Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

CRÊPESMAKER Cecille



Bedienungsanleitung

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

Modell 48156

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48156
Stand: August 2026/nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48156

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
Service-Adressen 18
Informationen für den Fachhandel 18

Instructions for use Model 48156

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 48156

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 38
Service 18

Gebruiksaanwijzing model 48156

Technische gegevens 39
Verklaring van de symbolen 39
Veiligheidsvoorschriften 39
Ingebruikname 42
Crêpes bereiden 43
Reiniging 44
Tips voor de Crêpesmaker 44
Basisrecept 44
Deeg-basisrecept variëren 45
Basisrecepten voor diabetici en mensen met een allergie voor gluten 46
Recepten 46
Garantievoorwaarden 48
Verwijderen van afval/Milieubescherming ... 48
Service 18

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 48156

Dati tecnici 49
Significato dei simboli 49
Avvertenze di sicurezza 49
Messa in funzione 52
Preparazione delle crêpes 53
Pulizia 54
Qualche consiglio 54
Ricetta di base 54
Variazioni della ricetta di base 55
Ricette di base per diabetici
e allergici al glutine 56
Ricette 56
Norme die garanzia 57
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 58

Manual de Instrucciones modelo 48156

Datos técnicos 59
Explicación de los símbolos 59
Indicaciones de seguridad 59
Puesta en servicio 62
Cómo preparar las crepes 63
Limpieza 63
Consejos para la máquina de crêpes 64
Receta básica 64
Cambios de la receta básica para
la masa 65
Recetas básicas para diabéticos y
alérgicos al gluten 66
Recetas 66
Condiciones de Garantia 67
Disposición/Protección del
medio ambiente 68
Service 18

Instrukcja obsługi modelu 48156

Dane techniczne 69
Objaśnienie symboli 69
Zasady bezpieczeństwa 69
Uruchomienie 72
Przygotowanie naleśnikówc 72
Czyszczenie i konserwacja 73
Przygotowanie naleśników 74
Przepis podstawowy 74
Odmiany przepisu podstawowego
na ciasto 75
Przepis podstawowy dla cukrzyków i
alergików na gluten 76
Przepisy 76
Warunki gwarancji 78
Utylizacja / ochrona środowiska 78
Service 18

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48156

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.200 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Platte:	antihaftbeschichtet, Durchmesser ca. 30 cm
Kabellänge:	ca. 70 cm
Größe:	ca. 34,5 x 31,5 x 6,6 cm B/T/H
Gewicht:	ca. 1,36 kg
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung, Kontrollleuchte
Zubehör:	Teigverteiler und Spatel aus Bambus, Kabelaufwicklung, 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose gemäß Typenschild.
4. Die rote Kontrollleuchte leuchtet und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Die grüne Temperaturkontrollleuchte leuchtet auf, sobald der Temperaturwahlschalter gedreht wird und zeigt an, dass das Gerät aufheizt.
5. Wenn die grüne Kontrolllampe erlischt, ist der Crêpesmaker einsatzbereit.
6. 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.
7. Lassen Sie das Gerät einige Zeit abkühlen.
8. Reinigen Sie dann alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. 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 wählen Sie die gewünschte Einstellung am Drehregler.
3. Die rote Kontrollleuchte leuchtet und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Die grüne Temperaturkontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt.
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 Papierküchentuch ab, wenn die Oberfläche der Platte zu fettig ist.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 „●“ 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 Antihaftbeschichtung 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 Sahnemeerrettich 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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
- Tomatenconcassé (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 herzhafte 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- gemahlenen 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 herzhafte 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.

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 eingeweicht), 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD 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, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen 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. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).

Sie müssen daher 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. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

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 Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

BAMIX 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

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Crêpes Maker 48156 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 LFBG 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, 5.8.2026

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48156

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1.200 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Plate:	Non-stick-coated, diameter approx. 30 cm
Cable length:	Approx. 70 cm
Dimensions:	Approx. 34,5 x 31,5 x 6,6 cm
Weight:	Approx. 1,36 kg
Equipment:	Continuous temperature control, control lamp
Accessories:	Spreader and spatula, instruction manual with recipes

CE

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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, if applicable, any shipping restraints and labels (do not remove the nameplate or serial number!). Keep packaging materials out of the reach of children—choking hazard! Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is any visible damage, do not use the appliance; instead, contact our customer service.
3. Plug the appliance into a socket as indicated on the rating plate.
4. The red indicator light comes on to show that the appliance is in operation. The green temperature indicator light comes on as soon as the temperature selector knob is turned, indicating that the appliance is heating up.
5. When the green indicator light goes out, the crêpe maker is ready for use.
6. Allow the appliance to heat up for a while to remove any manufacturing residues. Open the window during this burn-in phase. After the burn-in, there may already be signs of wear on the appliance; however, these do not affect the appliance's function and are not grounds for a complaint.
7. Let the appliance cool down for a while.
8. Then clean all parts with a damp cloth, as described in the "Cleaning and Care" section.
9. Wipe down the baking plate with a damp cloth and lightly oil it. Due to the plate's coating, no further greasing is necessary.

PREPARING CRÊPES

1. Prepare the dough for crêpes according to the basic recipe.
2. Plug the appliance into a socket and select the desired setting using the dial.
3. The red indicator light comes on to show that the appliance is in operation. The green temperature indicator light comes on to show that the appliance is heating up.
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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.



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

CLEANING




Before cleaning, always turn off the appliance by switch to the „●“ 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 leafs

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 lmilk (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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. Gratinate 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. Gratinate 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. Gratinate 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48156

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 200 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Plaque :	Avec revêtement antiadhésif, diamètre env. 30 cm
Longueur de cordon :	Env. 70 cm
Mesures :	Env. 34,5 x 31,5 x 6,6 cm
Poids :	Env. 1,36 kg
Caractéristiques :	Régulation de la température en continu, voyant de contrôle
Accessoires :	Répartiteur de pâte, spatule, 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

Veuillez 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 ainsi que, le cas échéant, les dispositifs de sécurité pour le transport et les autocollants (à l'exception de la plaque signalétique et du numéro de série !). Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants – risque d'étouffement ! Éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale en vigueur.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages. En cas de dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en service, mais contactez notre service client.
3. Branchez la fiche dans une prise conforme aux indications de la plaque signalétique.
4. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche. Le voyant vert de contrôle de la température s'allume dès que l'on tourne le sélecteur de température, indiquant que l'appareil est en train de chauffer.
5. Lorsque le voyant vert s'éteint, la crêpière est prête à l'emploi.
6. Laissez l'appareil chauffer pendant un certain temps afin d'éliminer d'éventuels résidus de fabrication. Ouvrez la fenêtre pendant cette phase de rodage. Après le rodage, des traces d'utilisation peuvent déjà être visibles sur l'appareil ; celles-ci n'affectent toutefois pas son fonctionnement et ne constituent pas un motif de réclamation.
7. Laissez l'appareil refroidir pendant un certain temps.
8. Nettoyez ensuite toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».
9. Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et huilez-la légèrement. En raison du revêtement de la plaque, il n'est pas nécessaire de la graisser davantage.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRÉPARER LES CRÊPES



1. Préparez une pâte à crêpe selon la recette de base.
2. Branchez la fiche dans une prise et sélectionnez le réglage souhaité à l'aide du bouton rotatif.
3. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche. Le voyant vert de température s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer.
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 !

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NETTOYAGE



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Avant le nettoyage, éteignez systématiquement l'appareil (le thermostat en position ●)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 peur 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 décorez 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 décorez-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).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 ragoût 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 peur 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 pou 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.
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.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48156

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.200 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Plaat:	Met antiaanbaklaag, diameter ca. 30 cm
Snoerlengte:	Ca. 70 cm
Grootte:	Ca. 34,5 x 31,5 x 6,6 cm
Gewicht:	Ca. 1,36 kg
Uitrusting:	Traploze temperatuurinstelling, controlelampje
Toebehoren:	Deeg verdeler, 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 al het verpakkingsmateriaal en eventueel de transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen – verstikkingsgevaar! Voer het verpakkingsmateriaal af volgens de ter plaatse geldende voorschriften.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Steek de stekker in een stopcontact volgens het typeplaatje.
4. Het rode controlelampje brandt en geeft aan dat het apparaat in werking is. Het groene temperatuurcontrolelampje gaat branden zodra de temperatuurkeuzeschakelaar wordt gedraaid en geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is.
5. Zodra het groene controlelampje uitgaat, is de crêpemaker klaar voor gebruik.
6. Laat het apparaat enige tijd opwarmen om eventuele fabricageresten te verwijderen. Open tijdens deze inbrandfase het luikje. Na het inbranden zijn er mogelijk al gebruikssporen op het apparaat te zien; deze hebben echter geen invloed op de werking van het apparaat en vormen geen reden voor een klacht.
7. Laat het apparaat enige tijd afkoelen.
8. Reinig vervolgens alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen en onderhoud“.
9. Veeg de bakplaat af met een vochtige doek en smeer deze licht in met olie. Vanwege de coating van de plaat is verder invetten niet nodig.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CRÊPES BEREIDEN

1. Bereid een crêpes-deeg volgens het basisrecept.
2. Steek de stekker in een stopcontact en stel de gewenste stand in met de draaiknop.
3. Het rode controlelampje brandt en geeft aan dat het apparaat in werking is. Het groene temperatuurcontrolelampje gaat branden en geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is.
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!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 kruidenkwark 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 plaatsen, zodat het meel in het deeg goed kan opzwellen. Het deeg moet relatief dunvloeibaar zijn (zoals koffieroom), want hoe

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 snufje zout
suiker afhankelijk van de crêpesvulling

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer goed doorroeren en ½ uur lang in de koelkast plaatsen, 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 pepermunt 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- 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 taaie 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 plaatsen en er vloeibare boter overheen gieten.

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 aanbraen, 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.

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat 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. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool).U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48156

DATI TECNICI

Potenza:	1.200 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Piastra:	Diametro con rivestimento anti-aderente ca.30 cm
Lunghezza cavo:	Ca. 70 cm
Misure:	Ca. 34,5 x 31,5 x 6,6 cm
Peso:	Ca. 1,36 kg
Dotazione:	Regolazione temperatura continua, spia di controllo
Accessori:	Distributore di impasto, spatola, 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 sevizio clienti o da una persona similmente qualificata, per evitare pericoli.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 tutto il materiale di imballaggio e, se del caso, i dispositivi di sicurezza per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta identificativa né il numero di serie!). Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale di imballaggio secondo le norme vigenti in loco.
2. Controllare che l'apparecchio non presenti danni. In caso di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio, ma rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Inserire la spina in una presa di corrente come indicato sulla targhetta identificativa.
4. La spia rossa si accende per indicare che l'apparecchio è in funzione. La spia verde di controllo della temperatura si accende non appena si ruota il selettore di temperatura, indicando che l'apparecchio si sta riscaldando.
5. Quando la spia verde si spegne, la macchina per crêpes è pronta all'uso.
6. Lasciare riscaldare l'apparecchio per qualche tempo per eliminare eventuali residui di produzione. Durante questa fase di rodaggio, aprire lo sportello. Al termine del rodaggio potrebbero essere già visibili sull'apparecchio segni di usura; questi tuttavia non compromettono il funzionamento dell'apparecchio e non costituiscono motivo di reclamo.
7. Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche tempo.
8. Pulire quindi tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo «Pulizia e manutenzione».
9. Strofinare la piastra di cottura con un panno umido e ungerla leggermente. Grazie al rivestimento della piastra, non è necessario un'ulteriore unzione.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAZIONE DELLE CRÊPES





1. Prepari un impasto per crêpes secondo la ricetta base.
2. Inserire la spina in una presa di corrente e selezionare l'impostazione desiderata tramite la manopola.
3. La spia rossa si accende per indicare che l'apparecchio è in funzione. La spia verde di controllo della temperatura si accende per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
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!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 cucchiaio di nocciole, noci o di mandorle tritate finemente
- aggiungere 1 cucchiaio di sottili scaglie di cocco
- aggiungere 1 cucchiaio di rum o di liquore all'arancia
- aggiungere menta piperita o timo limone tritati finemente

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 cucchiaio di funghi porcini secchi finemente tritati
- aggiungere 1 cucchiaio 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 cucchiaio 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

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.

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet https://unold.de/pages/rucksendungen potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48156

DATOS TÉCNICOS

Rendimiento:	1.200 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Plancha:	Placa de fundición antiadherente, diámetro aprox. 30 cm
Longitud del cable:	Aprox. 70 cm
Dimensiones:	Aprox. 34,5 x 31,5 x 6,6 cm
Peso:	Aprox. 1,36 kg
Prestaciones:	Regulación continua de la temperatura, piloto de control
Accesorios:	Rastrillo, espátula, 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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, si procede, los dispositivos de seguridad para el transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características ni el número de serie!). Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños: ¡peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con la normativa local vigente.
2. Compruebe que el aparato no presente daños. Si observa daños visibles, no lo ponga en funcionamiento, sino que póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
3. Enchufe el cable a una toma de corriente según las indicaciones de la placa de características.
4. El indicador luminoso rojo se enciende para indicar que el aparato está en funcionamiento. El indicador luminoso verde de temperatura se enciende en cuanto se gira el selector de temperatura, lo que indica que el aparato se está calentando.
5. Cuando se apague el indicador verde, la crepera estará lista para su uso.
6. Deje que el aparato se caliente durante un rato para eliminar posibles residuos de fabricación. Abra la ventana durante esta fase de rodaje. Tras el rodaje, es posible que ya se aprecien signos de uso en el aparato; sin embargo, estos no afectan al funcionamiento del mismo y no constituyen motivo de reclamación.
7. Deje que el aparato se enfríe durante un rato.
8. A continuación, limpie todas las piezas con un paño húmedo, tal y como se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».
9. Frote la placa de cocción con un paño húmedo y engrásela ligeramente. Debido al recubrimiento de la placa, no es necesario engrasarla más.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CÓMO PREPARAR LAS CREPES

1. Prepare una masa de crepes según la receta básica.
2. Enchufe el cable a una toma de corriente y seleccione el ajuste deseado con el mando giratorio.
3. El indicador luminoso rojo se enciende para indicar que el aparato está en funcionamiento. El indicador luminoso verde de temperatura se enciende para indicar que el aparato se está calentando.



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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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

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

CONSEJOS PARA LA MÁQUINA DE CRÊPES

1. Los crêpes son ricos no sólo en estado puro. Usted puede rellenarlos con cosas dulces o saladas.
2. Los crêpes prontos pueden enrollarse calientes, doblarse o en triángulo.
3. 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.
4. Pasar pesto verde o rojo sobre los crêpes, enrollar bien y cortar en tajadas, como agregado a una sopa o como decoración de ensaladas.
5. En lugar del requesón también sirven pastas o mayonesas con, dentro de lo posible, ingredientes coloridos.
6. 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.
7. ¡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.
8. 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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:

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- 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 flambear y echar jugo de naranja encima.

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

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.

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48156

DANE TECHNICZNE

Moc:	1 200 W, 220-240 V~, 50-60 Hz
Płyta:	Nieprzywierająca, średnica ok. 30 cm
Długość przewodu	Ok. 70 cm
Rozmiary:	Ok. 34,5 x 31,5 x 6,6 cm
Ciężar:	Ok. 1,36 kg
Wyposażenie:	Bezstopniowa regulacja temperatury, lampka kontrolna
Akcesoria:	Drewniana łopatka do rozprowadzan, 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n p. 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 zasłon.
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 przesuwać 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. Należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz, w razie potrzeby, zabezpieczenia transportowe i naklejki (z wyjątkiem tabliczki znamionowej i numeru seryjnego!). Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci – istnieje ryzyko uduszenia! Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.
2. Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli zauważysz widoczne uszkodzenia, nie uruchamiaj urządzenia, tylko skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka zgodnie z informacjami na tabliczce znamionowej.
4. Czerwona kontrolka zapala się, sygnalizując, że urządzenie działa. Zielona kontrolka temperatury zapala się po przekręceniu pokrętła wyboru temperatury i wskazuje, że urządzenie się nagrzewa.
5. Gdy zielona kontrolka zgaśnie, naleśnikarka jest gotowa do użycia.
6. Pozwól urządzeniu nagrzewać się przez chwilę, aby usunąć ewentualne pozostałości po produkcji. Podczas tej fazy wygrzewania otwórz okienko. Po zakończeniu wygrzewania na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania, jednak nie mają one wpływu na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
7. Pozwól urządzeniu ostygnąć przez chwilę.
8. Następnie wyczyść wszystkie części wilgotną ściereczką, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
9. Przetrzyj płytę do pieczenia wilgotną ściereczką i lekko ją nasmaruj olejem. Ze względu na powłokę płyty dodatkowe smarowanie nie jest konieczne.

PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓWC

1. Przygotować ciasto naleśnikowe według przepisu podstawowego.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka i wybierz żądane ustawienie za pomocą pokrętła.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Czerwona kontrolka świeci się, sygnalizując, że urządzenie działa. Zielona kontrolka temperatury zapala się, sygnalizując, że urządzenie się nagrzewa.
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 łopatki do rozprowadzania ciasta. Zwrócić uwagę na to, aby łopatkę prowadzić zawsze ruchem kolistym, co ułatwia równomierne pieczenie. Ta czynność może wymagać pewnego nauczenia 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 zbytnio natłuszczona.
9. Naleśniki Crêpes najlepiej smakują świeżo przygotowane. Większą ilość Crêpes można przetrzymać w cieple 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 „●“ 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 ścierką. 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓW

1. Proszę przygotować ciasto do naleśników według przepisu podstawowego i przelać część ciasta do dostarczonego talerza ceramicznego.
2. Płytę opiekającą zanurz 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 łopatki, 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 trzymać.
4. Proszę zwrócić uwagę aby urządzenie było odpowiednio gorące, zanim zaczniecie Państwo pieczenie, ponieważ ciasto nie będzie się trzymać. 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 napęczniała. 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 gryczanej
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 napęczniała.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- 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 słodko. 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZEPIS PODSTAWOWY DLA CUKRZYKÓW I ALERGIKÓW NA GLUTEN

Przy cukrzycy jak i alergiach, w szczególności przy alergiach wieloogniskowych proszę najpierw zasięgnąć rady Państwa lekarza, które składniki mogą być użyte do przygotowania i faszerowania 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 pęcznieją 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 rodzynkami i dodać do całości. Nałożyć po 2-3 łyżki farszu na naleśnik, naleśnik zwinąć i ułożyć w formie posmarowanej masłem. Roztrzepać śmietanę, jajko i

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 (rozmrożony), 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. Obrać 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. Ciągle 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. 2

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. Ciągle 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 przyozdobić 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.

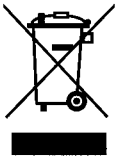
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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.

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®