

UNOLD®

CRÊPESMAKER Profi



Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

Modell 48155



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48155

Stand: Oktober 2022/nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 48155**

Technische Daten	6
Symbolerklärung.....	6
Für Ihre Sicherheit.....	6
In Betrieb nehmen.....	9
Crêpes zubereiten.....	10
Reinigen und Pflegen.....	11
Tipps zum Crêpesmaker.....	11
Crêpes Grundrezept	12
Abwandeln des Grundrezeptes	13
Grundrezept für Diabetiker und Glutenallergiker	14
Rezepte	14
Garantiebestimmungen	17
Entsorgung / Umweltschutz	17
Informationen für den Fachhandel.....	17
Service-Adressen	18

Instructions for use Model 48155

Technical Specifications.....	19
Explanation of symbols.....	19
Important Safeguards.....	19
First use	22
Preparing crêpes.....	22
Cleaning	23
Tips for using the crêpes maker	24
Basic recipe.....	24
Variations on the basic recipes	25
Basic recipe for people suffering from diabetes and gluten allergy	26
Recipes	26
Guarantee Conditions.....	28
Waste Disposal/Environmental Protection ...	28
Service	18

Notice d'utilisation modèle 48155

Spécification technique	29
Explication des symboles.....	29
Consignes de sécurité	29
Mise en service.....	32
Préparer les crêpes	33
Nettoyage	34
Tuyaux pour l'utilisation du crêpes maker ...	34
Recette de base.....	34
Variations de la recette de base.....	35
Les recettes pour les personnes souffrant d'allergies ou de diabète.....	36
Les recettes	36
Conditions de Garantie.....	37
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	37
Service	18

Gebruiksaanwijzing model 48155

Technische gegevens	38
Verklaring van de symbolen.....	38
Veiligheidsvoorschriften.....	38
Ingebruikname	41
Crêpes bereiden	42
Reiniging	43
Tips voor de Crêpesmaker	43
Basisrecept.....	43
Deeg-basisrecept variëren	44
Basisrecepten voor diabetici en mensen met een allergie voor gluten.....	45
Recepten	45
Garantievoorwaarden.....	46
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	46
Service	18

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 48155

Dati tecnici	47
Significato dei simboli	47
Avvertenze di sicurezza	47
Messa in funzione.....	50
Preparazione delle crêpes.....	51
Pulizia.....	52
Qualche consiglio	52
Ricetta di base	52
Variazioni della ricetta di base	53
Ricette di base per diabetici e allergici al glutine.....	54
Ricette	54
Norme di garanzia.....	55
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	55
Service	18



Manual de Instrucciones modelo 48155

Datos técnicos	56
Explicación de los símbolos	56
Indicaciones de seguridad	56
Puesta en servicio.....	59
Cómo preparar las crepes	60
Limpieza.....	60
Consejos para la máquina de crêpes	61
Receta básica.....	61
Cambios de la receta básica para la masa	62
Recetas básicas para diabéticos y alérgicos al gluten	63
Recetas	63
Condiciones de Garantía.....	64
Disposición/Protección del medio ambiente	64
Service	18

Instrukcja obsługi modelu 48155

Dane techniczne	65
Objaśnienie symboli.....	65
Zasady bezpieczeństwa	65
Uruchomienie.....	68
Przygotowanie naleśników.....	68
Czyszczenie i konserwacja	69
Przygotowanie naleśników.....	70
Przepis podstawowy	70
Odmiany przepisu podstawowego na ciasto.....	71
Przepis podstawowy dla cukrzyków i alergików na gluten.....	72
Przepisy.....	72
Warunki gwarancji.....	74
Utylizacja / ochrona środowiska.....	74
Service	18

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48155**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz	
Platte:	Gussplatte, antihafbeschichtet Durchmesser ca. 33 cm	
Kabellänge:	Ca. 137 cm	
Größe:	Ca. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm B/T/H	
Gewicht:	Ca. 2,35 kg	
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung, Kontrollleuchte	
Zubehör:	Teigverteiler aus Holz, Holzspatel, Bedienungsanleitung mit Rezepten	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
10. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Benutzen Sie den Crêpes Maker stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
16. Verwenden Sie das Gerät nur für die Zubereitung von Crêpes und zu keinem anderen Zweck.
17. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie im Zweifelsfall eine hitzebeständige Platte unter.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

18. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
19. Die Zuleitung oder die verwendete Verlängerung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
20. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
21. Vor dem Aufheizen die Zuleitung vollständig abwickeln, damit sie nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
22. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf die heiße Backplatte – Verbrennungsgefahr!
23. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
24. Benutzen Sie den Crêpes Maker nur gemäß dieser Anleitung.
25. Verwenden Sie zum Abnehmen der Crêpes nur den mitgelieferten Spatel. Schneiden Sie die fertigen Crêpes nie auf der Backplatte. Ungeeignete Werkzeuge, z. B. aus Metall können die Beschichtung beschädigen.
26. Bereiten Sie nur Crêpes auf der Backplatte zu. Die Platte ist nicht geeignet, um andere Lebensmittel wie Eier, Bratwurst oder ähnliches, zuzubereiten.
27. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
28. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
29. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
30. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
31. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
32. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu

erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

33. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



VORSICHT:

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Verbinden Sie das Ende des Steckers mit der Buchse an der Geräteunterseite.
4. Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine Steckdose gemäß Typenschild.
5. Schalten Sie das Gerät am Temperaturwahlschalter ein. Die rote Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.
6. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Crêpesmaker einsatzbereit.
7. Lassen Sie das Gerät für einige Zeit aufheizen, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.



8. Lassen Sie das Gerät einige Zeit abkühlen.
9. Reinigen Sie dann alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
10. Reiben Sie die Backplatte mit einem feuchten Tuch ab und ölen sie diese leicht ein. Wegen der Beschichtung der Platte ist ein weiteres Einfetten nicht nötig.

CRÊPES ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie einen Crêpesteig nach dem Grundrezept zu.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät am Temperaturwahlschalter ein.
3. Die rote Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte.
4. Geben Sie ca. 150 bis 175 ml (entspricht einer Suppenkelle) des vorbereiteten Teigs in die Mitte der Backplatte und verteilen Sie den Teig zügig und gleichmäßig mit dem Teigverteiler auf der Backplatte. Achten Sie darauf, den Teigverteiler immer in einer kreisförmigen Bewegung zu führen, so erreichen Sie ein gleichmäßiges Backergebnis. Eventuell erfordert dieser Vorgang ein wenig Übung.
5. Achtung: Bei der Erstinbetriebnahme sollte die erste zubereitete Crêpe nicht verzehrt werden. Entsorgen Sie die erste Crêpe.
6. Sobald die Oberfläche der Crêpe nicht mehr flüssig ist und sich leicht anheben lässt, können Sie die Crêpe vorsichtig mit dem Holzspatel wenden. Schieben Sie den Spatel unter die Crêpe, lösen Sie die Crêpe vorsichtig von der Backplatte und wenden Sie Crêpe.
7. Lassen Sie die Crêpe nochmals kurz backen und nehmen Sie sie dann vorsichtig von der Backplatte herunter. Sie können nun die nächste Crêpe zubereiten.
8. Wischen Sie die Backplatte eventuell zwischendurch mit einem Papiertüchentuch ab, wenn die Oberfläche der Platte zu fettig ist.



9. Crêpes schmecken am besten frisch zubereitet. Eine größere Menge Crêpes können Sie gestapelt auf einer abgedeckten Platte bei 80 °C im Ofen warm halten.
10. Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
11. Sie können die fertigen Crêpes nach unseren Rezeptideen entsprechend verfeinern.



Achtung: Auch nach dem Gebrauch ist das Gerät noch längere Zeit sehr heiß!

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, indem Sie den Drehregler auf „Aus“ drehen; und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können. Dies gilt insbesondere für die Antihafbeschichtung der Backplatte.
3. Bewahren Sie das Gerät staubgeschützt auf.
4. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.

TIPPS ZUM CRÊPESMAKER

1. Crêpes schmecken nicht nur pur. Sie können diese süß oder herzhaft füllen.
2. Die fertigen Crêpes lassen sich heiß rollen, falten oder drapieren.
3. Mit Kräuterquark dünn bestrichene, fest aufgerollte Crêpes sehen gut auf Salatkreationen aus. Die aufgerollten Crêpes in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.
4. Crêpes mit grünem oder rotem Pesto bestreichen, fest aufrollen und in Scheiben schneiden – als Suppeneinlage oder Salatdekoration.
5. Statt Quark eignen sich auch Pasten oder Mayonnaisen mit möglichst bunten Zutaten.

6. Binden Sie gehackten jungen Spinat mit einem Ei und verteilen Sie diesen auf den Crêpes. Crêpes fest aufrollen, abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden: Schon haben Sie eine leckere Suppeneinlage für klare Brühen.
7. Crêpestorten sind ein ganz besonderer Nachtisch! Schichten Sie abwechselnd eine Crêpe, etwas Schlagsahne, einige Mandelblätter sowie in dünne Scheiben geschnittene Erdbeeren aufeinander. Die letzte Schicht sollte eine Crêpe sein. Bestreuen Sie die Torte mit etwas Puderzucker oder garnieren Sie die Torte mit Sahnetupfen und Erdbeeren.
8. Herzhafte Crêpestorten als Blickfang auf einem kalten Büffet kann man z. B. mit Sahneerrettich und Räucherlachs oder mit Frischkäse, Paprika und Radieschen füllen.

CRÊPES GRUNDREZEPT

Crêpes

250 g Mehl
 250 ml Milch (0,3 oder 1,5 %)
 125 g flüssige Butter
 3 Eier, Klasse M
 1 Prise Salz
 Zucker je nach Crêpesfüllung

Alle Zutaten mit dem Zauberstab oder einem Handmixer gut verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig gut quellen kann.

Der Teig sollte relativ dünnflüssig sein (wie Kaffeesahne), denn je dünner der Teig, desto zarter und dünner werden Ihre Crêpes.

Galettes

250 g Buchweizenmehl
 250 ml Milch (0,3 oder 1,5 %)
 125 g flüssige Butter
 3 Eier, Klasse M
 1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem Zauberstab oder einem Handmixer gut verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig gut quellen kann.

Einfache Füllungen für Crêpes und Galettes

- Klassisch mit etwas Orangenlikör beträufeln und mit Zucker bestreuen.
- Mit Marmelade bestreichen, aufrollen und mit Puderzucker bestreuen.
- Mit Schoko-Nougatcreme bestreichen.
- Aus den Crêpes Tüten formen und mit Obst und Schlagsahne füllen.
- Crêpes-Tüten mit Eis füllen und mit heißer Schokoladensauce begießen.
- Crêpes mit Orangenmarmelade bestreichen, Mandarinen darauf geben, einrollen und dazu Vanillesauce reichen.
- Mit Spargelspitzen und etwas Kräutermayonnaise füllen.
- Crêpes-Tüten mit Ragout fin füllen.
- Crêpes in feine Streifen schneiden und als Suppeneinlage (Flädle) verwenden.
- Mit geriebenem Käse (Käse direkt auf dem Teig auf dem Crêpes Maker verteilen und darauf schmelzen lassen)
- Salami, roher oder gekochter Schinken
- Tomatenconçassé (gehäutete, entkernte und fein gewürfelte Tomaten, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Kräutern)

ABWANDELN DES GRUNDREZEPTES

Galettes aus Buchweizenmehl werden traditionell herzhaft verwendet. Selbstverständlich lassen sich auch Crêpes aus Weizenmehl für herzhaftere Kreationen verwenden, dann sollte aber der Teig ohne Zucker zubereitet werden. Dazu lässt sich der Teig für beide Varianten abwandeln:

- 1 EL sehr fein gemahlene getrocknete Steinpilze zufügen
- 1 EL sehr fein gehackte Kräuter zufügen
- 30 g Butter durch geriebenen Parmesan ersetzen

- fein gemahlene Gewürze zufügen, z. B. Wacholder, Muskat usw.
- die Hälfte der Milch durch starken schwarzen Kaffee (mit Kaffeesatz) ersetzen

Crêpes aus Weizenmehl werden traditionell süß verwendet. Dazu lässt sich der Teig vielseitig abwandeln:

- abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange oder Zitrone zufügen.
- das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote zufügen

- gemahlene Zimt oder Anis nach Geschmack zufügen
- 1 EL sehr fein gemahlene Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln zufügen
- 1 EL feine Kokosraspeln zufügen
- 1 EL Rum oder Orangenlikör zufügen
- fein gehackte Pfefferminze oder Zitronenthymian zufügen

GRUNDREZEPT FÜR DIABETIKER UND GLUTENALLERGIKER

Bei Diabetes sowie bei Allergien, insbesondere bei Mehrfachallergien sollten Sie vorab den Rat Ihres Arztes einholen, welche Zutaten Sie für die Zubereitung und Füllung von Crêpes und Galettes verwenden dürfen. Für Diabetiker können die obigen Grundrezepte verwendet werden, jedoch muss der Zucker durch die entsprechende Menge Diabetiker-Zucker ersetzt werden.

Grundrezept für ca. 15 glutenfreie Crêpes

1 Ei (Klasse M)
 1 EL Zucker = 30 g
 50 g flüssige Butter
 100 g glutenfreie Mehlmischung für Feingebäck
 150 ml Milch (1,5 %)
 1 Prise Salz
 Tipp: Für herzhaftere Crêpes den Teig ohne Zucker zubereiten.
 Verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Der Teig sollte dünnflüssig sein, etwa wie Kaffeesahne. Danach

nicht mehr schlagen, da sonst Luft in den Teig gelangt und die Crêpes beim Backen große Löcher bekommen. Lassen Sie den Teig ca. 15 Min. ausquellen.

Bitte beachten Sie:

Manche glutenfreie Mehlmischungen quellen sehr stark nach. Wenn der Teig zu dickflüssig wird, nach Bedarf ca. 50 ml fettarme Milch oder Wasser zufügen, da ein zu dickflüssiger Teig nicht am Crêpes Maker haften bleibt.

REZEPTE

Crêpes Suzette

100 g Butter, 100 g Zucker, Saft von ½ Orange, 1 Gläschen Curaçao, 1 Gläschen Rum

Crêpes nach Grundrezept zubereiten, jedoch etwas weniger Milch als angegeben nehmen und dafür den Saft einer halben Orange und einen Spritzer Curaçao zufügen. Butter und Zucker in einer Flambierpfanne karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Crêpes doppelt zusammenfalten, in die Pfanne legen, mit Orangenlikör übergießen, mit Rum flambieren.

Crêpes mit Schinken und Käse

8 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Toastkäse, 40 g Butter, Senf

Crêpes aus salzigem Teig nach Grundrezept herstellen.

Crêpes dünn mit Senf bestreichen und mit je einer Scheibe Käse und Schinken belegen. Die Crêpes zusammenrollen, in eine Auflaufform legen und flüssige Butter darüber gießen. Bei 250 °C ca. 10 Minuten im Backofen überbacken.

Topfenpalatschinken

Für die Füllung:

500 g Magerquark, 100 g Butter oder Margarine, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier (getrennt), 50 g Rosinen (nach Geschmack in Rum einge weicht), Salz

Für den Guss:

1 Becher Sahne, 1 Ei, 1–2 EL Zucker

Süße Crêpes nach Grundrezept zubereiten. Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Eigelb, Quark und Zitronenschale unterrühren. Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Rosinen unterheben. Je 2–3 EL Füllung auf eine Crêpe geben, Crêpes aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform legen. Sahne, Ei und Zucker verquirlen, über die Palatschinken gießen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C ca. 12–15 Minuten überbacken.

Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung

Für die Füllung:

600 g TK-Blattspinat (aufgetaut), 1–2 EL Olivenöl, 1–2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskat, 250 g Ricotta

Für die Tomaten-Béchamel-Sauce:

50 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ½ Dose geschälte Tomaten

Salzige Crêpes nach dem Grundrezept zubereiten. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in heißem Öl andünsten. Spinat zufügen und kurz mitdünsten. Ricotta unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf jede Crêpe 2–3 EL Spinat verteilen und aufrollen. Crêpes in eine gebutterte Auflaufform legen. Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen. Zum Schluss die gehackten Tomaten unterrühren. Sauce über die Crespelle gießen, mit geriebenem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

Crêpes Gourmet

Für die Füllung:

5 Hähnchenlebern, 200 g Kalbsbries, 40 g Butter, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein

Für die Béchamel-Sauce:

50 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Kalbsbries in dünne Scheiben schneiden und in der Butter andünsten, dann die fein gehackte Hähnchenleber beifügen. Einige Minuten schmoren lassen, würzen und mit Weißwein ablöschen.

Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen. Die Sauce würzen und die Hälfte der Sauce unter die Füllung rühren. Crêpes aus salzigem Teig nach dem Grundrezept herstellen. Die Crêpes mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, die restliche Béchamelsauce darüber geben und mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen bei 230 °C überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Crêpes mit Pilzen und Leber

Für die Füllung:

250 g Pfifferlinge oder Champignons, 150 g Kalbsleber, 40 g Butter, 4 Scheiben Schinken, 100 ml Sahne, 2 EL Parmesan, ½ fein gehackte Zwiebel, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Die Zwiebel in der Butter goldbraun rösten, die Pilze zugeben und ca. 10 Min. dünsten, dann die fein geschnittene Leber zufügen und alles ca. 3 Minuten garen. Aus einem salzigen Grundteig Crêpes herstellen und mit je ½ Schinkenscheibe belegen. Darauf das Pilz-/Lebergemisch geben und die Crêpes aufrollen.

Crêpes in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne übergießen und mit Parmesankäse bestreuen. Bei 230 °C im Backofen gratinieren.

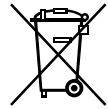
Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Crêpes Maker 48155 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFVG 2005, § 30+31, der EC Direktive 1935/2004 Art. 3 (1) und 10/2011 sowie den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garanzzeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48155**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Plate:	Cast iron plate, non-stick-coated, diameter approx. 33 cm
Cable length:	Approx. 137 cm
Dimensions:	Approx. 34.7 x 37.7 x 11.6 cm
Weight:	Approx. 2.35 kg
Equipment:	Continuous temperature control, control lamp
Accessories:	Wooden spreader and spatula, instruction manual with recipes



Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.

5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. For electrical safety reasons, never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
9. For electrical safety reasons, do not clean the appliance in a dish-washer.
10. The switch and cable should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all components must be completely dry before operating the appliance again.
11. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
12. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
13. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
14. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
15. Always use the Crêpes Maker on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
16. Use the appliance only to prepare crêpes, not for any other purpose.
17. Place the appliance on a dry, firm and heat resistant surface. In case of doubt, use a heat resistant plate under the appliance.
18. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
19. Route the lead cable or the extension lead used so that it is prevented from being pulled or tripped over.

20. Never wrap the lead cable around the appliance and avoid bending it, in order to prevent cable damages.
21. Unroll the cable completely before heating the appliance up, in order to avoid any contact between the cable and hot parts of the appliance.
22. Never touch the hot baking plate during operation. Risk of burns!
23. During operation keep sufficient distance to the walls and flammable objects like e.g. curtains.
24. Use the Crêpes Maker strictly following these instructions.
25. Use the spatula provided to take off the crêpes. Never cut the finished crêpes on the baking plate. Unsuitable tools like those made of metal may damage the coating.
26. Use the baking plate only to prepare crêpes, as it is not adequate for preparing other food like eggs, sausages or similar.
27. Use the appliance only indoors.
28. To prevent overheating, never cover the appliance during operation.
29. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
30. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
31. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
32. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance or the lead cable to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.
33. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.

**CAUTION:****The appliance becomes very hot during operation!****Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.**

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choke hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
3. Plug the lead cable into the socket on the appliance first and then connect it to a wall socket that corresponds to the indications on the rating plate.
4. Switch the appliance on using the temperature selector. The red indicator light lights up and the appliance starts to heat up.
5. When the indicator light turns off, the Crêpes Maker is ready for use.
6. Allow the appliance to heat up for a while, in order to eliminate possible manufacturing residues. Make sure the room is well ventilated during this process. After the initial heating process the appliance might show signs of wear, which do not affect its features and do not constitute a reason for rejection.
7. Let the appliance cool off for a while.
8. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter „Cleaning and care“.
9. Clean the baking plate with a damp cloth and oil it slightly. Further oiling is not necessary due to the coating of the plate.



PREPARING CRÊPES

1. Prepare the dough for crêpes according to the basic recipe.
2. Connect the plug of the appliance to the wall socket and switch the appliance on using the temperature selector switch.
3. The red indicator light indicates that the appliance is heating up. The indicator light turns off as soon as the appliance achieves the desired temperature.

4. Put approx. 150 to 175 ml (corresponding to a soup ladle) of the prepared dough in the centre of the baking plate and distribute the dough quickly and evenly over the baking plate using the spreader. Always move the spreader in circles to achieve an even baking result. This process might need some practice.
5. Attention: When using the appliance for the first time, the first crêpe prepared should not be eaten. Please dispose of the first crêpe.
6. When the surface of the crêpe is no longer liquid and the crêpe can be lifted easily, you may turn it using the wooden spatula. Position the spatula under the crêpe and carefully loosen it from the baking plate to turn it.
7. Leave the crêpe to bake a bit longer and then carefully take it off the baking plate. After this you may prepare the next crêpe.
8. If there is too much grease on the baking plate, clean it with kitchen roll.
9. Crêpes taste best when freshly prepared. When preparing a large batch keep crêpes warm stacking them on a covered plate and putting them in an oven at 80 °C.
10. After use, switch the appliance off, let it cool off and disconnect the plug from the wall socket.
11. The finished crêpes may be improved following our recipes.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Attention: After disconnecting, the appliance is still very hot for some time!

CLEANING



Before cleaning, always turn off the appliance by switch to the „AUS“ position, and unplug it from the electrical outlet.

Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Before cleaning, always unplug the connector from the wall socket and let the appliance cool off.
2. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids to clean them.

3. Clean the baking plate and the casing with a thoroughly squeezed out, damp cloth. Do not use any abrasive scrubbing agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance. This applies especially to the non-stick surface of the baking plate.
4. Store the appliance in a clean, dry area.

TIPS FOR USING THE CRÊPES MAKER

1. Crêpes are delicious, hot or cold, with sweet or savoury filling.
2. The baked crêpes can be folded, rolled or arranged as long as they are hot.
3. Crêpes rolls with cream cheese and fresh herbs are a delicious salad decoration. Cut crêpes rolls into ½ cm thick slices and distribute them on top of the salad.
4. You may use all types of mayonnaise or pastes to fill the crêpes, e.g. pesto.
5. Bind young chopped spinach with an egg and distribute the spinach on the crêpe. Roll the crêpes quite firmly and cut them into 1 cm thick slices – delicious in a broth.
6. Crêpes cakes are an extraordinary dessert! Layer alternating crêpes, clotted cream, sliced almonds, and slices strawberries, until the cake is approx. 7 cm high. The last layer should be a crêpe. Dust the cake with icing sugar and decorate it with clotted cream and strawberries.
7. Savoury crêpes cakes can be made with cream horseradish and smoked salmon, or with cream cheese, peppers and radish. Crêpes cakes are the ultimate eyecatcher on a cold buffet.

BASIC RECIPE

Crêpes

250 g flour
 250 ml milk (0.3 or 1.5 % fat)
 125 g tablespoons of melted butter
 3 eggs (small)
 sugar or salt depending on your taste and on the filling

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender and put the batter for 30 minutes into the refrigerator to let the flour soak.

Galettes

250 g buckwheat
 250 ml milk (0,3 of 1,5 %)
 125 g melted butter
 3 eggs (small)
 1 pinch of salt

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender and put the batter for 30 minutes into the refrigerator to let the flour soak.

Simple fillings for crêpes and galettes

- Sprinkle orange liquor on the crêpes, roll them and dust them with icing sugar.
- Spread jam on the crêpes, roll them and dust them with icing sugar.
- Spread chocolate-nut cream on the crêpes, roll them and dust them with powder sugar.
- Form cornets and fill them with them with fruit and whipped cream.
- Fill cornets with ice cream and hot chocolate sauce.
- Spread orange marmalade on the crêpes, add tangerines and serve with vanilla sauce.
- Fill with asparagus and herb mayonnaise.
- Fill crêpe cornets with ragout fin.
- Cut crêpes into fine strips and use them as soup garnish.
- Spread grated cheese on the crêpe while it is still on the crêpes maker (do not turn), and let the cheese melt
- Serve with ham or salami
- Fill with mashed tomato seasoned with salt, pepper, and fine herb

VARIATIONS ON THE BASIC RECIPES

Galettes made of buckwheat flour are used for savoury servings. Of course batter made with wheat flour can be used for savoury crêpes as well, just leave out the sugar.

- Add 1 tablespoon of finely ground dried porcini mushrooms
- Add 1 tablespoon of finely chopped herbs
- Replace 30 g of butter with parmesan cheese
- Add spices such as nutmeg, juniper etc.
- Replace half of the milk with strong coffee with grounds

Crêpes made of wheat flour are traditionally used for sweet crêpes. You can vary the batter as follows:

- Add lemon or orange zests
- Add the pulp of a vanilla pod
- Season with cinnamon or anise
- Add one tablespoon of finely grated nuts, walnuts or almonds
- Add 1 tablespoon of fine coconut flakes
- Add 1 tablespoon of rum or orange liquor
- Add finely chopped peppermint or thyme leaves

BASIC RECIPE FOR PEOPLE SUFFERING FROM DIABETES AND GLUTEN ALLERGY

If you are suffering from diabetes or allergies, in particular multiple allergies, you should first consult your doctor with regard to the allowed ingredients for the preparation of crêpes.

People suffering from diabetes can use the above basic recipe but should replace the sugar by the respective quantity of dietetic sugar.

Basic recipe for approx. 15 glutenfree crêpes

1 egg (small)

1 tblsp sugar = 30 g

50 g melted butter g

100 g glutenfree flour mix for pastry

150 ml milk (1,5%)

1 pinch of salt

Tip:

Prepare the batter for savoury crêpes without sugar. Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or

a hand blender. Do not stir too long to avoid holes in the crêpes later on. Put the batter for 15 minutes into the refrigerator to let the flour soak. The batter should be quite liquid (like condensed milk). The thinner the batter the more tender the crêpes. Please note: Some glutenless flour mixtures soak strongly. If the batter becomes too viscous, please add about 50 ml water or lowfat milk.

RECIPES**Crêpes Suzette**

100 g butter, 100 g sugar, juice of ½ orange, 1 small glass of Curaçao

Prepare crêpes according to the basis recipe, reduce the milk and add the orange juice and a dash of Curaçao.

Caramelize butter and sugar in a flambing pan and add some orange juice. Fold the crêpes twice, put them into the pan, pour the orange liquor over the crêpes, and flambé it with rum.

Crêpes Gourmet

5 chicken livers, 200 g calf sweetbread, 40 g butter, salt and pepper, some white wine

For the béchamel sauce:

50 g butter, 50 g flour, 1/2 l milk, salt, pepper, nutmeg

Cut the calf sweetbread into thin slices and steam it in the butter.

Add the chopped chicken liver. Steam for a few minutes, than season and add the white wine. For the sauce melt the butter, add the flour to the butter. Stir

constantly and add the milk. Cook for about 5 min. Season the sauce and add half of it to the filling. Prepare crêpes from a savoury batter. Put the filling on the crêpes and roll them. Put the rolls into a buttered dish and spread the remaining sauce over the rolls. Add some butter flakes. Gratinat in the oven at 230 °C until the surface is golden.

Crêpes with mushrooms and liver

250 g chanterelles or mushrooms, 150 g calf liver, 40 g butter, 4 slice of ham, 100 ml cream, 2 tablespoons parmesan cheese, 1/2 chopped onion, 1 pinch of nutmeg, salt and pepper

Roast the onion in butter, add the mushrooms and steam for about 10 min.

Add the chopped liver and steam for another 3 min. Prepare crêpes from a savoury batter and put 1/2 slice of ham on each crêpe. Then spread the mushroom/liver preparation on the crêpes and roll them.

Put the rolls into a buttered dish, pour cream over the rolls and sprinkle with the parmesan cheese. Gratinat in the oven at 230 °C.

Crêpes with ham and cheese

8 slices of cooked ham, 8 slices of toast cheese, 40 g butter, mustard

Prepare crêpes from a savoury batter.

Spread crêpes thinly with mustard and lay one slice of ham and cheese on each crêpes.

Roll the crêpes, put them into a buttered dish and pour melted butter on top. Gratinat in the oven at 230 °C for about 10 min.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

DE

GUARANTEE CONDITIONS

EN

FR

NL

IT

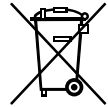
ES

PL

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48155**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	1 250 W, 230 V~, 50 Hz
Plaque :	Plaque en fonte, avec revêtement antiadhésif, diamètre env. 33 cm
Longueur de cordon :	Env. 137 cm
Mesures :	Env. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Poids :	Env. 2,35 kg
Caractéristiques :	Régulation de la température en continu, voyant de contrôle



Accessoires : Répartiteur de pâte en bois, spatule en bois, notice d'utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. **ATTENTION** : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.

6. Vérifiez la compatibilité de l'installation électrique avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccordez qu'à un courant alternatif.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
8. Pour des raisons de sécurité électrique, ne plongez jamais l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.
9. Pour des raisons de sécurité électrique, ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
10. L'interrupteur et le cordon ne doivent en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait arriver, séchez à fond tous les éléments avant une nouvelle utilisation.
11. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon avec des mains humides.
12. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique ou similaire, par exemple :
 - espaces thé et café (boutiques), coins-cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
13. Pour des raisons de sécurité, ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
14. N'utilisez pas l'appareil ou le cordon près d'une flamme.
15. Placez toujours la crêpière sur une surface libre, plane et résistante à la chaleur.
16. Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation de crêpes, il n'est pas adapté à d'autres usages.
17. Placez l'appareil sur une surface solide, sèche et thermorésistante. En cas de doute, posez-le sur une plaque thermorésistante.
18. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail, car cela peut provoquer des accidents, par exemple si des petits enfants tirent dessus.
19. Posez le cordon ou la rallonge utilisée de façon à éviter de trébucher ou de le (ou la) tirer inopinément.

20. Afin de ne pas endommager le cordon, ne l'enroulez pas autour de l'appareil et évitez de le plier.
21. Avant de chauffer, dérouler entièrement le cordon pour qu'il n'entre pas en contact avec les parties brûlantes.
22. Ne touchez jamais la plaque de cuisson brûlante pendant le fonctionnement - danger de brûlures !
23. Respectez une distance suffisante avec les parois et les objets inflammables, par ex. les rideaux.
24. Suivez toujours ces instructions en utilisant la crêpière.
25. Pour retirer les crêpes, utilisez toujours la spatule contenue dans l'emballage. Ne coupez jamais les crêpes terminées sur la plaque de cuisson. Des ustensiles inadéquats, par ex. en métal, peuvent endommager le revêtement.
26. La plaque de cuisson se prête uniquement à la préparation de crêpes. La plaque n'est pas appropriée pour la préparation d'œufs, de saucisses ou d'autres aliments semblables.
27. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
28. Ne couvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement, afin d'éviter sa surchauffe.
29. Pour éviter les blessures, ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
30. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques, afin d'éviter de l'endommager.
31. Retirez la fiche électrique de la prise secteur après utilisation et avant toute opération de nettoyage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
32. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, de la fiche électrique et du cordon (usure, détériorations). En cas d'usure ou de détérioration du cordon ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil ou le cordon à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraîne l'annulation de la garantie.
33. Si le cordon de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tous risques.



Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ou le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez le matériau d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service client.
3. Premièrement, insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la douille de l'appareil.
4. Branchez ensuite la fiche électrique dans une prise secteur (cf. plaque signalétique).
5. Enclenchez l'appareil depuis le sélecteur de température. Le voyant de contrôle rouge s'allume et l'appareil chauffe.
6. La crêpière est prête à l'emploi lorsque le voyant de contrôle s'éteint.
7. Laissez l'appareil chauffer pendant un certain temps afin d'éliminer les résidus de fabrication. Ouvrez la fenêtre pendant la phase de préchauffage. Suite au préchauffage, des traces d'utilisation pourront éventuellement apparaître sur l'appareil, elles ne perturbent toutefois pas le fonctionnement et ne sont pas des motifs de réclamations.
8. Laissez l'appareil refroidir un certain temps.
9. Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et soins ».
10. Frottez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et graissez-la légèrement. Le revêtement de la plaque permet d'éviter les graissages supplémentaires.



PRÉPARER LES CRÊPES

1. Préparez une pâte à crêpe selon la recette de base.
2. Mettez la fiche dans la prise secteur et enclenchez l'appareil depuis le sélecteur de température.
3. Le voyant de contrôle rouge indique que l'appareil chauffe. Dès que l'appareil a atteint la température désirée, le voyant de contrôle s'éteint.
4. Versez environ 150 à 175 ml (correspond à une louche) de pâte au milieu de la plaque de cuisson et répartissez-la rapidement et régulièrement à l'aide du répartiteur de pâte. Veillez à répartir la pâte avec des mouvements circulaires afin d'obtenir une cuisson régulière. Ce travail peut demander un peu d'entraînement.
5. Attention : La première crêpe préparée lors de la première utilisation ne devrait pas être mangée. Éliminez la première crêpe.
6. Dès que la crêpe n'est plus liquide et se laisse facilement soulever, vous pouvez la retourner précautionneusement avec la spatule en bois. Poussez la spatule sous la crêpe, détachez prudemment cette dernière de la plaque de cuisson et retournez-la.
7. Laissez la crêpe encore cuire un bref instant et retirez-la précautionneusement de la plaque. Maintenant, vous pouvez préparer la crêpe suivante.
8. Si la surface de la plaque de cuisson est trop grasse, nettoyez-la éventuellement avec du papier ménage entre-deux.
9. Les crêpes sont meilleures lorsqu'elles sont fraîchement préparées.
10. Vous pouvez maintenir une grande quantité de crêpes au chaud en les empilant sur une plaque couverte et en les mettant au four à 80°C.
11. Après l'usage, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et débranchez-le.
12. Vous pouvez affiner les crêpes terminées selon nos idées de recettes.



Prudence :

L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

NETTOYAGE



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Avant le nettoyage, éteignez systématiquement l'appareil (le thermostat en position AUS) et débranchez la prise.

1. Pour le nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou autres liquides.
2. Nettoyez la plaque et le boîtier avec un chiffon humide bien essoré. N'utilisez pas de produit à récurer, de paille de fer, d'objet métallique, de désinfectants ou produits de nettoyage très chauds, sous peine de dégradations. Ceci est particulièrement important pour le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
3. Ranger l'appareil à l'abri de la poussière.

TUYAUX POUR L'UTILISATION DU CRÊPES MAKER

1. Déguster les crêpes sucrées ainsi que salées.
2. On peut rouler, plier ou draper les crêpes chaudes.
3. Tartinez les crêpes avec du fromage blanc aux fines herbes et roulez les crêpes. Coupez-les en tranches de ½ cm et en décidez les salades.
4. Prenez de la mayonnaise ou des beurres épicés à la place du fromage blanc.
5. Liez de l'épinard haché avec un oeuf et distribuez-le sur les crêpes. Roulez les crêpes fermement et coupez-les en tranches de 1 cm. C'est une délicieuse garniture pour les consommés.
6. Les tartes de crêpes sont des gourmandises extraordinaires! Empilez l'un après l'autre des crêpes, de la crème Chantilly, des amandes coupées et des fraises coupées à une hauteur de 7 cm avec une crêpe en dernier. Saupoudrez la tarte avec du sucre en poudre et décidez-la avec de la crème Chantilly et des fraises.
7. On peut aussi préparer des tartes salées, p.e. avec du raifort à la crème et du saumon fumé, ou bien avec du fromage blanc aux fines herbes et des poivrons.

RECETTE DE BASE

Les Crêpes

250 g de farine de froment

250 ml de lait (0,3 ou 1,5 %)

125 g de beurre fondu

3 petits œufs

du sucre ou du sel selon votre goût

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 30 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).

Les Galettes

250 g de farine de sarrasin
 250 ml de lait (0,3 ou 1,5 %)
 125 g de beurre fondu
 3 petits œufs
 une pincée de sel

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 30 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).

Les garnitures ingrédients :

- Nappez les crêpes avec du liqueur d'orange et un peu de sucre.
- Tartinez les crêpes avec de la confiture, roulez-les et saupoudrer de sucre.
- Tartinez les crêpes avec de la crème praliné.
- Formez des cornets et fourrez-les de fruits et avec de la crème Chantilly.
- Fourrez des cornets avec de la glace et de la sauce au chocolat chaud
- Tartinez les crêpes avec de la confiture d'oranges, ajoutez des mandarines, et versez de la sauce vanille.
- Fourrez les crêpes avec des asperges et d'une mayonnaise aux fines herbes.
- Fourrez les cornets de crêpe avec du ragôût fin.
- Coupez les crêpes en tranches fines et prenez-les comme garniture de soupe.
- Distribuez du fromage râpé sur les crêpes et laissez-le fondre.
- Servez les crêpes/galettes avec du salami ou du jambon cru ou cuit
- Servez les crêpes/galettes avec du concassée de tomates

VARIATIONS DE LA RECETTE DE BASE

Les crêpes de la farine de froment sont servies en général sucrées. Vous pouvez varier la pâte de base comme suivant :

- ajoutez ces zestes de citron ou d'orange
- ajoutez la pulpe d'un bâton de vanille
- ajoutez une grande cuillère de noisettes, noix ou amandes râpées
- ajoutez une grande cuillère de flocons de cocos fins
- ajoutez une grande cuillère de rhum ou de liqueur d'orange
- ajoutez de la menthe ou du thym au citron haché

Les galettes de la farine de sarrasin sont servies en général salées. Vous pouvez varier la pâte de base comme suivant :

- ajoutez des cèpes séchées moulues
- ajoutez une grande cuillère de fines herbes hachées
- remplacez 30 g de beurre par du parmesan ou gruyère râpé
- ajoutez des épices comme du muscat, du genièvre etc.
- servez les galettes avec un concassée de tomates

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

LES RECETTES POUR LES PERSONNES SOUFFRANT D'ALLERGIES OU DE DIABÈTE

Nous recommandons de consulter votre médecin surtout en cas d'allergies multiples concernant les ingrédients et les garnitures pour les crêpes et les galettes.

En cas de diabète on peut utiliser la recette ci-dessus, mais il faut remplacer le sucre par un sucre pour les diabétiques.

Recette des base pour une vingtaine de crêpes

1 petit œuf

1 CS de sucre = 30 g

50 g de beurre fondu

100 g de mélange de farine sans gluten pour pâtisseries

150 ml de lait (0,3 ou 1,5 %)

une pincée de sel

Pour les crêpes salées, supprimez le sel.

Incorporez les ingrédients soigneusement

avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 15 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. Ne remuez pas la pâte trop longtemps pour éviter des trous dans la crêpes. La pâte doit être assez liquide (comme de la crème). Attention : Quelques mélange de farine gonflent fortement. Si la pâte devient trop visqueuse, ajoutez env. 50 ml de lait dégraissé ou de l'eau.

LES RECETTES

Crêpes Suzette

100 g de beurre , 100 g de sucre, jus d'un demi orange, 1 petit verre de Curaçao

Préparez des crêpes selon la recette de base, en remplaçant une partie du lait par le jus d'un demi orange et quelques gouttes de Curaçao.

Faites caraméliser le beurre et le sucre dans un une poêle à flamber, ajoutez du jus d'orange.

Pliez les crêpes, mettez-les dans la poêle, versez le liqueur d'orange sur les crêpes et flambez-les avec du rhum.

Crêpes fourrées de champignons et de foie

250 g de chanterelles/de champignons, 150 g de foie de veau, 40 g de beurre, 4 tranches de jambon, 100 ml de crème, 2 cuillères à thé de Parmesan, 1/2 oignon haché, 1 pincée de muscat, sel et poivre Dorez l'oignons dans le beurre, ajoutez les champignons et faites cuire pour 10 min. environ. Ajoutez la foie coupée en petits morceaux et faites cuire pour 3 min. Préparez des crêpes d'une pâte salée. Mettez une demi tranche de jambon sur chaque crêpe. Ajoutez la farce sur les crêpes et roulez-les. Placez les crêpes roulées dans un plat à gratin beurré, versez la crème au-dessus et distribuez le parmesan râpé. Gratinez dans le four à 230 °C.

Crêpes Gourmet

5 foies de poulet, 200 g de ris de veau, 40 g de beurre, sel et poivre, un peu de vin blanc

Pour la sauce Béchamel: 50 g de beurre, 50 g de farine, ½ l de lait, sel, poivre, muscat

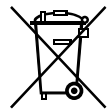
Coupez le ris de veau en tranches fines et faites-le rissoler dans le beurre. Ajoutez les foies des poulet hachées. Faites rissoler pour quelques minutes, puis assaisonnez et ajoutez le vin. Pour la sauce béchamel faite fondre la farine dans le beurre chaud. Ajoutez le lait tout en remuant et faites cuire pour 5 minutes. Assaisonnez la sauce et ajoutez la moitié à la farce. Préparez des crêpes salées selon la recette de base. Distribuez la farce sur les crêpes, roulez-les, et mettez-les dans un plat à gratin beurré, versez la sauce sur les crêpes, ajoutez des flocons de beurre. Gratinez dans le four à 230 °C.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48155**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Plaat:	Gietijzeren plaat, met antiaanbaklaag, diameter ca. 33 cm
Snoerlengte:	Ca. 137 cm
Grootte:	Ca. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Gewicht:	Ca. 2,35 kg
Uitrusting:	Traploze temperatuurinstelling, controlelampje
Toebehoren:	Houten deeg verdeler, houten spatel, gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. **VOORZICHTIG** - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.

6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van de elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Reinig het apparaat om redenen van de elektrische veiligheid niet in de vaatwasser.
10. Schakelaar en snoer mogen niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moeten alle onderdelen vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn.
11. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
13. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
14. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
15. Gebruik de Crêpes Maker steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
16. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van crêpes en niet voor andere doeleinden.
17. Plaats het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond. Leg in geval van twijfel een hittebestendige plaat onder het apparaat.
18. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
19. Het snoer of de gebruikte verlenging moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.

20. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en vermijd knikken in het snoer om schade aan het snoer te voorkomen.
21. Vóór het verwarmen het snoer a.u.b. volledig afwikkelen, opdat dit niet met hete delen in contact komt.
22. Kom tijdens het bedrijf nooit met uw handen tegen de hete bakplaat – gevaar voor verbranding!
23. Houd tijdens het gebruik voldoende afstand t.o.v. wanden en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
24. Gebruik de Crêpes Maker uitsluitend volgens deze gebruiksaanwijzing.
25. Gebruik uitsluitend de meegeleverde spatel om de crêpes van de plaat te halen. Snijd de gebakken crêpes nooit op de bakplaat. Onjuist gereedschap, bijv. van metaal, kan de antiaanbaklaag beschadigen.
26. Bereid uitsluitend crêpes op de bakplaat. De plaat is er niet voor geschikt om andere levensmiddelen zoals eieren, braadworst e.d. te bereiden.
27. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
28. Dek het apparaat tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
29. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verwondingen te voorkomen.
30. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
31. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
32. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of het snoer in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

33. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.



LET OP:

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Steek het snoer eerst in de aansluitbus op het apparaat.
4. Steek dan de stekker in een stopcontact volgens typeplaatje.
5. Schakel het apparaat aan de temperatuurschakelaar in. Het rode controlelampje gaat branden en het apparaat verwarmt.
6. Als het controlelampje uitgaat, is de Crêpes Maker klaar voor gebruik.
7. Laat het apparaat gedurende enkele minuten opwarmen, om eventuele fabricageresiduen te verwijderen. Open het raam gedurende deze fase. Na het inbranden vertoont het apparaat misschien al sporen van gebruik, deze hebben echter geen nadelige invloed op de werking van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.
8. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen.
9. Reinig dan alle onderdelen met een vochtige doek zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
10. Veeg de bakplaat met een vochtige doek af en olie de plaat in met een beetje vet. Op grond van de antiaanbaklaag is het niet nodig om de plaat verder in te vetten.



CRÊPES BEREIDEN

1. Bereid een crêpes-deeg volgens het basisrecept.
2. Steek de stekker in een contactdoos en schakel het apparaat aan de temperatuurschakelaar in.
3. Het rode controlelampje geeft aan dat het apparaat verwarmt. Zodra het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje uit.
4. Doe ca. 150 tot 175 ml (komt overeen met één soepopscheplepel) van het bereide deeg in het midden van de bakplaat en verdeel het deeg vlug en gelijkmatig met de deegverdeler op de bakplaat. Beweeg de deegverdeler altijd in een cirkelvormige beweging. Op deze manier bereikt u een gelijkmatig bakresultaat. Eventueel vergt dit wat oefening.
5. Attentie: De bij de eerste inbedrijname bereide crêpe niet opeten. Gooi de eerste crêpe weg.
6. Zodra het oppervlak van de crêpe niet meer vloeibaar is en de crêpe eenvoudig kan worden opgelicht, kunt u de crêpe voorzichtig met de houten spatel omdraaien. Schuif de spatel onder de crêpe, maak de crêpe voorzichtig los van de bakplaat en draai de crêpe om.
7. Laat de crêpe nog eens een kort moment bakken en neem de crêpe dan voorzichtig van de bakplaat. U kunt nu de volgende crêpe bereiden.
8. Veeg de bakplaat eventueel tussendoor met een keukenpapier af wanneer er te veel vet op het oppervlak van de plaat is.
9. Crêpes smaken het beste als zij vers zijn. U kunt een groter aantal crêpes op elkaar gestapeld op een afgedekte plaat bij 80°C in de oven warmhouden.
10. Schakel het apparaat na het gebruik uit, laat dit afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact.
11. U kunt de crêpes na het bakken volgens onze receptideën verfijnen.



LET OP: Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

REINIGING

Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.

Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af. Gebruik geen harde schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete reinigingsmiddelen of desinfectiemiddelen omdat deze tot beschadigingen kunnen leiden. Dit geldt vooral voor de antikleeflaag van de bakplaat.
3. Bewaar het apparaat op een tegen stof beschermde plaats.

TIPS VOOR DE CRÊPESMAKER

1. Crêpes kunnen niet allen puur genoten worden, maar ook met een zoete of hartige vulling.
2. Na het bakken kunnen de crêpes heet worden opgerold, opgevouwen of gedrapeerd.
3. Dun met kruidenwark besmeerde en stevig opgerolde crêpes maken van een salade iets bijzonders. Snijd de opgerolde crêpes in plakken van ½ cm en verdeel ze over de salade.
4. Crêpes met groene of rode pesto besmeren, stevig oprollen en in plakken snijden – als vulling voor een soep of als decoratie voor de salade.
5. In plaats van kwark kunnen ook pastas of mayonaises met liefst kleurige ingrediënten worden gebruikt.
6. Bind gehakte jonge spinazie met een ei en verdeel hem over de crêpes. De crêpes stevig oprollen, laten afkoelen en in plakken van 1 cm snijden - een heerlijke vulling voor een heldere bouillon.
7. Een echt feestelijk dessert is een crêpetaart! Maak een stapel van afwisselend crêpes, slagroom, wat amandelschaafsel en in plakjes gesneden aardbeien, totdat u een ca. 7 cm hoge taart heeft. De laatste laag moet een crêpe zijn. Bestuif de taart met poedersuiker of garneer hem met toefjes slagroom en aardbeien.
8. Voor een hartige crêpetaart als blikvanger op een koud buffet kunt u b.v. een vulling van gerookte zalm met room en mierikswortel of verse roomkaas met paprika en radijsjes gebruiken.

BASISRECEPT**Galettes**

- 250 g boekweitemeel
- 250 ml melk (0,3 of 1,5 %)
- 125 g vloeibare boter
- 3 eieren, klasse M
- 1 snufje zout

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer goed doorroeren en ½ uur lang in de koelkast plaatsn, zodat het meel in het deeg goed kan opzwellen. Het deeg moet relatief dunvloeibaar zijn (zoals koffieroom), want hoe

dunner het deeg des te zachter en dunner worden uw crêpes.

Crêpes

250 g meel

250 ml melk (0,3 of 1,5 %)

125 g vloeibare boter

3 eieren, klasse M

1 snuffel zout

suiker afhankelijk van de crêpesvulling

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer goed doorroeren en ½ uur lang in de koelkast plaatsens, zodat het meel in het deeg goed kan opzwellen.

Eenvoudige vullingen voor crêpes en galettes

- Klassisch met sinaasappellikeur bedruipen of met wat suiker bestrooien.
- Met confiture besmeren, oprollen en er poedersuiker overheen strooien.
- Met choco-hazelnoot-creme besmeren.
- Uit de crêpes puntzakken vormen en deze met fruit en slagroom vullen.
- Crêpe-puntzakken met ijs vullen en er hete chocoladesaus overheen gieten.
- Crêpes besmeren met sinaasappel-confiture, er mandarijntjes overheen doen, oprollen en hierbij vanillesaus serveren.
- Met asperges en een beetje kruiden-mayonaise vullen.
- Crêpe met ragout-fin opvullen.
- De crêpes in dunne strookjes snijden en als vulling voor de soep (Flädle) gebruiken.
- Met geraspte kaas (kaas direct op het deeg op de Crêpes maker verdelen en erop laten smelten)
- Salami, rauwe of gekookte ham
- Tomatenconcassee (gepelde, ontpitte, en in fijne blokjes gesneden tomaten, evt. kruiden)

DEEG-BASISRECEPT VARIËREN

Crêpes van tarwemeel worden traditioneel zoet gebruikt. Daartoe kan het deeg op vele manieren worden gevarieerd:

- geraspte schil van een onbespoten sinaasappel of citroen toevoegen.
- eruit geschrapt merg van een vanillestokje toevoegen
- gemalen kaneel of anijs naar smaak toevoegen
- 1 EL zeer fijn gemalen hazelnoten, walnoten of amandelen toevoegen
- 1 EL fijn geraspte kokos toevoegen
- 1 EL rum of sinaasappellikeur toevoegen

- fijn gehakte pepermint of citroentijm toevoegen

Galettes van boekwijtemeel worden traditioneel hartig gebruikt. Natuurlijk kunnen ook crêpes van tarwemeel voor hartige creaties worden gebruikt, dan moet het deeg echter zonder suiker bereid worden. Hiertoe kan het deeg voor beide varianten gewijzigd worden:

- 1 EL zeer fijn gemalen gedroogd eekhoorntjesbrood toevoegen
- 1 EL zeer fijn gehakte kruiden toevoegen
- 30 g boter door geraspte Parmezaanse kaas vervangen

- fijn gemalen specerijen toevoegen, bijv. jenever, nootmuskaat, enz.
- de helft van de melk vervangen door sterke zwarte koffie (met koffiedik).

BASISRECEPTEN VOOR DIABETICI EN MENSEN MET EEN ALLERGIE VOOR GLUTEN

Als u aan diabetes of allergieën, in het bijzonder meervoudige allergieën, lijdt, aanbevelen wij eerst uw arts te consulteren, welke ingrediënten u voor het bereiden en vullen van crêpes en galettes mag gebruiken. Diabetici kunnen de boven genoemde basisrecepten gebruiken, de suiker dient echter door de overeenkomstige hoeveelheid suiker voor diabetici te worden vervangen.

Basisrecept voor ca. 15 glutenvrije crêpes

1 ei (klasse M)

1 EL suiker = 30 g

50 g vloeibare boter

100 g glutenvrij meelmengsel voor fijn gebak

150 ml melk (1,5 %)

1 snufje zout

Tip: Voor hartige crêpes het deeg zonder suiker bereiden. Vermeng alle ingrediënten tot een glad deeg. Het deeg moet dunvloeibaar zijn,

ongeveer zoals koffieroom. Daarna niet meer kloppen, omdat anders lucht in het deeg komt en de crêpes bij het bakken grote gaten krijgen. Laat het deeg gedurende ca. 15 min. opzwellen. Neem a.u.b. het volgende in acht: Sommige glutenvrije meelmengsels zwellen erg na. Als het deeg te taai wordt, indien nodig ca. 50 ml vetarme melk of water toevoegen, omdat een te taai deeg niet aan de Crêpes Maker blijft vastzitten.

RECEPTEN

Crêpes Suzette

100 g boter, 100 g suiker, sap van ½ sinaasappel, 1 glaasje Curaçao

Bereid crêpes volgens het basisrecept, waarbij u wat minder melk dan aangegeven gebruikt, en in plaats hiervan het sap van een halve sinaasappel en een vleugje Curaçao gebruikt. Boter en suiker in een flambeerpan tot karamel laten worden en met sinaasappelsap blussen. De crêpes tweevoudig opvouwen en in de pan leggen. Er sinaasappellikeur overheen gieten en met rum flamberen.

Crêpes met ham en kaas

8 plakjes gekookte ham, 8 plakjes toastkaas, 40 g boter, mosterd

Crêpes van zoutig deeg volgens het basisrecept vervaardigen. De crêpes met een dun laagje mosterd insmeren en er telkens een plakje kaas en ham opleggen.

De crêpes oprollen, in een soufflévorm plaats en er vloeibare boter overheen gieten.

Op 230 °C 10 minuten in de oven bakken en warm serveren.

Crêpes met paddestoelen en lever

250 g cantharellen of champignons, 150 g kalfslever, 40 g boter, 4 plakjes ham, 100 ml room, 2 eetlepels parmezaanse kaas, ½ fijngehakte ui, 1 snufje nootmuskaat, zout en peper

De ui in de boter goudbruin aanbrauen, de paddestoelen erbij doen en ca. 10 min. smoren.

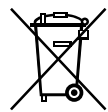
De fijngesneden lever toevoegen en het geheel ca. 3 minuten garen. Uit een zoutig basisdeeg crêpes vervaardigen en er telkens 1/2 plak ham opleggen. Hierop het paddestoel/ vermengsel doen en de crêpes oprollen. De rolletjes in een uitgeboterde soufflévorm plaatsen, er room overheen gieten en er parmezaanse kaas overeen strooien. Op 230 °C in de oven gratineren.

**GARANTIEVOORWAARDEN**

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegeneerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelaarsplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48155**DATI TECNICI**

Potenza:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Piastra:	Piastra di ghisa, diametro con rivestimento anti-aderente ca.33 cm
Lunghezza cavo:	Ca. 137 cm
Misure:	Ca. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Peso:	Ca. 2,35 kg
Dotazione:	Regolazione temperatura continua, spia di controllo
Accessori:	Distributore di impasto in legno, spatola in legno, istruzioni con ricette



Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.

6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata con una tensione pari a quella indicata sulla targhetta.
7. Questo apparecchio non può essere azionato con un cronometro esterno o un sistema telecomandato.
8. Non immerga mai apparecchio o cavo in acqua o altri fluidi per motivi di sicurezza elettrica.
9. Non lavi l'apparecchio in lavastoviglie per motivi di sicurezza.
10. Tasto e cavo non devono venire a contatto con acqua o altri fluidi. Se ciò dovesse succedere, prima di un nuovo utilizzo è necessario che tutte le parti siano completamente asciutte.
11. Mai toccare apparecchio e cavo di alimentazione con mani umide.
12. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri utilizzi simili, ad es.
 - cucinini in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - per l'utilizzo da parte degli ospiti di hotel, motel o altri alloggi,
 - in pensioni private o case delle vacanze.
13. Per motivi di sicurezza, non metta mai l'apparecchio su superfici calde, piastre di metallo o su fondo umido.
14. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non possono essere utilizzati nelle vicinanze di fiamme.
15. Utilizzi il Crêpes Maker sempre su una superficie libera, piana e resistente al calore.
16. Utilizzi l'apparecchio solo per la preparazione di crêpes e per nessun altro scopo.
17. Posizioni l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore. Vi posizioni sotto, in caso di dubbio, un pannello resistente al calore.
18. Si assicuri che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo della superficie di lavoro, perché può causare incidenti, ad esempio se bambini piccoli lo tirano.
19. Il cavo di alimentazione o la prolunga utilizzata devono essere posati in maniera tale da impedire che vengano tirati o che si possa inciampare su essi.

20. Non avvolga il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio ed eviti pieghe nel cavo di alimentazione per evitare danni allo stesso.
21. Prima del riscaldamento svolgere completamente il cavo di alimentazione, perché non venga a contatto con parti calde.
22. Durante l'esercizio non afferri mai la piastra calda – pericolo di ustione!
23. Tenga, durante l'esercizio, una distanza sufficiente da pareti e oggetti combustibili, come ad es. tende.
24. Utilizzi il Crêpes Maker solo secondo questo manuale.
25. Utilizzi, per prelevare le crêpes, solo la spatola fornita. Non tagli mai le crêpes pronte sulla piastra di cottura. Utensili inadatti, ad es. di metallo, possono danneggiare il rivestimento.
26. Prepari solo crêpes sulla piastra di cottura. La piastra non è adatta per la preparazione di altri alimenti come uova, salsicce alla griglia o simili.
27. Utilizzi l'apparecchio solo in ambiente interno.
28. Non copra mai l'apparecchio durante il funzionamento, per evitare un surriscaldamento dello stesso.
29. Non sposti l'apparecchio, fino a che è in funzione, per evitare ferimenti.
30. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri fabbricanti o di altre marche, per evitare danni.
31. Dopo l'utilizzo, nonché prima della pulizia, staccare la spina dalla presa. Mai lasciare l'apparecchio privo di sorveglianza, se la spina è inserita.
32. Controlli regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, invii l'apparecchio e il cavo di alimentazione per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli notevoli per l'utente e comportano un'esclusione della garanzia.
33. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio viene danneggiato, esso deve essere sostituito dal fabbricante o dal suo servizio clienti o da una persona similmente qualificata, per evitare pericoli.

**ATTENZIONE:**

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Inserisca prima il cavo di rete nella presa sull'apparecchio.
4. Inserisca poi la spina in una presa secondo la targhetta.
5. Accenda l'apparecchio tramite il termostato. La spia di controllo rossa si accende e l'apparecchio si riscalda.
6. Se la spia di controllo si spegne, il Crêpes Maker è pronto per l'utilizzo.
7. Lasci riscaldare l'apparecchio per un po' di tempo per rimuovere qualsiasi residuo di fabbricazione. Apra, durante questa fase di cottura, la finestrella. Dopo la cottura, sull'apparecchio è possibile vedere tracce di utilizzo, esse tuttavia non intralciano il funzionamento dell'apparecchio e non possono costituire motivo di reclamo.
8. Lasci raffreddare l'apparecchio per un po' di tempo.
9. Pulisca poi tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
10. Passi sulla piastra di cottura un panno umido e la oli leggermente. A causa del rivestimento della piastra è necessario ingrassare ancora.



PREPARAZIONE DELLE CRÊPES

1. Prepari un impasto per crêpes secondo la ricetta base.
2. Inserisca la spina in una presa e accenda l'apparecchio tramite il termostato.
3. La spia di controllo rossa indica che l'apparecchio si riscalda. Appena l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.
4. Inserisca ca. 150 - 175 ml (corrispondenti ad una scodella per minestra) dell'impasto preparato nel centro della piastra di cottura e distribuisca l'impasto velocemente ed uniformemente con un distributore di impasto sulla piastra di cottura. Si assicuri di muovere il distributore di impasto sempre con movimenti circolari, in modo da raggiungere un risultato di cottura ottimale. Questa attività potrebbe richiedere un po' di esercizio.
5. Attenzione: alla prima messa in funzione, la prima crêpe preparata non deve essere consumata. Butti via la prima crêpe.
6. Appena la superficie della crêpe non è più fluida ed è possibile rimuoverla facilmente, potrà rimuovere la crêpe con attenzione con la spatola di legno. Spinga la spatola sotto la crêpe, stacchi la crêpe con attenzione dalla piastra di cottura e la giri.
7. Lasci cuocere la crêpe ancora una volta per poco tempo e la prelevi poi con attenzione dalla piastra di cottura. Adesso può preparare la prossima crêpe.
8. Passi sulla piastra di cottura eventualmente, nel frattempo, un panno di carta da cucina, se la superficie della piastra è troppo grassa.
9. Le crêpes sono più buone appena preparate. Può sovrapporre varie crêpes su una piastra coperta e tenerle calde in forno, a 80 °C.
10. Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare e staccare la spina dalla presa.
11. Può raffinare le crêpes pronte secondo i nostri suggerimenti per le ricette.



ATTENZIONE: Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

PULIZIA

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia.

1. Non immerga mai l'apparecchio in acqua o altri fluidi, per la pulizia.
2. Passi sulla piastra e sul corpo dell'apparecchio un panno umido ben strizzato.
3. Non utilizzi prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, prodotti di pulizia o disinfettanti caldi, perché potrebbero causare danni. Ciò vale in particolare per il rivestimento anti-aderente della piastra di cottura.
4. Conservi l'apparecchio in un ambiente protetto dalla polvere.

QUALCHE CONSIGLIO

1. Le crêpe sono buone gustate semplici, ma anche con ripieni dolci o saporiti.
2. Le crêpe possono essere arrotolate, piegate o drappeggiate.
3. Le crêpe arrotolate e tagliate sottili, con ripieno a base di quark di erbe possono essere servite su creazioni di insalate. Tagliare le crêpe arrotolate in dischetti dallo spessore di ½ cm e distribuire sull'insalata.
4. Cospargere sulle crêpe pesto verde o rosso, arrotolare in modo compatto e tagliare a dischetti. Ottimo con le zuppe o come decorazione di insalate.
5. Anziché il quark è possibile usare anche salse o maionese con ingredienti possibilmente colorati.
6. Unire delle foglioline tritate di spinaci a un uovo e distribuire il composto sulle crêpe. Arrotolare le crêpe in modo compatto, lasciar raffreddare e tagliare dischetti con uno spessore di 1 cm; un'idea originale da gustare nel brodo.
7. Le torte a base di sono un dessert molto originale! Disporre una sull'altra alternativamente una crêpe, un po' di panna montata, qualche scaglia di mandorla e fragole tagliate in strati sottili. L'ultimo strato deve essere una crêpe. Cospargere un po' di zucchero a velo o decorate la torta con ciuffi di panna e fragole.
8. È possibile creare torte di crêpe saporite e invitanti per un buffet freddo utilizzando rafano e salmone affumicato o formaggio fresco, peperoni e ravanelli.

RICETTA DI BASE**Crêpe**

250 g di farina

250 ml di latte (0,3 o 1,5 %)

125 g di burro fuso

3 uova, classe M

1 pizzico di sale

Zucchero a seconda del ripieno

Amalgamare bene gli ingredienti con un frullatore a immersione o a mano e lasciar riposare per mezz'ora in frigorifero, in modo che la farina possa gonfiarsi bene nell'impasto.

Galette

250 g di farina di grano saraceno

250 ml di latte (0,3 o 1,5 %)

125 g di burro fuso

3 uova, classe M

1 pizzico di sale

Amalgamare bene gli ingredienti con un frullatore a immersione o a mano e lasciar riposare per mezz'ora in frigorifero, in modo che la farina possa gonfiarsi bene nell'impasto.

Semplici ripieni per crêpes e galette

- Semplici ripieni per crêpes e galette
- Ripieno classico, aggiungendo del liquore all'arancia e cospargendo con un po' di zucchero.
- Spalmare con marmellata, arrotolare e cospargere con zucchero a velo.
- Spalmare con crema alla nocciola.
- Con le crêpe formare dei cartocci da riempire con frutta e panna.
- Riempire i cartocci di crêpe con gelato e aggiungere crema di cioccolato caldo.
- Cospargere le crêpe con marmellata all'arancia, aggiungere mandarini, arrotolare ed aggiungere crema di vaniglia.
- Riempire con punte di asparagi e maionese alle erbe.
- Riempire i cartocci di crêpe con ragout fin.
- Tagliare le crêpe in striscioline sottili da versare nelle zuppe (Flädle).
- Con formaggio grattugiato (distribuire il formaggio direttamente sull'impasto sul Crêpes maker e far fondere)
- Salame, prosciutto crudo o cotto
- Pomodoro concassée (pomodori pelati, senza semi e tagliati a dadini, eventualmente aromatizzati con erbe).

VARIAZIONI DELLA RICETTA DI BASE

Le crêpe a base di farina di frumento solitamente vengono preparate con ripieni dolci. Quindi la ricetta può essere modificata in diversi modi:

- aggiungere la buccia grattugiata di un limone o di un'arancia non spremuti
- aggiungere un pezzetto di baccello di vaniglia grattugiato
- aggiungere cannella macinata o anice a seconda dei gusti
- aggiungere 1 cucchiaino di nocciole, noci o di mandorle tritate finemente
- aggiungere 1 cucchiaino di sottili scaglie di cocco
- aggiungere 1 cucchiaino di rum o di liquore all'arancia
- aggiungere menta piperita o timo limone tritati finemente

Le galette a base di farina di grano saraceno tradizionalmente vengono preparate con ripieni molto sostanziosi. Naturalmente anche le crêpe a base di farina di frumento possono essere utilizzate per creazioni più sostanziose, in tal caso però l'impasto deve essere preparato senza zucchero. Quindi la ricetta può essere modificata per entrambe le varianti:

- aggiungere un 1 cucchiaino di funghi porcini secchi finemente tritati

- aggiungere 1 cucchiaino di erbe finemente tritate
- sostituire 30 g di burro con parmigiano tritato
- aggiungere spezie finemente tritate, come ginepro, noce moscata, ecc.
- sostituire la metà del latte con caffè nero forte (con fondo del caffè).

RICETTE DI BASE PER DIABETICI E ALLERGICI AL GLUTINE

In caso di diabete o allergie, soprattutto se si tratta di allergie multiple, è consigliabile consultare il medico per sapere quali ingredienti si possono utilizzare per la preparazione delle crêpe, delle galette e del ripieno. Per i diabetici è possibile utilizzare le ricette di base sopra indicate. Tuttavia, lo zucchero deve essere sostituito con la quantità corrispondente di zucchero per diabetici.

Ricetta di base per circa 15 crêpe senza glutine

1 uovo (classe M)

1 cucchiaino di zucchero = 30 g

50 g di burro fuso

100 g di mix di farine senza glutine per pasticceria

150 ml di latte magro (1,5 %)

1 briciolo di sale

Suggerimento:

Per crêpe con ripieni saporiti, non usare lo zucchero. Amalgamare tutti gli ingredienti sino a formare un impasto liscio. La pastella deve

avere la consistenza della panna per caffè. Quindi smettere di mescolare, altrimenti l'aria che entra all'interno della pastella potrebbe provocare la formazione di grossi buchi durante la cottura. Lasciar riposare l'impasto per circa 15 minuti. Attenzione: Alcuni mix di farine senza glutine tendono ad addensarsi molto. Se l'impasto dovesse essere troppo denso, aggiungere circa 50 ml di latte magro o acqua. Un impasto troppo denso non aderisce al Crêpes Maker.

RICETTE

Crêpes Suzette

100 g di burro, 100 g di zucchero, succo di ½ arancia, 1 bicchierino di Curaçao, 1 bicchierino di Rum

Preparare le crêpe seguendo la ricetta di base, utilizzando però meno latte di quanto indicato e aggiungere il succo di metà arancia e qualche goccia di Curaçao.

Caramellare il burro e lo zucchero in una padella flambé e raffreddare con succo all'arancia.

Piegare due volte le crêpe, metterle nella padella, versare liquore all'arancia e flambare con il Rum.

Crêpe con prosciutto e formaggio

8 fette di prosciutto cotto, 8 fette di formaggio da toast, 40 g di burro, senape

Preparare le crêpe salate secondo la ricetta di base.

Sulle crêpe spalmare uno strato sottile di senape, mettere una fetta di formaggio e una di prosciutto.

Arrotolare le crêpe, mettere in una pirofila da forno e aggiungere burro fuso.

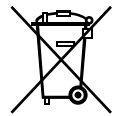
Cuocere in forno a 230 °C per circa 10 minuti.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48155**DATOS TÉCNICOS**

Rendimiento:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Plancha:	Placa de fundición antiadherente, diámetro aprox. 33 cm
Longitud del cable:	Aprox. 137 cm
Dimensiones:	Aprox. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Peso:	Aprox. 2,35 kg
Prestaciones:	Regulación continua de la temperatura, piloto de control
Accesorios:	Rastrillo de madera, espátula de madera, manual de instrucciones con recetas



Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD**Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. **PRECAUCIÓN:** ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener

especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.

6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. Por razones de seguridad, no sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
9. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el equipo en el lavavajillas.
10. El interruptor y el cable no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
14. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
15. Utilice la crepera siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
16. Utilice el equipo únicamente para preparar crepes y no para otros fines.
17. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, interponga una tabla resistente al calor.
18. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.

19. El cable de alimentación y, en su caso, el alargador utilizado deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
20. Para evitar daños en el cable de alimentación no guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo y evite dobladuras.
21. Previo al precalentamiento, desenrolle el cable por completo para que no tenga contacto con ninguna pieza caliente.
22. No toque la plancha caliente mientras el equipo esté funcionando.
¡Peligro de quemaduras!
23. Mantenga suficiente distancia hacia las paredes y objetos inflamables como, por ejemplo, cortinas.
24. Sólo utilice la crepera de acuerdo con el presente manual de instrucciones.
25. Para retirar las crepes, utilice siempre la espátula suministrada. Nunca corte las crepes hechas en la plancha. Las herramientas inadecuadas, por ejemplo de metal, pueden dañar el recubrimiento.
26. Siempre prepare las crepes en la plancha. La plancha no sirve para preparar otros platos como huevos, salchichas o similares.
27. El equipo sólo es apto para el uso en interiores.
28. Para evitar el sobrecalentamiento del equipo, no lo cubra nunca durante el funcionamiento.
29. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
30. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
31. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
32. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico de postventa para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

33. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.



PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Conecte el cable de alimentación primero al equipo y después a una toma de corriente que corresponda a las indicaciones de la placa indicadora.
4. Conecte el equipo mediante el selector de temperatura. Se enciende el piloto rojo y el equipo inicia el calentamiento.
5. Cuando el piloto se apague podrá utilizar la crepera.
6. Deje que el equipo se caliente durante algún tiempo para eliminar posibles residuos de fabricación. Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.
7. Deje que el equipo se enfríe durante algún tiempo.
8. Limpie todos los componentes con un paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
9. Pase un paño humedecido por la plancha y acéitela ligeramente. Debido al revestimiento de la plancha, no hace falta repetir el aceitado.



CÓMO PREPARAR LAS CREPES

1. Prepare una masa de crepes según la receta básica.
2. Conecte el equipo a la toma de corriente y enciéndalo pulsando el selector de temperatura.
3. El piloto rojo indica que el equipo está en fase de calentamiento. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto se apaga.
4. Coloque aprox. 150 a 175 ml (corresponde a un cucharón) de la masa preparada en el centro de la plancha y distribúyala rápida y uniformemente en la plancha utilizando el rastrillo. Procure mover el rastrillo siempre en círculos para obtener un horneado uniforme. Este proceso requiere un poco de práctica.
5. Atención: En la puesta en servicio primaria no debería consumir la primera crepe, sino debería desecharla.
6. En cuanto la superficie de la crepe ya no esté líquida y la crepe se deja levantar fácilmente, podrá darle la vuelta utilizando la espátula de madera. Deslice la espátula debajo de la crepe, suelte la crepe cuidadosamente de la plancha y déle la vuelta.
7. Hornee la crepe un poco más y retírela de la plancha con cuidado. Ahora podrá preparar la siguiente crepe.
8. Si fuera necesario, pase un papel de cocina por la plancha cuando ésta acumulara demasiada grasa.
9. Las crepes saben mejores si están recién hechas. Podrá mantener las crepes calientes en mayores si las apila en un plato y las guarda en el horno a 80 °C.
10. Después del uso, apague el equipo, desconéctelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
11. Podrá sazonar las crepes según nuestras recetas.



PRECAUCIÓN:

el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

LIMPIEZA



Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.

Previo a la limpieza, apague siempre el equipo y desconecte el conector de red.

1. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la plancha y la carcasa con un paño humedecido bien escurrido. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metálicos, agentes limpiadores calientes o

desinfectantes, ya que pueden dañar el equipo. Esto aplica especialmente al recubrimiento antiadherente de la plancha.

- Almacene el equipo en un lugar protegido contra el polvo.

CONSEJOS PARA LA MÁQUINA DE CRÊPES

- Los crêpes son ricos no sólo en estado puro. Usted puede rellenarlos con cosas dulces o saladas.
- Los crêpes pronto pueden enrollarse calientes, doblarse o en triángulo.
- Los crêpes con una capa fina de requesón con hierbas, enrollados bien, quedan muy bien sobre creaciones de ensaladas. Cortar los crêpes enrollados en tajadas de 1/2 cm de grosor y distribuir sobre la ensalada.
- Pasar pesto verde o rojo sobre los crêpes, enrollar bien y cortar en tajadas, como agregado a una sopa o como decoración de ensaladas.
- En lugar del requesón también sirven pastas o mayonesas con, dentro de lo posible, ingredientes coloridos.
- Mezcle espinaca fresca picada con un huevo y distribúyalo sobre los crêpes. Enrollarlos bien, dejar enfriar y cortar tajadas de 1 cm = ya tiene un buen relleno para la sopa para caldos.
- ¡Las tortas de crêpes son un postre muy especial! Ponga en capas de forma alternada varios crêpes, algo de crema doble batida, algunas hojas de almendras y tajadas finas de frutillas encima. La última capa debería ser un crêpe. Cubra la torta con algo de azúcar impalpable o decore la torta con algo de crema doble y frutillas.
- Las tortas saladas de crêpes como decoración en un bufet frío pueden rellenarse con crema de rábano y salmón ahumado o queso fresco, ají y rabanitos.

RECETA BÁSICA

Galettes

250 g harina de trigo sarraceno

250 ml leche (0,3 o 1,5 %)

125 g de manteca líquida

3 huevos tipo M

1 pizca de sal

Mezclar bien todos los ingredientes con una espumadera o con la batidora manual y colocar en la heladera durante 1/2 hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.

La masa debería ser relativamente líquida (como crema para el café), pues cuanto más fina la masa, más suaves y finos serán sus crêpes.

Crêpes

250 g de harina

250 ml de leche (0,3 o 1,5 %)

125 g de manteca líquida

3 huevos tipo M

1 pizca de sal

Azúcar según el relleno de los crêpes

Mezclar todos los ingredientes con la espumadera o con la batidora manual, y colocar en la heladera durante aprox. ½ hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.

Relleno sencillo para crêpes y galettes

- Echar licor de naranja y espolvorear encima algo de azúcar, clásico.
- Cubrir con mermelada, enrollar y espolvorear con azúcar impalpable.
- Cubrir con crema de chocolate-nougat.
- Formar bolsas con los crêpes y rellenar con fruta y crema doble.
- Llenar las bolsas de crêpes con helado y cubrir con salsa de chocolate caliente.
- Pasar mermelada de naranja a los crêpes, colocar mandarinas encima, enrollar y servir con salsa de vainilla.
- Llenar con puntas de espárragos y mayonesa de hierbas.
- Llenar bolsas de crêpes con ragout fin.
- Cortar los crêpes en tiras finas y utilizarlos para poner en sopas.
- Con queso rayado (distribuir directamente el queso sobre la masa en la máquina de crêpes y dejar derretirse ahí)
- Salami, jamón crudo o cocido
- Concassée de tomates (tomates pelados, cortados en cubos chicos y evtl. condimentados con hierbas)

CAMBIOS DE LA RECETA BÁSICA PARA LA MASA

Los **crêpes** de harina de trigo tradicionalmente se utilizan dulces. Para ello la masa puede modificarse de varias maneras:

- agregar cáscara rayada de una naranja o limón orgánico
- agregar la parte rayada de una vaina de vainilla
- agregar canela o anís rayados a gusto
- agregar 1 cucharada de avellanas, nueces o almendras molidas muy fino
- agregar 1 cucharada de coco rayado

- agregar 1 cucharada de ron o de licor de naranja
- agregar menta piperita o tomillo de limón

Las **galettes** de trigo sarraceno se utilizan por lo general saladas. Naturalmente también los crêpes de harina de trigo pueden utilizarse para creaciones saladas, pero entonces la masa debería prepararse sin azúcar. Para ello la masa puede modificarse para ambas variantes:

- agregar 1 cucharada de hongos secos molidos muy fino
- agregar 1 cucharada de hierbas picadas muy fino
- sustituir 30 g de manteca por parmesano rayado
- agregar condimentos molidos fino, por ej. enebro, nuez moscada, etc.

RECETAS BÁSICAS PARA DIABÉTICOS Y ALÉRGICOS AL GLUTEN

En el caso de diabetes así como alergias, especialmente de alergias múltiples, Usted debería consultar primero a su médico, para saber qué ingredientes puede utilizar para la preparación y relleno de los crêpes y las galettes. Para diabéticos pueden utilizarse las recetas básicas de más arriba, sin embargo, el azúcar debe sustituirse por la cantidad correspondiente de azúcar para diabéticos.

Recet a básica para aprox. 15 crêpes libres de gluten

1 huevo (tipo M)

1 cucharada de azúcar = 30 g

50 g de manteca líquida

100 g de mezcla de harina para masas finas

150 ml leche (1,5 %)

1 pizca de sal

Consejo:

Para crêpes salados preparar la masa sin azúcar.

Mezcle todos los ingredientes coformando una masa homogénea. La masa debería ser bastante líquida, como la crema para el café más o menos. Después no batir más, ya que de lo contrario entra aire a la masa y los crêpes se llenan de agujeros al hornearse. Deje subir la masa durante aprox. 15 minutos. Por favor considere lo siguiente: Algunas mezclas de harina libre de gluten se hinchan mucho. Si la masa se pone medio gruesa, agregar según se requiera 50 ml de leche magra o de agua, pues una masa muy gruesa no se adhiere a la máquina de hacer crêpes.

RECETAS

Crêpes Suzette

100 g de manteca, 100 g de azúcar, Jugo de ½ naranja, 1 copita de Curaçao, 1 copita de ron

Preparar los crêpes según la receta básica, sin embargo, poner algo menos de leche que lo indicado, y en lugar de ello, agregar el jugo de la media naranja y un poco de curaçao.

Caramelizar el azúcar y la manteca en una sartén de flambeo y echar jugo de naranja encima.

Doblar los crêpes en dos, colocar en la sartén, cubrir con licor de naranja y flambeo con ron.

Crêpes con jamón y queso

8 tajadas de jamón cocido, 8 tajadas de queso de tostar, 40 g de manteca, Mostaza

Elaborar los crêpes de masa salada según la receta básica.

Cubrir los crêpes con una capa fina de mostaza, y colocar encima una tajada de queso y una de jamón. Enrollar los crêpes, colocar en un molde de horno, y echar manteca líquida encima.

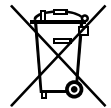
Hornear en el horno a 230 °C durante aprox. 10 minutos.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung. (solo para entradas de Alemania y Austria). Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.



DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48155**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1 250 W, 230 V~, 50 Hz	
Płyta:	Płyta żeliwna nieprzywierająca, średnica ok. 33 cm	
Długość przewodu	Ok. 137 cm	
Rozmiary:	Ok. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm	
Ciężar:	Ok. 2,35 kg	
Wypożażenie:	Bezstopniowa regulacja temperatury, lampka kontrolna	
Akcesoria:	Drewniana łopatka do rozprowadzania ciasta, łopatka drewniana, instrukcja obsługi z przepisami	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
8. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne w żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
9. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne nie myć urządzenia w zmywarce.
10. Wyłącznik i przewód nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
11. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
13. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
14. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
15. Naleśnikarki używać zawsze na wolnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
16. Urządzenia używać wyłącznie do przygotowania naleśników, a nie do innych celów.
17. Urządzenie ustawić na suchej, mocnej i odpornej na ciepło powierzchni. W razie wątpliwości podłożyć płytę odporną na ciepło.

18. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go małe dzieci.
19. Przewód zasilający lub przedłużający musi być tak ułożony, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o niego.
20. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.
21. Przed nagrzewaniem przewód zasilający prosimy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami.
22. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorącą płytę grzejną – niebezpieczeństwo oparzeń!
23. Podczas pracy zachować dostateczną odległość od ścian i palnych przedmiotów, jak na przykład zaston.
24. Naleśnik arkę używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją.
25. Do zdejmowania naleśnika używać wyłącznie dostarczonej łopatki. Nigdy nie ciąć gotowych naleśników na płycie grzewczej. Niewłaściwe narzędzia, na przykład narzędzia metalowe, mogą uszkodzić powłokę.
26. Naleśniki przygotowywać wyłącznie na płycie grzewczej. Płyta nie nadaje się do przygotowania innych artykułów spożywczych, jak jajka, smażona kiełbasa.
27. Urządzenie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
28. Nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
29. Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
30. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
31. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
32. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub przewód do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.

33. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw.



OSTROŻNIE:

Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!



**W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.
Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie podane części.
3. Wtyczkę włożyć do gniazdka na spodzie urządzenia.
4. Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka o parametrach podanych na tabliczce znamionowej.
5. Włączyć urządzenie przetączynikiem temperatury. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna i urządzenie nagrzeje się.
6. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, naleśnikarka gotowa jest do pracy.
7. Nagrzewać urządzenie przez pewien czas, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Otworzyć w tym czasie okno. Po wypaleniu na płycie mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
8. Odczekać, aż urządzenie dobrze ochłodzi się.
9. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną szmatką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.
10. Płytę grzewczą przetrzeć wilgotną szmatką i naoleić lekko płytę. Ze względu na powłokę płyty nie jest potrzebne dalsze natłuszczenie.



PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓWC

1. Przygotować ciasto naleśnikowe według przepisu podstawowego.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie przetączynikiem temperatury.
3. Czerwona lampka kontrolna sygnalizuje, że urządzenie nagrzewa się. Gdy urządzenie osiągnie wymaganą temperaturę, gaśnie lampka kontrolna.

4. Nalać około 150 do 175 ml (odpowiada jednej łyżce wazowej) przygotowanego ciasta na środek płyty grzewczej i rozprowadzić ciasto szybko i równomiernie na płycie przy pomocy łopatkki do rozprowadzania ciasta. Zwrócić uwagę na to, aby łopatkę prowadzić zawsze ruchem kolistym, co ułatwia równomierne pieczenie. Ta czynność może wymagać pewnego nauczania się.
5. Uwaga: Podczas uruchomienia pierwszy przygotowany naleśnik nie nadaje się do spożycia. Wyrzucić pierwszy naleśnik.
6. Gdy powierzchnia naleśnika nie będzie już płynna i da się łatwo podnieść, można ostrożnie obrócić naleśnik łopatką drewnianą. Wsunąć łopatkę pod naleśnik, oddzielić ostrożnie naleśnik od płyty grzewczej i odwrócić go.
7. Przypiec jeszcze raz krótko naleśnik i zsunąć ostrożnie z płyty. Teraz można przygotować następny naleśnik.
8. W międzyczasie przetrzeć ewentualnie płytę grzewczą ręcznikiem papierowym, gdy powierzchnia płyty jest zbyt natłuszczona.
9. Naleśniki Crêpes najlepiej smakują świeżo przygotowane. Większą ilość Crêpes można przetrzymać w ciepłe ułożone na płycie w temperaturze 80 °C w piecu.
10. Po użyciu urządzenie wyłączyć i ochłodzić oraz wyjąć wtyczkę z gniazdka.
11. Gotowe naleśniki Crêpes można odpowiednio doprawić według naszych przepisów.



Uwaga: Po użyciu urządzenie jest bardzo gorące przez dłuższy czas!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć obracając regulator w położenie „Aus“ i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.

1. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy w celu jego czyszczenia.
2. Przetrzeć płytę i obudowę dobrze wyciśniętą, wilgotną ściereczką. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia. Dotyczy to szczególnie powłoki nieprzywierającej płyty grzewczej.
3. Urządzenie przechowywać zabezpieczone przed zakurzeniem.
4. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓW

1. Proszę przygotować ciasto do naleśników według przepisu podstawowego i przelać część ciasta do dostarczonego talerza ceramicznego.
2. Płytę opiekającą zanurzyć w cieście (patrz rysunek powyżej) na kilka sekund. Na powierzchni pozostanie przyklejona cienka warstwa ciasta.
3. Jak tylko naleśnik, który jest opiekany z jednej strony, osiągnie żądane zbrązowienie, proszę go zdjąć z płyty za pomocą łopatką, położyć na tacy lub zwinąć. Grubość naleśników można regulować przytrzymując zanurzoną w cieście płytę 1-2 sekundy dłużej lub krócej. Jeżeli jednak urządzenie będzie zanurzone zbyt długo ciasto nie będzie się trzymało.
4. Proszę zwrócić uwagę aby urządzenie było odpowiednio gorące, zanim zaczniecie Państwo pieczenie, ponieważ ciasto nie będzie się trzymało. Jeżeli ciasto będzie spadać z płyty, prawdopodobnie ciasto jest zbyt tłuste. To może się zdarzyć, jeżeli ciasto zawiera zbyt dużo masła, użyto zbyt dużych jaj lub mleka pełnotłustego zamiast chudego mleka. Proszę dodać do ciasta trochę mąki (50-100g) i chudego mleka (50-100ml).
5. Jeżeli powierzchnia płyty będzie zbyt tłusta, proszę ewentualnie przetrzeć ją od czasu do czasu papierowym ręcznikiem kuchennym.
6. Świeżo przygotowane naleśniki smakują najlepiej. Większą ilość naleśników można ułożyć jeden na drugim i utrzymać ich ciepło na zamkniętej tacy w piecu przy 80°C.
7. Po użyciu wyłączyć i schłodzić urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

PRZEPIS PODSTAWOWY

Naleśniki

250g mąki
 250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%)
 2 1/2 łyżki płynnego masła
 3 jajka, klasa M
 1 szczypta soli
 Cukier w zależności od farszu
 Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze naapęczniała.
 Ciasto powinno być relatywnie płynne (jak śmietanka do kawy), ponieważ im płynniejsze ciasto, tym delikatniejsze i cieńsze będą Państwa naleśniki.

Naleśniki gryczane (Galettes)

250g mąki grycznej
 250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%)
 2 1/2 łyżki płynnego masła
 3 jajka, klasa M
 1 szczypta soli
 Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze naapęczniała.

Proste farsze dla naleśników i galettes

- Klasyczny pokropiony likierem pomarańczowym i posypany odrobiną cukru.
- Posmarowany marmoladą, zwinięty i posypany cukrem pudrem.
- Posmarowany kremem czekoladowo-nugatowym.
- Z naleśnika uformować stożek(tutkę) i wypełnić owocami i bitą śmietaną.
- stożek(tutkę) wypełnić lodami i polać gorącą polewą czekoladową.
- Naleśniki posmarować marmoladą pomarańczową, nałożyć mandarynki, zwinąć i podać z sosem waniliowym.
- Wypełnić główkami szparagów i majonezem ziołowym.
- stożek(tutkę) z naleśników wypełnić ragout
- Naleśniki pociąć w paski i użyć jako dodatek do zupy.
- Ze startym serem (ser bezpośrednio nałożyć na ciasto na patelni i poczekać aż się rozpuści).
- Salami, szynka wędzona lub gotowana.
- Sos pomidorowy (obrane i wypestkowane pomidory pokrojone w kostki, przyprawione solą, pieprzem i ziołami).

ODMIANY PRZEPISU PODSTAWOWEGO NA CIASTO

Naleśniki z mąki pszennej są tradycyjnie podawane na stodko. W tym celu ciasto można dopasować w różnoraki sposób, dodając:

- startą skórkę niepryskanych pomarańczy lub cytryn
- wyskrobany miąższ z laski wanilii
- według smaku, zmielony cynamon lub anyż
- 1 łyżkę drobno zmielonych orzechów laskowych, włoskich lub migdałów
- 1 łyżkę drobnych wiórek kokosowych
- 1 łyżkę rumu lub likieru pomarańczowego
- drobno posiekanej mięty lub tymianku cytrynowego

Naleśniki gryczane (Galettes) podawane są tradycyjnie jako pikantne. Naturalnie również naleśniki z mąki pszennej można użyć do pikantnej kreacji, wtedy należy przygotować ciasto bez dodatku cukru. W tym celu można dopasować ciasto dla obu wariantów, dodając:

- 1 łyżkę drobno zmielonych wysuszonych grzybów
- 1 łyżkę drobno posiekanych ziół
- starty parmezan zamiast 1 łyżki masła
- drobno zmielone przyprawy, np. jałowiec, muszkat itp.
- mocną kawę (z fusami) zamiast połowy ilości mleka

PRZEPIS PODSTAWOWY DLA CUKRZYKÓW I ALERGIKÓW NA GLUTEN

Przy cukrzycy jak i alergiach, w szczególności przy alergiach wieloalergenowych proszę najpierw zasięgnąć rady Państwa lekarza, które składniki mogą być użyte do przygotowania i faszrowania naleśników i galettes. Dla diabetyków można użyć powyższych przepisów, jednakże cukier należy zastąpić odpowiednią ilością cukru dla diabetyków.

Składniki:

1 jajko (klasa M)
 1 łyżka cukru (30g)
 1 łyżka płynnego masła (30g)
 100g mieszanki mąk bezglutenowych dla wypieków
 150g odtłuszczonego mleka (1,5%)
 1 szczypta soli

Wskazówka:

Dla naleśników pikantnych przygotować ciasto bez cukru. Przygotowanie: Proszę wymieszać wszystkie składniki aż ciasto

będzie gładkie. Ciasto powinno być płynne, jak śmietanka do kawy. Później nie ubijać już ciasta, ponieważ inaczej dostanie się powietrze do ciasta i przy pieczeniu naleśników powstaną duże dziury. Proszę odstawić ciasto na ok. 15 min. aby napęczniało.

Zwróć uwagę: Niektóre mieszanki mąk bezglutenowych pęcznią bardzo mocno. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, wedle potrzeby dodać ok. 50ml chudego mleka lub wody, ponieważ zbyt gęste ciasto nie będzie trzymać się płyty patelni do naleśników.

PRZEPISY**Naleśniki Suzette**

po 100g masła i cukru, sok z 1/2 pomarańczy, 1 kieliszek curacao, 1 kieliszek rumu
 Przygotować naleśniki wg przepisu podstawowego, jednakże z mniejszą ilością mleka niż podano i zamiast tego dodać sok z połówki pomarańczy i odrobinę curacao.

Masło i cukier zkarmelizować za pomocą płonącej patelni i zagasić sokiem z pomarańczy.

Naleśniki złożyć podwójnie, położyć w patelni, polać sokiem z pomarańczy i podpalić z rumem.

Szynka palatyńska z twarogiem

500g chudego twarogu, 100g masła lub margaryny, 80g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 1 łyżeczka startej skórki cytryny, 4 jajka (oddzielone), 50g rodzynek (wg smaku namoczone w rumie), sól

Do polewy: 1 kubek śmietany, 1 jajko, 1-2 łyżki cukru

Przygotować słodkie naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym. Ubić na pianę masło, cukier, cukier waniliowy i szczyptę soli. Wymieszać żółtko, twaróg, startą cytrynę.

Ubić białko na sztywno, wymieszać z rodzynekami i dodać do całości. Nałożyć po 2-3 łyżki farszu na naleśnik, naleśnik zwinąć i ułożyć w formie posmarowanej masłem. Roztrzepać śmietanę, jajko i

cukier, polać szynkę palatyńską. Piec w rozgrzanym piekarniku przez ok. 12-15 minut w temperaturze ok. 200°C.

Naleśniki z farszem szpinakowym z ricottą

Do farszu:

600g mrożonego szpinaku (rozmrózony), 1-2 łyżeczki oleju z oliwek, 1-2 szalotki, 1 ząb czosnku, sól, pieprz, muszkat, 250g ricotty

Do sosu pomidorowo-beszamelowego: 50g masła, 50g mąki, 1/2l. mleka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 1/2 puszki pomidorów bez skórki

Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym. Obrąć szalotki i czosnek, pociąć w małe kostki i udusić na gorącym oleju. Dodać szpinak i krótko dusić. Dosypać ricottę, dodać sól, pieprz i muszkat do smaku. Nałożyć po 2-3 łyżki szpinaku na naleśnik, zwinąć i ułożyć w formie posmarowanej masłem. Do sosu beszamelowego dodać mąkę do gorącego masła. Ciągłe mieszając dodać mleko i gotować 5 minut. Na koniec dodać pocięte pomidory i zamieszać. Zwinięte naleśniki polać sosem, posypać startym parmezanem.

Piec w rozgrzanym piekarniku przez ok. 15 minut w temperaturze ok. 200°C.

Naleśniki Gourmet

Do farszu:

5 wątróbek drobiowych, 200g podgardla cielęcego, 40g masła, sól, pieprz, trochę białego wina

Do sosu beszamelowego:

50g masła, 50g mąki, 1/2l. mleka, sól, pieprz, muszkat

Podgardle cielęce pociąć w cienkie paski i udusić w maśle, następnie dodać poszatkowane wątróbki drobiowe.

Dusić kilka minut, przyprawić i dolać białego wina. Do sosu beszamelowego dodać mąkę do gorącego masła. Ciągłe mieszając dodać mleko i gotować 5 minut. Przyprawić sos i połowę sosu dodać do farszu. Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym. Naleśniki wypełnić farszem i zwinąć. Rurki ułożyć w formie posmarowanej masłem, polać resztą sosu beszamelowego i przyzдобić płatkami masła. Piec w piekarniku w temperaturze 230°C aż powierzchnia będzie złotobrązowa.

Naleśniki z grzybami i wątróbką

Do farszu:

250g kurek lub pieczarek, 150g cielęcych wątróbek, 40g masła, 4 plasterki szynki, 100ml śmietany, 2 łyżki parmezanu, 1/2 poszatkowanej drobno cebuli, 1 szczypta muszkatu, sól i pieprz

Podsmażyć cebulę w maśle do koloru złotobrązowego, dodać grzyby i dusić ok. 10 minut, następnie dodać drobno pociętą wątróbkę i wszystko gotować przez ok. 3 minuty.

Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym i każdy przełożyć 1/2 plastra szynki. Do tego dodać mieszankę grzybów i wątróbki i zwinąć naleśniki.

Naleśniki ułożyć w formie posmarowanej masłem, polać śmietaną i posypać serem parmezańskim.

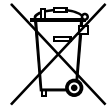
Piec w piekarniku w temperaturze 230°C.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UNOLD®

Aus dem Hause

UNOLD®