

**Ooh La La!**  
Crêpe-Eisen

**giles &  
posner®**  
BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

## **Sicherheitshinweise**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.

Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät muss sich auch, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel

abziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer.

Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät einlagern.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.

 **Vorsicht:** Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

**Warnung:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

## **Pflege und Wartung**

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Crêpe-Eisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

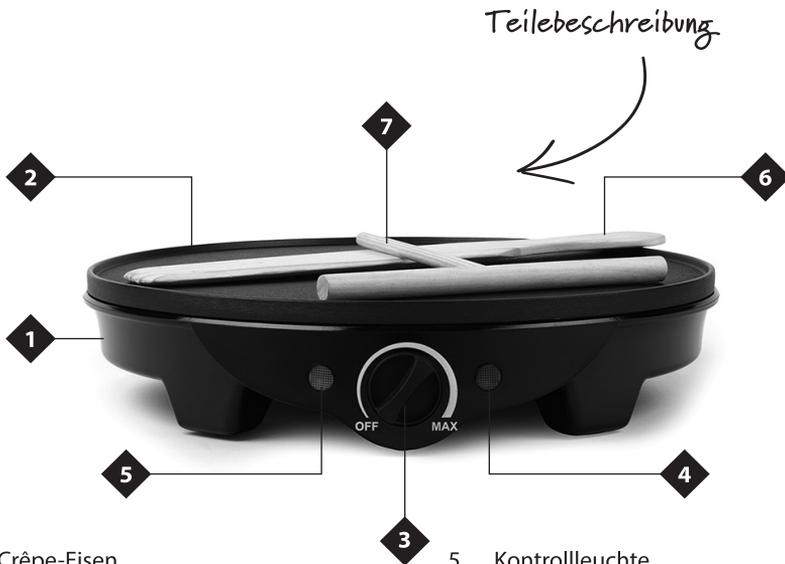
**SCHRITT 1:** Wischen Sie das Crêpe-Eisen mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel

oder Topfkratzer zur Reinigung des Crêpe-Eisens, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.

**Hinweis:** Das Crêpe-Eisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.



- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Crêpe-Eisen                    | 5. Kontrollleuchte        |
| 2. Antihafbeschichtete Heizplatte | 6. Pfannenwender aus Holz |
| 3. Temperaturregler               | 7. Teigverteiler          |
| 4. Betriebsanzeige                |                           |

## **Gebrauchsanweisung**

### **Vor dem ersten Gebrauch**

Bevor Sie das Crêpe-Eisen an die Stromversorgung anschließen, wischen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.

**Hinweis:** Wenn Sie das Crêpe-Eisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Crêpe-Eisens.

## Crêpe-Zubereitung

Vergewissern Sie sich, dass das Crêpe-Eisen sauber, trocken, ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

**SCHRITT 1:** Stellen Sie das Crêpe-Eisen in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

**SCHRITT 2:** Schließen Sie das Crêpe-Eisen an das Stromnetz an und schalten Sie es ein. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.

**SCHRITT 3:** Schalten Sie das Crêpe-Eisen ein und wählen Sie die gewünschte Gartemperatur mit dem Temperaturregler aus. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein.

**SCHRITT 4:** Heizen Sie das Crêpe-Eisen ca. 3 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

**SCHRITT 5:** Geben Sie ca. 60 ml Crêpe-Teig in die Mitte der antihaftbeschichteten Heizplatte. Wenn Sie zu viel Teig nehmen, kann dies den Garvorgang beeinträchtigen.

**SCHRITT 6:** Verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler in kreisförmiger Bewegung gleichmäßig auf der antihaftbeschichteten Heizplatte.

**SCHRITT 7:** Backen Sie den Crêpe ca. 4 Minuten oder bis die Unterseite leicht braun ist.

**SCHRITT 8:** Wenn der Crêpe beginnt, Blasen zu werfen, lösen Sie die Kanten mit einem Pfannenwender, drehen den Crêpe um und lassen ihn fertig backen.

**SCHRITT 9:** Schalten Sie das Crêpe-Eisen nach Abschluss der Zubereitung am Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**SCHRITT 10:** Schieben Sie den Crêpe vorsichtig von der Heizplatte auf einen Teller.

**Hinweis:** Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Crêpe-Eisen die Temperatur hält. Wenn die Crêpes anzuhafte beginnen, wischen Sie mit einem Papiertuch etwas Öl über die Antihafplatte.

## Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Crêpe-Eisen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Crêpe-Eisen. Wickeln Sie es stattdessen lose auf, um Schäden zu vermeiden.

## Technische Daten

Produktcode: EK2510G

Eingangleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 1.300 W



## Rezepte

\* Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.

**Vorsicht:** Gesicht und Haare von den Flammen fernhalten. Lassen Sie die das Crêpe-Eisen nicht unbeaufsichtigt.

## Einfacher Crêpe

### Zutaten

125 g Mehl  
25 g Butter, geschmolzen

2 Eier  
120 ml Milch

120 ml Wasser  
Eine Prise Salz

### Zubereitung

In einer großen Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Milch und Wasser allmählich hinzugeben und rühren, bis alles vermischt ist. Salz und Butter hinzugeben und so lange schlagen, bis der Teig glatt ist. Das Crêpe-Eisen vorheizen, indem Sie den Drehschalter etwa drei Viertel in Richtung Maximum drehen. Sobald sich die Kontrollleuchte einschaltet, den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen – nehmen Sie ca. 60 ml pro Crêpe. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen. Den Crêpe etwa 4 Minuten lang garen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 4 Minuten braten. Heiß mit einer Füllung Ihrer Wahl servieren.

## Crêpes Suzette

### Zutaten

#### Für den Crêpes

125 g Mehl  
50 g ungesalzene Butter  
5 g geschmolzene Butter  
1 Ei aus Freilandhaltung  
300 ml Milch

#### Für die Sauce

2 Orangen, nur Saft  
1 Orange, Schale und Saft  
1 Zitrone, Schale und Saft  
3 EL extrafeiner Zucker

2 EL Orangenlikör  
2 EL Brandy

### Zubereitung

In einer großen Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Milch und Wasser allmählich hinzugeben und rühren, bis alles vermischt ist. Salz und Butter hinzugeben und so lange schlagen, bis der Teig glatt ist. Das Crêpe-Eisen vorheizen, indem Sie den Drehschalter etwa drei Viertel in Richtung Maximum drehen. Sobald sich die Kontrollleuchte einschaltet, den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen – nehmen Sie ca. 60 ml pro Crêpe. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen.

Lassen Sie den Crêpe aus der Pfanne gleiten und legen Sie ihn auf fettdichtes Papier. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig, wobei Sie die Crêpes mit je einer Lage aus fettdichtem Papier dazwischen stapeln. Die Crêpes können nun gekühlt oder eingefroren und später verwendet werden.

Für die Sauce eine Bratpfanne erhitzen, Butter, Orangenschale und -saft, Zitronenschale und -saft sowie den Puderzucker hinzugeben.

Einige Minuten lang köcheln lassen, bis die Mischung gerade eingedickt ist und Blasen bildet, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Crêpes zu Vierteln falten und vorsichtig in die heiße Sauce legen. Die Pfanne wieder auf den heißen Herd stellen, dann den Orangenlikör und den Brandy hinzugeben und anzünden, um den Alkohol abbrennen zu lassen. Lassen Sie die Crêpes einige Minuten lang köcheln, bis sie vollständig erhitzt sind.

Zum Servieren geben Sie die Crêpes auf Servierteller und träufeln Sie die Sauce darüber.

## Crêpes mit Erdbeeren und Sahne

### Zutaten

110 g Mehl, gesiebt	200 ml Milch	1 EL Erdbeermarmelade
25 g Butter, geschmolzen	75 ml Wasser	Eine Prise Salz
2 Eier aus Freilandhaltung, geschlagen	2 EL Doppelrahm, geschlagen	Puderzucker, zum Bestäuben
	1 EL Pflanzenöl, zum Braten	

### Zubereitung

Mehl und Salz in eine große Schüssel sieben und in die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen. Eiermasse in die Vertiefung gießen und vorsichtig verquirlen. Milch und Wasser nach und nach hinzugeben, bis der Teig glatt ist.

Die geschmolzene Butter einrühren und einige Minuten ruhen lassen.

Das Crêpe-Eisen vorheizen, indem Sie den Drehschalter etwa drei Viertel in Richtung des Maximums drehen und warten, bis die Bereitschaftsanzeige aufleuchtet. Geben Sie 60 ml des Crêpe-Teigs in die Pfanne und verteilen Sie den Teig mit dem Pfannenwender aus Holz mit kreisenden Bewegungen, bis eine gleichmäßige Schicht den Boden der Pfanne bedeckt.

3 bis 4 Minuten braten, mit dem Pfannenwender aus Holz umdrehen und weitere 2 bis 3 Minuten von der anderen Seite braten.

Den Crêpe aus der Pfanne nehmen und den Vorgang mit dem Rest des Teigs wiederholen.

Die Crêpes auf einen Teller legen, mit Marmelade bestreichen, mit der geschlagenen Sahne bedecken und zu Dreiecken falten.

Sofort servieren, mit Puderzucker bestäubt.

## Kokosnuss-Crêpes mit Himbeersauce

### Zutaten

#### Für die Himbeersauce

200 g Himbeeren  
2 TL Speisestärke  
2 TL Ahornsirup  
Ahornsirup

Für die Kokosnuss-Crêpes  
140 g Mehl  
2 große Eier

Kokosnussmilch einer halben  
Kokosnuss in einem Glas  
300 ml Kokosmilch  
2 EL geröstete  
getrocknete Kokosnuss

### Zubereitung

6 Himbeeren beiseitelegen. Die Speisestärke mit 1 Esslöffel Wasser glatt rühren.

300 ml Wasser in einen Topf geben und die Speisestärkenmischung einrühren. Unter Rühren erhitzen, bis die Mischung eingedickt ist. Die restlichen Himbeeren zugeben und sanft köcheln und dabei die Beeren zu einem Brei zerdrücken.

Die Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, um die Kerne zu entfernen und so viel von der Mischung wie möglich durchdrücken. Die beiseitegelegten Himbeeren vierteln und die Sauce zusammen mit dem Ahornsirup hinzugeben.

Für die Crêpes das Mehl und eine Prise Salz in einen großen Krug geben, dann die Eier, die Kokosmilch, 200 ml Wasser und 1 ½ Esslöffel geröstete Kokosnuss einrühren, um eine Mischung mit der Konsistenz von Doppelrahm zu erhalten. Wenn der Teig zu dickflüssig ist, mit etwas mehr Wasser verdünnen.

Das Crêpe-Eisen vorheizen, indem Sie den Drehschalter etwa drei Viertel in Richtung des Maximums drehen und warten, bis die Bereitschaftsanzeige aufleuchtet. Geben Sie 60 ml des Crêpe-Teigs hinzu und verteilen Sie den Teig mit dem Pfannenwender aus Holz mit kreisenden Bewegungen in der Pfanne, bis eine gleichmäßige Schicht den Boden der Pfanne bedeckt. Den Crêpe etwa 4 Minuten lang garen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2–3 Minuten braten.

Dann servieren und die Sauce über die Crêpes träufeln.

## Limoncello-Crêpes

### Zutaten

250 g Mehl, gesiebt	3 Eier	1 EL Zitronensaft
40 g extrafeiner Zucker	500 ml Milch	Prise Salz
25 g Butter, geschmolzen	2 EL Limoncello	Puderzucker zum Servieren

### Zubereitung

Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen und die Eier hinzugeben. Mit einem Holzlöffel glatt rühren. Nach und nach Milch, geschmolzene Butter, Zitronensaft und Zitronenlikör hinzugeben. Gut mischen. Einige Minuten beiseite stellen.

Das Crêpe-Eisen vorheizen, indem Sie den Drehschalter etwa drei Viertel in Richtung des Maximums drehen und warten, bis die Bereitschaftsanzeige aufleuchtet. Dann 60 ml des Crêpe-Teigs darauf geben. Mit dem Pfannenwender aus Holz gleichmäßig in der Pfanne verstreichen. Ca. 3–4 Minuten garen lassen, bis der Teig braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2–3 Minuten braten. Wiederholen, bis kein Teig mehr übrig ist. Die Crêpes zu Vierteln falten oder rollen und mit Puderzucker bestreuen.

## Schokoladen-Bananen-Crêpes

### Zutaten

250 g gesiebtes Mehl	3 Eier	1 EL geschmolzene Schokolade
25 g Butter, geschmolzen	2 Bananen, in ca. 6 mm dicke	1 TL Vanille
25 g Zucker	Scheiben geschnitten	Eine Prise Salz

### Zubereitung

Mischen Sie Milch, Mehl, Zucker, Salz, 1 Teelöffel Vanille, Eier und geschmolzene Butter in einem Mixer. Mischen, bis die Mischung glatt und schaumig ist. Wenn möglich, den Teig 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Das Crêpe-Eisen vorheizen, indem Sie den Drehschalter etwa drei Viertel in Richtung des Maximums drehen und warten, bis die Bereitschaftsanzeige aufleuchtet. Dann 60 ml des Crêpe-Teigs hinzugeben. Mit dem Pfannenwender aus Holz gleichmäßig in der Pfanne verstreichen. Ca. 3–4 Minuten garen lassen, bis der Teig braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2–3 Minuten braten.

Mit dem verbleibenden Teig wiederholen und bei Bedarf weitere Butter oder weiteres Öl in die Pfanne geben. Crêpes zu Vierteln falten. Mit geschmolzener Schokolade beträufeln und mit Bananenscheiben belegen.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Vereinigtes Königreich**

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter [www.gilesandposner.com](http://www.gilesandposner.com) an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich dessen Geschäftsbedingungen).

### **Garantie**

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Giles and Posner über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



Hergestellt von:  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester  
OL9 0DD, Vereinigtes Königreich  
Hergestellt in China.

Bitte bewahren Sie alle Anleitungen zum späteren Nachschlagen auf.  
Hergestellt in China.

CD140820/MD000000/V1