

SILVERCREST®



CRÊPEMAKER SCM 1500 E4

DE

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

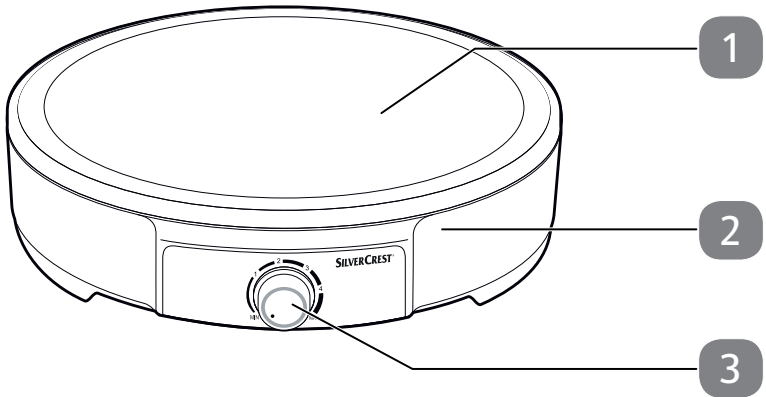
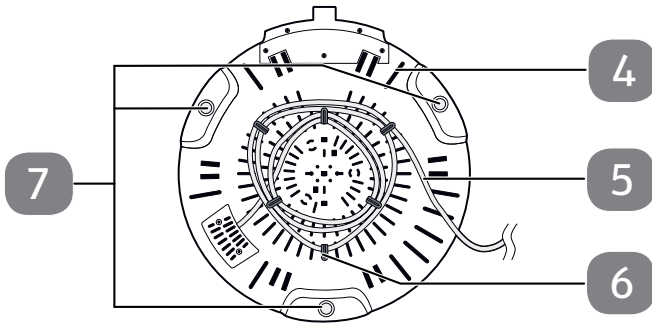
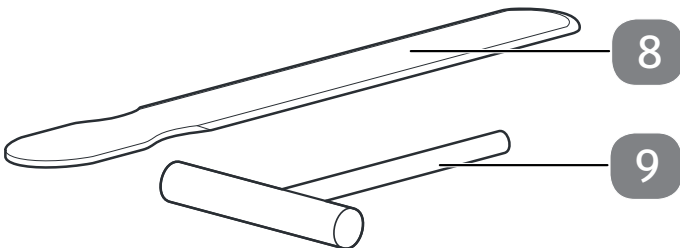
IAN 340660_1910

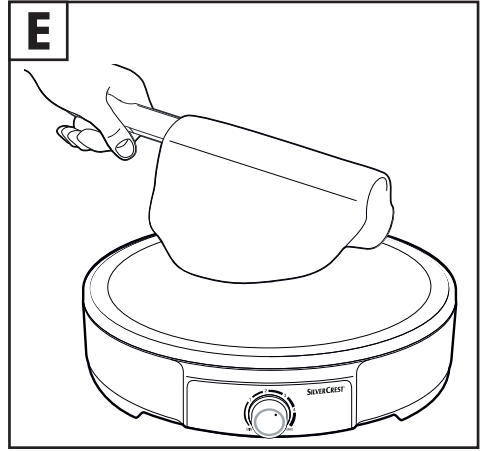
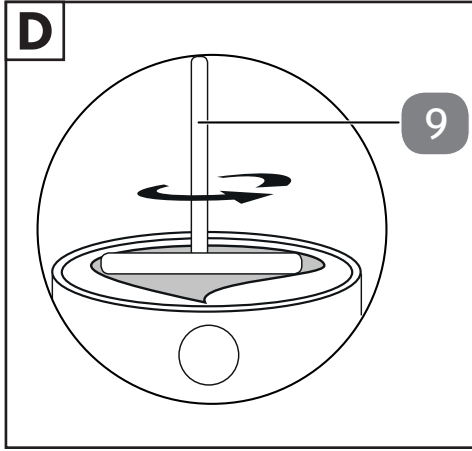
DE



DE

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

A**B****C**



Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung.....	6
1.1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung.....	6
1.2.	Zeichenerklärung.....	6
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	8
3.	Sicherheitshinweise.....	9
4.	Teilebeschreibung.....	14
4.1.	Vorderseite.....	14
4.2.	Rückseite.....	14
4.3.	Zubehör.....	14
5.	Lieferumfang.....	14
6.	Technische Daten.....	15
7.	Konformitätsinformation.....	15
8.	Bedienung.....	16
8.1.	Vor dem ersten Gebrauch.....	16
8.2.	Crêpes backen.....	17
8.3.	Tipps.....	18
9.	Rezepte.....	19
9.1.	Grundrezept für Crêpes.....	19
9.2.	Rezept für süße Crêpes.....	19
9.3.	Crêpes Suzette.....	20
9.4.	Vegane Crêpes.....	21
10.	Reinigung.....	22
11.	Lagerung/Transport.....	23
12.	Störung und Abhilfe.....	23
13.	Entsorgung.....	24
14.	Impressum.....	24
14.1.	Hinweise zu Warenzeichen.....	24
15.	Garantie der MLAP GmbH.....	25
15.1.	Garantiebedingungen.....	25
15.2.	Garanzzeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	25
15.3.	Garantieumfang.....	25
15.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	26
16.	Service.....	26
16.1.	Lieferant/Produzent/Importeur.....	26

1. Einführung

1.1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1.2. Zeichenerklärung



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



GEFAHR!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen können, zu vermeiden.



WARNUNG!

Warnung vor möglichen mittleren und/oder leichten Verletzungen durch heiße Oberflächen!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen können, zu vermeiden.



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschaden zu vermeiden!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Wechselstrom



auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



auszuführende Handlungsanweisung



Aufzählung



Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).



Geprüfte Sicherheit: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung. Kennzeichnung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Der Grüne Punkt kennzeichnet Verkaufsverpackungen in Deutschland, die entweder im Gelben Sack bzw. in der Gelben Tonne, in Altglascontainern oder in der Altpapier- tonne gesammelt und vom Dualen System gemäß Verpackungsverordnung entsorgt bzw. recycelt werden.



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe „13. Entsorgung“ auf Seite 24)



Die Backplatte ist spülmaschinengeeignet.



Die Backplatte ist ILAG antihafbeschichtet.



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie Verpackungen oder Geräteoberflächen.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Backen von Crêpes, Pancakes oder Ähnlichem im privaten Haushalt verwendet werden. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichen Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen 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.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie Rauchentwicklung beim Verwenden des Geräts, denn sie ist für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich. Halten Sie Vögel und andere Kleintiere aus dem Küchenbereich fern.
- Halten Sie Haustiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR!

Erstickenungsgefahr!

Verpackungsfolien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickenungsgefahr!

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.



GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Um das Gerät vollständig stromlos zu schalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Ein beschädigtes Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wenn Sie einen Transportschaden am Gerät feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Im Inneren des Gerätes gibt es gefährliche elektrische Spannungen.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein. Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Halten Sie das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn
 - Sie das Gerät reinigen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei einem Gewitter.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verwenden Sie ausschließlich, wenn es notwendig ist, nach gültigen Sicherheitsbestimmungen zugelassene Verlängerungskabel.



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts können sich entzünden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten), auch dann nicht, wenn darüber ein Dunstabzug installiert ist.
- Lassen Sie etwas Abstand zwischen dem Gerät und anderen Geräten bzw. der Wand, so dass die Luft frei zirkulieren kann.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe oder unterhalb von leicht brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Vorhängen, Papier etc.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Die berührbaren Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß.

- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Temperaturregler (3).
- Verwenden Sie das Gerät nur mit so viel Teig, dass der Rand der Backfläche frei bleibt. Der Teig kann sonst seitlich herunterlaufen.
- Während des Backens tritt Dampf aus. Fassen Sie nicht in den Dampf oder halten Ihren Kopf über das Gerät – es besteht Verbrühungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Das Heizelement bleibt auch nach dem Abschalten einige Zeit heiß. Stellen Sie sicher, dass es nicht berührt wird.

- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.



HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden!

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch/unsachgemäße Aufstellung des Geräts.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie zum Wenden oder Verteilen des Teiges keine scharfen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden. Verwenden Sie zum Wenden der Crêpes Holz- bzw. hitzebeständiges Kunststoffbesteck.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme etc. Sie können die Oberfläche zerkratzen. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „10. Reinigung“ auf Seite 22.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Gerät nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Warten Sie mit dem Anschluss des Netzsteckers, wenn das Gerät von einem kalten in einen warmen Raum gebracht wird. Das dabei entstehende Kondenswasser kann unter Umständen das Gerät zerstören. Wenn das Gerät Zimmertemperatur erreicht hat, kann das Gerät gefahrlos in Betrieb genommen werden.
- Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße (7) angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.
Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage.

4. Teilebeschreibung

4.1. Vorderseite

Siehe **Abb. A**

- 1) Backplatte (entnehmbar)
- 2) Gerätesockel
- 3) stufenlos verstellbarer Temperaturregler (**MIN-4, MAX**) mit Betriebsleuchte
leuchtet grün: bei Erreichen der Betriebstemperatur, Gerät eingeschaltet
leuchtet rot: beim Aufheizen der Backplatte

4.2. Rückseite

Siehe **Abb. B**

- 4) Belüftungsschlitze
- 5) Netzkabel
- 6) Kabelaufwicklung
- 7) Rutschfeste GummifüÙe

4.3. Zubehör

Siehe **Abb. C**

- 8) Kunststoff-Crêpe-Wender
- 9) T-förmiger Teigverteiler

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickenungsgefahr!

Es besteht Erstickenungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Crêpemaker inkl.:
 - 1x Backplatte
 - 1x T-förmiger Teigverteiler
 - 1x Crêpe-Wender
- Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Modell:	SCM 1500 E4
Brand:	Silvercrest®
Spannungsversorgung:	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1.500 Watt
Durchmesser der Backplatte:	ca. 37,6 cm
Geräteabmessungen:	ca. 38 x 37,5 x 9,4 cm
Länge des Netzkabels:	ca. 150 cm
Backplatte Antihafbeschichtung:	ILAFILON Select SP-300
Inverkehrbringer:	MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Germany



7. Konformitätsinformation

C E Hiermit erklärt die MLAP GmbH, dass das Produkt mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

8. Bedienung



WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Die berührbaren Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß.

- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Temperaturregler (3).



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Antihaftbeschichtung der Backplatte (1) ist empfindlich. Es besteht die Gefahr des Verkratzens.

- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände oder Besteck aus Metall auf der Backplatte (1).
- Vermeiden Sie den Kontakt anderer Lebensmittel außer dem Teig mit der Backplatte (1), da sie einbrennen und Rückstände hinterlassen können.

8.1. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Arbeitsfläche in angenehmer Arbeitshöhe.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „10. Reinigung“ auf Seite 22).



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen des Fensters.

8.1.1. Leer aufheizen

Vor dem ersten Gebrauch ist es notwendig, das Gerät für ein paar Minuten leer aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände vom Gerät zu beseitigen.

- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel (5) vollständig ab.
- ▶ Legen Sie die Backplatte (1) auf den Gerätesockel (2).
- ▶ Drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die Position **MIN**.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Die Betriebsleuchte am Temperaturregler (3) leuchtet grün.

- ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (3) auf die Heizstufe **MAX**.

Die Betriebsleuchte am Temperaturregler (3) leuchtet rot und zeigt damit das Aufheizen auf die gewünschte Heizstufe an. Sobald die Heizstufe erreicht ist, leuchtet die Betriebsleuchte grün und das Heizelement schaltet automatisch beim Erreichen der Betriebstemperatur ab. Während des Betriebs wird die Temperatur konstant gehalten und dazu werden erneute Heizvorgänge gestartet, so dass die Betriebsleuchte zwischen rot und grün wechselt.

- ▶ Lassen Sie das Gerät für ca. 10–15 Minuten leer aufheizen.
- ▶ Drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die Position **MIN** zurück.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät erneut.



Für die Reinigung der Backfläche nach der ersten Inbetriebnahme entsorgen Sie den ersten gebackenen Crêpe, ohne ihn zu essen.

8.2. Crêpes backen

- ▶ Bereiten Sie den Teig nach Rezept vor.
- ▶ Legen Sie die Backplatte (1) auf den Gerätesockel (2).
- ▶ Fetten Sie die Backplatte (1) mit einem Stück Küchenkrepp und etwas Speiseöl ein.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Die Betriebsleuchte am Temperaturregler (3) leuchtet grün.

- ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (3) auf die gewünschte Heizstufe (**MIN-4, MAX**).



Wählen Sie am Anfang eine mittlere Temperatur, bis Sie die gewünschten Abstufungen herausgefunden haben. Sie können die Temperatur auch während des Backens korrigieren. Nach ca. 2-3 Minuten ist die Backtemperatur erreicht und die Betriebsleuchte leuchtet grün.

- ▶ Füllen Sie langsam und vorsichtig mit einem hitzebeständigen Schöpflöffel Teig auf die Backplatte (1).
- ▶ Geben Sie den Teig in die Mitte der Backfläche, so dass ca. 2/3 der Backplatte (1) bedeckt ist und nach dem Verteilen am Rand noch ca. 2 cm frei bleiben. Vermeiden Sie ein Überlaufen über den Backplattenrand.
- ▶ Den flüssigen Teig verteilen Sie mit dem T-förmigen Teigverteiler (9) nach außen (siehe **Abb. D**). Halten Sie ihn dabei möglichst flach und führen Sie ihn von der Mitte aus in einer Kreisbewegung zum Rand.
- ▶ Wenn der Teig nach ca. 45-60 Sekunden (kann je nach Rezept abweichen) auf der oberen Crêpeseite nicht mehr flüssig ist, wenden Sie ihn mit dem Crêpe-Wender (8) (siehe **Abb. E**). Schieben Sie dazu den Crêpe-Wender mittig unter den Crêpe, heben ihn an und legen ihn mit einer schnellen Bewegung auf eine Hälfte. Klappen Sie dann die andere Hälfte zügig auf, so dass der Crêpe vollständig ausgeklappt auf der Backplatte liegt.

Falls der Crêpe noch zu hell oder noch nicht fest genug ist, lassen Sie diesen noch etwas länger backen.

- ▶ Wenn der Crêpe nach weiteren ca. 45 Sekunden fertiggebacken ist, belegen Sie den Crêpe nach Geschmack, falten Sie ihn mit dem Crêpe-Wender (8) zusammen und nehmen ihn von der Backplatte (1).



Die Heizstufe **1** eignet sich zum Warmhalten einzelner fertiger Crêpes.

- ▶ Nach dem Gebrauch drehen Sie den Temperaturregler (3) auf die Position **MIN** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Backplatte (1) abkühlen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach diesem und jeden weiteren Gebrauch (siehe „10. Reinigung“ auf Seite 22).

8.3. Tipps

- Mit Milch gebackene Crêpes werden weicher und dunkler.
- Mineralwasser mit Kohlensäure anstelle von Milch macht die Crêpes lockerer.
- Auch Vollkornmehl führt zu einem guten Backergebnis.
- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- Für ein gutes Backergebnis alle Zutaten gleichmäßig verrühren.
- Lassen Sie den Teig mindestens 10 Minuten bis eine Stunde gehen. Nach der Ruhezeit den Teig kräftig durchrühren und die Konsistenz prüfen. Ggf. etwas Wasser hinzugeben.
- Fetten Sie die Backplatte mit etwas Speiseöl auf einem Küchenkrepp nach jedem Backvorgang leicht ein. So entfernen Sie Rückstände vom vorherigen Crêpe und vermeiden ein Anbacken des neuen Crêpes.
- Der Teig lässt sich mit einem angefeuchteten Teigverteiler (9) leichter verteilen. Stellen Sie daher den Teigverteiler (9) nach jedem Verteilen in ein mit warmem Wasser befülltes Gefäß.

9. Rezepte

TIPP: Halten Sie fertige Crêpes gestapelt auf einem geeigneten Teller im Backofen bei 50 °C warm.

9.1. Grundrezept für Crêpes

Zutaten für 8-10 Crêpes:

250 g	Mehl
400 ml	Milch
100 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
2	Ei(er) (Größe M)

etwas geschmacksneutrales Öl für die Backplatte

Zubereitung:

- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mindestens 30-60 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
- ▶ Geben Sie etwas lauwarmes Wasser nach, falls der Teig noch zu dickflüssig ist.
- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3-4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 17 beschrieben für ca. 45-60 Sekunden pro Seite. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Crêpes nach Geschmack mit Marmelade, Zucker oder Zimt bestreuen oder mit Käse, Lachs oder Schinken belegen und zusammenklappen.

9.2. Rezept für süße Crêpes

Zutaten für 8-10 Crêpes:

250 g	Mehl
100 g	Zucker
400 ml	Milch
100 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Pk.	Vanillezucker
2	Ei(er) (Größe M)

etwas geschmacksneutrales Öl für die Backplatte

Zubereitung:

- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mindestens 30-60 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.
- ▶ Geben Sie etwas lauwarmes Wasser nach, falls der Teig noch zu dickflüssig ist.
- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3–4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 17 beschrieben für ca. 45-60 Sekunden pro Seite. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Crêpes nach Geschmack mit Marmelade, Zucker oder Zimt bestreuen und zusammenklappen.

9.3. Crêpes Suzette

Zutaten für ca. 8 Crêpes:

Teig

200 g Mehl

12 EL Milch

2 Prisen Salz

120 g Butter, zerlassen

8 Eier (Größe M)

2 EL Puderzucker

2 EL Rum

etwas geschmacksneutrales Öl für die Backplatte

Orangen-Soße

4 Orange, unbehandelt

24 Würfelzucker

60 g Butter, zerlassen

2 Zitrone (Saft)

2 EL gehobelte Mandeln

50 ml Orangenlikör zum Flambieren (Alkoholgehalt min. 40 %)

Zubereitung:

- ▶ Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.
- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Ggf. mit etwas Wasser verdünnen.

Für die Orangen-Soße gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Orangenschale abreiben, die Orangen anschließend auspressen.
- ▶ Zuckerwürfel in Butter in einer Pfanne schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen.
- ▶ Orangen- und Zitronensaft mit dem Orangenabrieb hinzugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen.

- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3–4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 17 beschrieben für ca. 45-60 Sekunden pro Seite. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Falten Sie die Crêpes jeweils zweimal auf einem Teller. Mit der Orangen-Soße bedecken und ca. 1–2 Minuten ziehen lassen.
- ▶ Mit Mandelstücken bestreuen und den angewärmten Orangenlikör in eine Soßenschöpfkelle geben, mit einem Streichholz anzünden (flambieren) und über die Crêpes gießen.
- ▶ Brennend servieren.

9.4. Vegane Crêpes

Zutaten für ca. 8 Crêpes:

250 g	Mehl
30 g	Speisestärke
500 ml	Sojamilch
150 ml	kaltes Wasser
1 Prise	Salz
30 g	brauner Zucker
30 g	Pflanzenöl (geschmacksneutral)
	etwas geschmacksneutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl) für die Backplatte

Zubereitung:

- ▶ Lösen Sie die Speisestärke im kalten Wasser in einem geeigneten Gefäß auf.
- ▶ Mehl in eine Schüssel sieben, anschließend mit Pflanzenöl, Zucker, Salz, Stärkeflüssigkeit und 100 ml Sojamilch zu einem zähen Teig verrühren. Unter Rühren die restliche Sojamilch hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- ▶ Rühren Sie den Teig danach noch einmal durch und prüfen Sie die Konsistenz. Der Teig sollte nun eine leicht dickflüssige Konsistenz haben. Ggf. mit etwas Wasser verdünnen.
- ▶ Fetten Sie die Backplatte vor der Zubereitung jedes einzelnen Crêpes ein.
- ▶ Backen Sie die Crêpes bei eingestellter Heizstufe **3–4** wie unter „8.2. Crêpes backen“ auf Seite 17 beschrieben für ca. 2 Minuten für die erste Seite. Backen Sie die zweite Seite für ca. 1 Minute. Verringern Sie ggf. die Heizstufe je nach gewünschtem Bräunungsgrad.
- ▶ Crêpes nach Geschmack mit Marmelade, Zucker oder Zimt bestreuen und zusammenklappen.

10. Reinigung



GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Eindringende Feuchtigkeit kann zu einem elektrischen Schlag führen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Antihaftbeschichtung der Backflächen und das Gehäuse des Gerätes sind empfindlich. Es besteht die Gefahr des Verkratzens.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- ▶ Entfernen Sie alle Lebensmittelreste von der Backplatte (1).
- ▶ Entfernen Sie die Backplatte (1) und reinigen Sie die Backplatte, den Teigverteiler (9) und den Crêpe-Wender (8) unter fließendem Wasser und einem milden Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- ▶ Trocknen Sie die Backplatte (1) mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn alle Teile sorgfältig getrocknet sind.

11. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker, reinigen Sie es wie oben beschrieben und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Wickeln Sie zur einfachen Aufbewahrung das Netzkabel (5) an der Kabelaufwicklung (6) an der Geräteunterseite auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

12. Störung und Abhilfe

Störung	Abhilfe
Keine Funktion	Netzstecker in der Steckdose? <ul style="list-style-type: none">▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	<ul style="list-style-type: none">▶ Stellen Sie die Heizstufe ein, um das Gerät einzuschalten.
Der Crêpe ist zu hell.	<ul style="list-style-type: none">▶ Crêpe noch etwas länger backen lassen.▶ Ggf. Temperaturregler (3) höher stellen.
Der Crêpe ist zu dunkel.	<ul style="list-style-type: none">▶ Ggf. Temperaturregler (3) niedriger stellen.
Der Crêpe klebt an der Backfläche fest.	<ul style="list-style-type: none">▶ Fetten Sie die Backfläche ggf. mit einem Pinsel und etwas Speiseöl ein.

13. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

14. Impressum

Copyright © 2020

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

DEUTSCHLAND

14.1. Hinweise zu Warenzeichen

SilverCrest® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Deutschland.

Alle weiteren Namen und Produkte sind Warenzeichen oder eingetragene Warenzeichen ihrer jeweiligen Eigentümer.

15. Garantie der MLAP GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

15.1. Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

15.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

15.3. Garantiefumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

15.4. Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

16. Service



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

DE	Service Deutschland Hotline ☎ +49 201 56579031 🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlap.info/contact
	<input type="text" value="IAN 340660_1910"/>

16.1. Lieferant/Produzent/Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

Stand der Informationen:

Update: 06/2020 · Ident.-No.: 50064782-19120-DE

IAN 340660_1910

DE