backfläche mit saugfähigem Papier oder einem weichen, leicht feuchten Lappen ab.
- Das Gehäuse nur außen mit einem leicht feuchten Lappen abwischen.
- Bewahren Sie das Gerät nicht neben einem Heizkörper auf. Das Gehäuse könnte schmelzen.
- Bewahren Sie das Gerät, wenn es länger nicht benutzt wird, an einem trockenen, kindersicheren Platz auf.

## Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften.

Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



## Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

**Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.** Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst

**Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21**

Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.** Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Importeur:

Prodomus Vertriebsgesellschaft mbH

Landsbergerstraße 439

81241 München

Version 08 / 2014

## Content

Important safeguards.....	13
Scope of delivery.....	15
Description with figure.....	15
Before the first use.....	15
Preparing of crêpes.....	15
Preparing crêpes does not success.....	16
Tips for preparing crêpes.....	16
Storage of dough and crêpes.....	17
Cleaning and storage.....	17
Technical Data.....	17
Disposal.....	17
Warranty claims.....	18

## Important safeguards

To avoid damage or danger by improper use this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to other person, also supply with this instruction manual.

Intended use: This appliance is suited for baking crêpes. Use the appliance for domestic purposes only. The appliance is not suited for commercial use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in the instruction manual. No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, or is wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, all warranty claims are void.

- Connect this appliance to mains 220 - 240V ~ AC only.
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it.
- Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- **Do not operate any appliance if:**
  - power cord is damaged
  - in case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. Ask a competent qualified electrician (\*) to check and repair it.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (\*) to avoid any danger caused by electric current.
 

(\*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.





- **An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



- Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
  - Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam
  - Danger caused by electric current

Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly.

- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!



- **Caution danger of electric shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock:

- never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
- the cord should never get wet or get in contact with humid things
- never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
- never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
- never place the appliance on wet ground
- never use the appliance outdoors



- **Caution hot surface!** When operating electrical heating-appliances (such as hot plates, hot pans or hot fat) please keep in mind that high temperatures are achieved which may cause serious injuries. Please use handles. Instruct other people using this appliance about the risks also.

- Use the item only on heat-resistant surfaces, such as stone or ceramics.
- Never leave the appliance unattended during operation. Keep special care when using oil and fat. **Hot oil and fat can burn easily!**



- **Caution! Danger of burning!** The appliance gets very hot during operation. If necessary touch it at the heat insulated plastic housing only! Never touch hot cooking plates, lid or housing! Never move or carry the appliance while it is hot.

- Let the appliance cool down enough before cleaning and storing.



- **Caution! Fire danger!** Always keep enough distance to walls, furniture curtain or towels. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects.

- In case of flames never try to extinguish with water but take a damp cloth.
- Never use the appliance as a heater. Never place it on or near a heater.
- Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like cooking plate.

- **Unplug the appliance**

- after use and when the appliance is not in use
- before changing accessories or cleaning the appliance

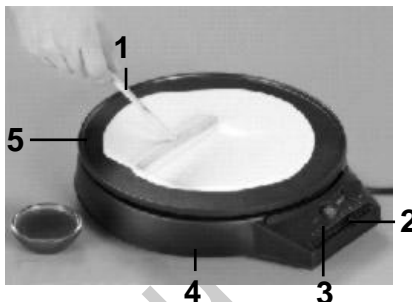
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. If cord or appliance are damaged it must not be used any more.
- Always keep the appliance clean as it is in contact with food.

## Scope of delivery

- Crêpes maker
- Dough spatula
- Instruction manual

## Description with figure

1	dough spatula
2	On/off switch
3	Temperature switch
4	Base
5	baking plate



## Before the first use

- Remove all packaging material such as carton, foil etc.
- Place the appliance on a dry, stable, anti-slip and heat resistant surface.
- Never place the appliance on or near a hotplate or a hot oven.
- Clean the unit before using it for the first time (see cleaning and care).
- Clean the surface of the baking plate with a damp cloth and dry thoroughly.
- For initial use heat the appliance for some minutes at maximum temperature to eliminate oil or grease residues from production. Repeat it 1-2 times, then smoke and smell will disappear (it is harmless and no sign of danger).
- Let the unit heat up until the steam will disappear (minimum term of 5 minutes).
- To switch off after this process unplug the appliance.
- Let the unit cool down.
- Wipe the baking plate with a slightly damp cloth to remove residues.

We recommend not to eat the first crêpes because of production residues that might be still on the baking surface. After having cleaned the baking plate and having baked a first crêpe you can use the crêpes maker normally.

## Preparing of crêpes



**Caution hot surface!** When operating electrical heating-appliances (such as hot plates, hot pans or hot fat) please keep in mind that high temperatures are achieved which may cause serious injuries.



**Caution! Danger of burning!** The appliance gets hot during operation. Never touch hot cooking plates, lid or housing!

There are many types of recipes for crêpes. You can find it in the World Wide Web or in commercial recipe books.

The appliance is equipped with a switch for temperature adjustment. You can adjust from 0-5. Use level 5 for preheating and faster baking. Use level 1-2 for keeping warm the ready made crepes and use medium levels 3 or 4 for slow baking. As the baking time and temperature might be different depending on the kind and consistency of the dough you use, time and temperature must be found out by your own experience. It is recommended to use a medium temperature level (3 or 4) for baking first till getting accustomed with the appliance.

1. Prepare your desired crepe dough (use common crepe recipes) and pour into a bowl.
2. Grease the plate by applying a thin coat of cooking oil, butter or margarine onto the surface and rub in with paper toweling. (NOTE: it is recommended to grease the crepe maker before each use.)
3. Plug in and turn the switch on (position I). The red control light indicates that the appliance is connected to the mains, it is permanently illuminated.  
The green control light indicates that the appliance is heating up. Preheat the unit with temperature level 5 until the green light switches on (during use the green light will switch on and off).
4. Put the dough spatula near the appliance. Now put approx. ½ a soup ladle of dough onto the middle of the baking plate. Apply the dough with the dough spatula evenly and thin onto the whole baking plate (see figure on page 4).
5. As soon as the crepe has a lacy brown effect on the underside and the top becomes moist with a smooth and glossy appearance, now you can remove the crepe.
6. put the crepe on a plate. You can use a wooden spatula or a heat resistant plastic spatula to remove the crepe. If crepe begins to stick to the cooking surface of the unit, wipe clean with paper toweling and lightly coat with cooking oil, butter or margarine. You can keep warm the ready made crepes for a short time on the unit. Use temperature level 1-2 for keeping warm. Do not leave it on the baking surface for a longer time otherwise the crepes could burn.



**Caution! After each use for safety reason switch off (position 0) and unplug the appliance!**

### **Preparing crêpes does not success**

If you do not get fine and delicious crêpes the consistency of the dough might be wrong. If you have used too much fat (butter or oil), the dough is too heavy and does not stick at the baking surface correctly.

The crepe should be baked very shortly. Then remove immediately from the baking plate so that it can not get too dark or too dry. Keep warm while preparing more crepe.

Anyway using less fat the best you can do for health.

1. use less butter and cream as described in your recipe
2. use more milk or water instead to achieve a good consistency
3. use small eggs which have more egg yolk (egg white contains a higher percentage of fat)

### **Tips for preparing crêpes**

You can fill your crêpes with sweet food or with spicy food also. Ready made crêpes you can roll, fold and use as a decoration.



Always prepare a dough more liquid (like coffee cream) your crêpes will get more thin then. Applied with a little curd cheese rolled crêpes look very good on a salad plate. Cut the rolled crêpes simply into pieces (1/2 cm) and put it onto the salad. You also can use pastry or mayonnaise instead.

## Storage of dough and crêpes

### Dough

You can store ready made dough up to 3 days in the fridge. Before using again mix the dough thoroughly.

### Ready baked crêpes

You can store the crêpes on top of each other (packed well and air tight) up to one week in the fridge. You also can keep deep frozen crêpes up to 3 month.

### Defrost

Take the crêpes out of the freezer. Leave it for some hours to defrost or place it into the micro wave to defrost (consult the instruction manual of the micro wave for the right defrosting time).

## Cleaning and storage



**Caution danger of burning and electric shock! Always unplug your appliance after use and before cleaning. Let the appliance cool down before cleaning and storage. Never immerse the appliance, cord and plug into water or clean it under running water.**

- Wipe the surface of the appliance with a damp cloth only.
- To avoid damage to surface or the heating plate of the appliance never use sharp edged or metallic objects or sharp cleaning solvents for cleaning on it. Only use soft plastic sponge to avoid scratches. If using metal objects to clean the sensitive surface can be damaged easily by scratches.
- Do not wind the cable around the appliance. Never store the cable before the appliance has cooled down completely.
- Store the appliance in a dry place not reachable for children.

## Technical data

Model	CP 6073
Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Power	900W

This appliance is tested according to GS and corresponds to CE directives.

## Disposal

Please observe the environment! Dispose the packaging according to the local garbage regulations. Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers. If at any time in the future you should need to dispose of this product please note

that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin) on the product, the package or in the instructions for use indicates this. Please recycle where facility exists. Check with your local authority or retailer for recycling advice. Dispose of the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive).



## Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 08 / 2014

Importer:  
Prodomus Vertriebsgesellschaft mbH  
Landsbergerstraße 439  
81241 München