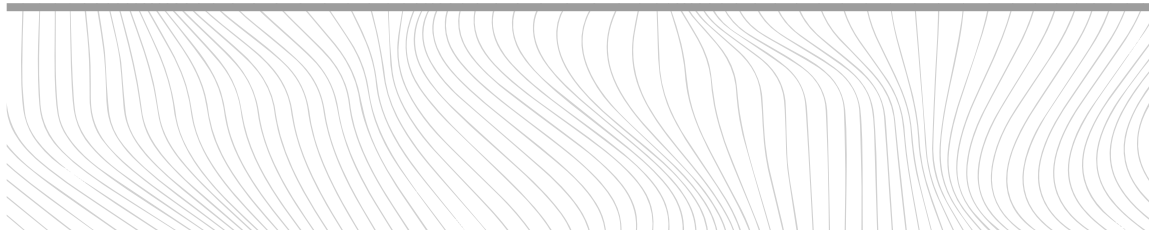
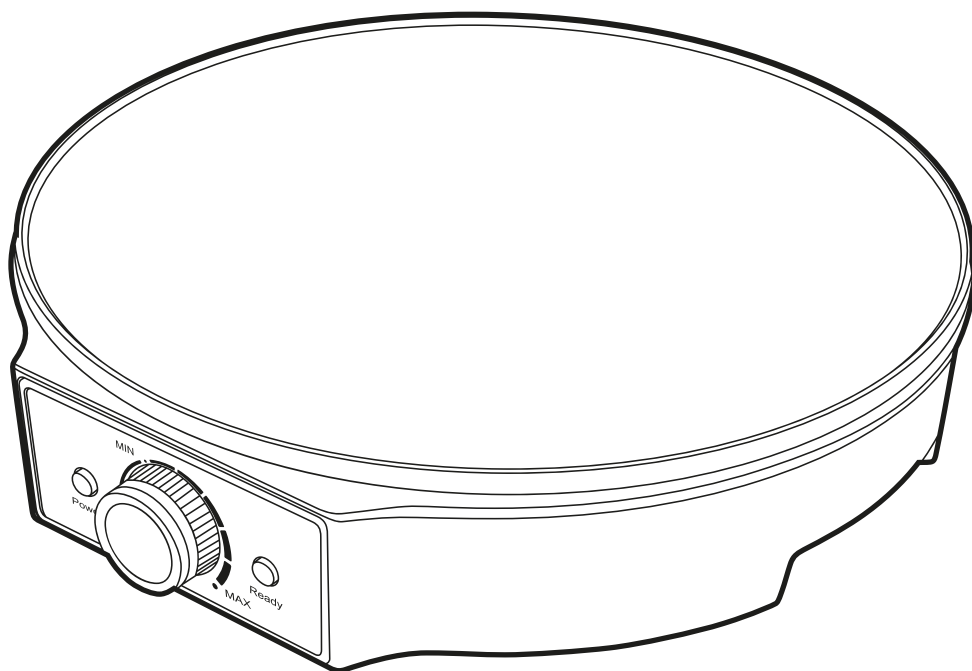


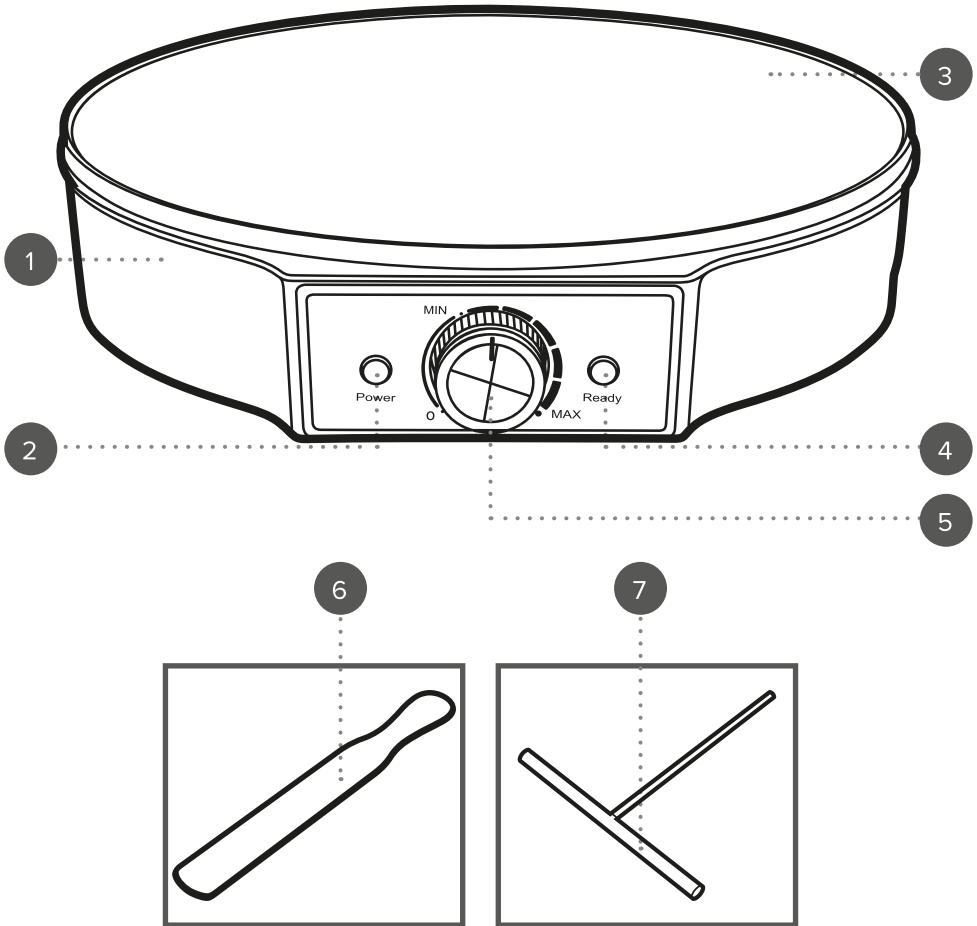
# Manuale per l'utente

Macchina per crêpe

---



## Descrizione dei componenti



1. Unità principale della macchina per crêpe
2. Spia di alimentazione
3. Piastra di cottura antiaderente
- 2

4. Spia di apparecchio pronto all'uso
5. Manopola di selezione della temperatura
6. Spatola in legno
7. Spatola per stendere le crêpe

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego sicuro e sui rischi associati.
- È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione.
- Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo ed estrarre la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.
- La resistenza mantiene il calore dopo l'uso. Non versare mai acqua sull'elemento riscaldante.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

- Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
- La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.



**ATTENZIONE:** superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

## Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per crêpe dalla rete elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

**FASE 1:** pulire la superficie esterna della macchina per crêpe con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente l'apparecchio.

**FASE 2:** pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire la macchina per crêpe, onde evitare di danneggiare la superficie.



**NOTA:** la macchina per crêpe deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per crêpe all'alimentazione elettrica, pulirla con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.



**NOTA:** al primo utilizzo, la macchina per crêpe potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Si tratta di un comportamento normale destinato a scomparire. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per crêpe.

## Creazione di crêpe

Verificare che la macchina per crêpe sia pulita, asciutta, spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.

**FASE 1:** collocare la macchina per crêpe su una superficie piana, stabile e resistente al calore posta a un'altezza confortevole per l'utente.

**FASE 2:** collegare la macchina per crêpe all'alimentazione elettrica e accenderla.

**FASE 3:** accendere la macchina per crêpe e selezionare la temperatura di cottura desiderata utilizzando l'apposita manopola. La spia di alimentazione si accende.

**FASE 4:** preriscaldare la macchina per crêpe per circa 3 minuti alla temperatura massima. La spia si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta.

**FASE 5:** versare circa 100 ml di impasto per crêpe al centro della piastra di cottura antiaderente. L'uso di una quantità eccessiva di impasto può ostacolare il processo di cottura.

**FASE 6:** utilizzando la spatola per stendere le crêpe, distribuire l'impasto con un movimento circolare fino a ottenere una distribuzione uniforme sulla piastra di cottura antiaderente.

**FASE 7:** cuocere la crêpe per circa 2 minuti o finché la parte inferiore non sarà leggermente dorata.

**FASE 8:** quando sulla crêpe iniziano a comparire delle bolle, spostare i bordi con una spatola, girare la crêpe e terminare la cottura.

**FASE 9:** completata la cottura, spegnere la macchina per crêpe utilizzando l'interruttore di accensione/spengimento e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

**FASE 10:** fare scivolare con attenzione la crêpe dalla macchina su un piatto.



**NOTA:** durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per crêpe sta mantenendo la temperatura corretta. Se le crêpe iniziano ad attaccarsi, strofinare un po' di olio sulla piastra antiaderente con un panno carta.

## Conservazione

Controllare che la macchina per crêpe sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per crêpe; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

## Specifiche

Codice prodotto: EK6223 / PT6223

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 1000 W

# RICETTE



## Crêpe semplice

Per 4 crêpe

### Ingredienti

110 g di farina 00

200 ml di latte

75 ml di acqua

2 uova

2 cucchiaini di burro fuso

Un pizzico di sale

### Procedimento

In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'acqua, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max. Quando la spia si spegne, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Distribuire l'impasto in modo uniforme sulla superficie e girare la crêpe con la spatola di legno.

Cuocere la crêpe per circa 2 minuti, finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Servire calda con la farcitura preferita. Aggiungete all'impasto delle gocce di cioccolato per un tocco divertente!

### Suggerimenti per i topping

Fragole e crema

Frutti di bosco

Crema di cioccolato

## Crêpe arcobaleno

Per 4 crêpe

### Ingredienti

4 uova

220 g di farina 00

400 ml di latte

150 ml di acqua

4 cucchiaini di burro fuso

Colorante alimentare, a scelta

Un pizzico di sale

### Procedimento

In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'acqua, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Separare la miscela in quattro parti uguali. Aggiungere una goccia di colorante alimentare a ciascuna parte e mescolare bene.

Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando

la manopola della temperatura su max. Quando la spia si spegne, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Distribuire l'impasto in modo uniforme sulla superficie e girare la crêpe con la spatola di legno.

Cuocere la crêpe per circa 2 minuti, finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Servire calda con la farcitura preferita.

## Crêpe con banana e cioccolato

Per 4 crêpe

### Ingredienti

2 banane, 1 schiacciata e 1 a fette

2 uova

110 g di farina 00

200 ml di latte

75 ml di acqua

2 cucchiari di burro fuso

1 cucchiaino di cioccolato fuso

Un pizzico di sale

### Procedimento

In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte, l'acqua e la banana schiacciata, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max. Quando la spia si spegne, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Distribuirlo sulla macchina per crêpe con la spatola in legno fino a ottenere uno strato uniforme. Cuocere per circa 2 minuti finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti.

Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente, aggiungendo altro burro o olio alla macchina crêpe, secondo necessità.

Ripiegare le crêpe in quattro. Spruzzare con cioccolato fuso e aggiungere le fettine di banana.

## Crêpe al limone

Per 4 crêpe

### Ingredienti

2 uova separate

1 limone, privato della scorza

75 g di yogurt

75 g di farina 00

3 cucchiari di zucchero

2 cucchiari di succo di limone

2 cucchiari di burro fuso

½ cucchiaino di bicarbonato di sodio

¼ di cucchiaino di sale

Zucchero a velo da spolverizzare

### Procedimento

In un grande recipiente, mescolare i tuorli, la scorza di limone, il succo di limone, lo yogurt, il burro e lo zucchero. Aggiungere la farina, il bicarbonato e il sale; sbattere fino a ottenere un composto omogeneo. In un recipiente pulito, montare gli albumi a neve. Incorporare nell'impasto.

Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max. Quando la spia si spegne, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Distribuirlo sulla macchina per crêpe con la spatola in legno fino a ottenere uno strato uniforme. Cuocere per circa 2 minuti finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti.

Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente, aggiungendo altro burro o olio alla macchina crêpe, secondo necessità.

Servire con una spolverata di zucchero a velo.

## Crêpe vegane

Per 4 crêpe

### Ingredienti

150 g di farina autolievitante

200 ml di latte vegetale

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 cucchiaino di zucchero

Un pizzico di sale

Olio per ungere

### Procedimento

In un grande recipiente, mescolare farina, zucchero, lievito in polvere e sale. Aggiungere gradualmente il latte vegetale mescolando per amalgamarlo; sbattere fino a ottenere un composto omogeneo.

Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max. Quando la spia si spegne, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Distribuirlo sulla macchina per crêpe con la spatola in legno fino a ottenere uno strato uniforme. Cuocere per circa 2 minuti finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Servire con frutta, sciroppo o altri topping a piacere.

CE

**Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**PRODOTTO IN CINA.**

CD200224/MD000000/V1