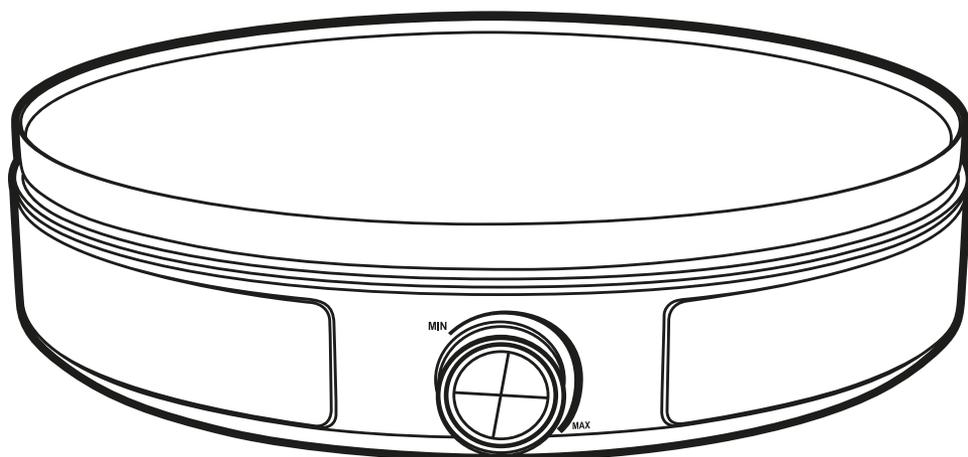


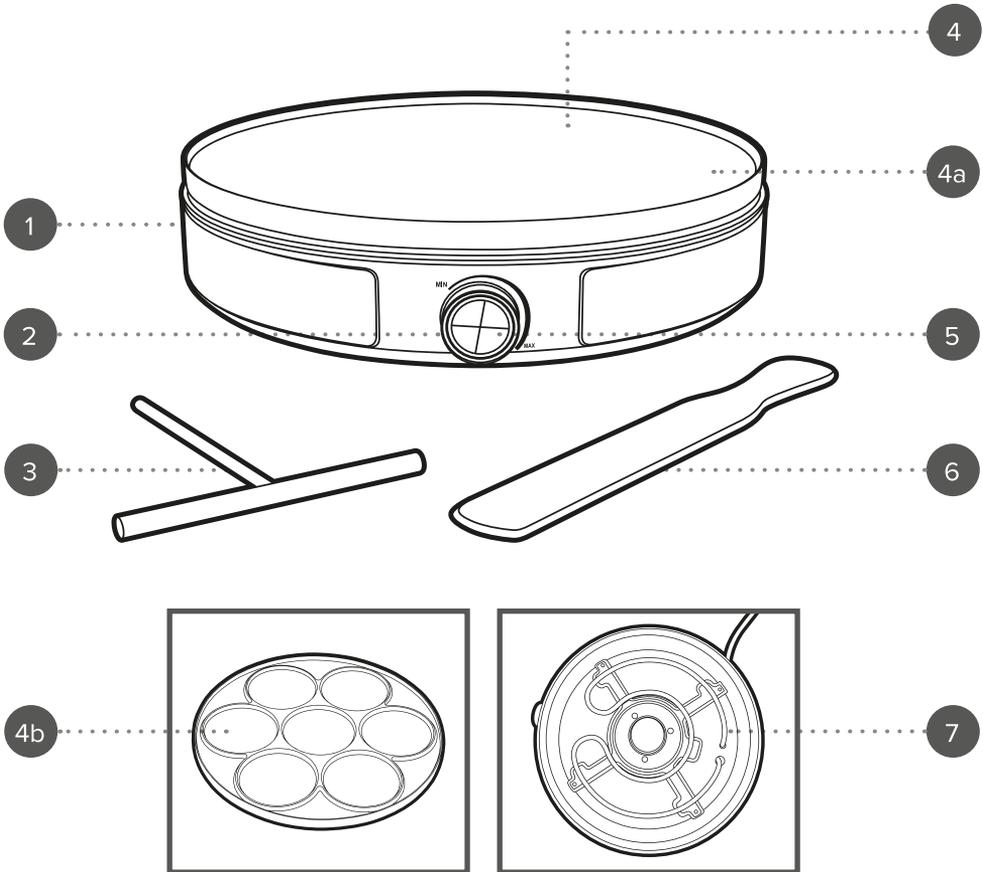
# Manuale per l'utente

Macchina per crêpe

---



## Descrizione dei componenti



1. Unità principale della macchina per crêpe
2. Spia
3. Utensile stendi crêpe in legno
4. Piastra di cottura reversibile e antiaderente

- 4a. Stampo per crêpe
- 4b. Stampo per pancake da 7 stampi
5. Manopola della temperatura
6. Spatola in legno
7. Elemento riscaldante

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 oppure non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se hanno più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- 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.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- 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.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non utilizzate accessori rotti, danneggiati o allentati.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e verificare che si sia raffreddato completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



**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 e gli accessori in legno con un panno morbido e umido, quindi asciugarli accuratamente.

**FASE 2:** lavare la piastra di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarla e asciugarla 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 e gli accessori devono essere puliti dopo ogni utilizzo.

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare la macchina per crêpe per la prima volta, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".



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

### Utilizzo della macchina per 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:** ruotare la manopola della temperatura per selezionare la temperatura di cottura desiderata; la spia di accensione inizia a lampeggiare. Una volta raggiunta la temperatura richiesta, la spia rimane accesa.

### Per realizzare le crêpe

Versare circa 125 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.

Utilizzando l'utensile stendi crêpe in legno, distribuire l'impasto con un movimento circolare fino a ottenere una distribuzione uniforme. Cuocere la crêpe per circa 2 minuti e 20 secondi o finché la parte inferiore non sarà leggermente dorata.

### Per preparare i pancake americani

Versare circa 40 ml di impasto per pancake in ognuno dei 7 stampini. L'uso di una quantità eccessiva di impasto può ostacolare il processo di cottura.

Cuocere per circa 3 minuti e 30 secondi o finché la parte inferiore non sarà leggermente dorata.

**FASE 6:** quando sulla crêpe o sui pancake iniziano a comparire delle bollicine, alzare i bordi con la spatola di legno, girare e terminare la cottura per circa 2 minuti e 20 secondi per le crêpe e circa 2 minuti e 30 secondi per i pancake.

**FASE 7:** una volta completata la cottura, spegnere la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su "0" e scollegando l'alimentazione elettrica.

**FASE 8:** far scivolare con attenzione la crêpe o i pancake dalla macchina per crêpe 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 la crêpe o i pancake iniziano ad attaccarsi, prima di proseguire con la cottura, distribuire una piccola quantità di olio sulla piastra di cottura antiaderente utilizzando un foglio di carta assorbente. I tempi di cottura approssimativi si basano sull'utilizzo della macchina per crêpe alla temperatura massima per le crêpe e a  $\frac{1}{2}$  della temperatura massima per i pancake americani.

### Conservazione

Controllare che la macchina per crêpe si sia raffreddata completamente e sia pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

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

### Specifiche

Codice prodotto: PT6225

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 1500 W

# RICETTE



## Crêpe semplice

### Ingredienti

120 g di farina  
220 ml di latte  
85 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 sull'impostazione Max. Quando la spia di accensione rimane accesa, ungere la piastra di cottura antiaderente con del burro.

Usando un mestolo, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe, considerando circa 125 ml per ciascuna crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.

Cuocere la crêpe per circa 2 minuti e 20 secondi, finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato per altri 2 minuti e 20 secondi.

Servire ben calda con i topping desiderati.

### Suggerimenti per i topping

Limone e zucchero  
Composta di frutti di bosco e yogurt  
Cioccolato fuso

## Crêpe al limone

### Ingredienti

75 g di farina  
75 g di yogurt  
2 uova separate  
1 limone, privato della scorza  
3 cucchiaini di zucchero  
2 cucchiaini di succo di limone  
2 cucchiaini di burro fuso più altro burro per ungere  
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 quindi mescolare per incorporare gli ingredienti. In un recipiente pulito, montare gli albumi a neve. Incorporare nell'impasto.

Utilizzando la piastra per crêpe più grande, preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura sull'impostazione Max. Quando la spia di accensione rimane accesa, ungere la piastra di cottura antiaderente con del burro. Usando un mestolo, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe, considerando circa 125 ml per ciascuna crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto. Cuocere la crêpe per circa 2 minuti e 20 secondi, finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato per altri 2 minuti e 20 secondi. Spolverizzare con zucchero a velo e servire.

## Crêpe vegane

### Ingredienti

200 ml di latte vegetale  
150 g di farina autolievitante  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
1 cucchiaino di zucchero  
Un pizzico di sale  
Olio per ungere

### Procedimento

In un grande recipiente, mescolare la farina autolievitante, il lievito in polvere, lo zucchero e il sale. Aggiungere il latte vegetale a filo, mescolando per amalgamarlo.

Utilizzando la piastra per crêpe più grande, preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura sull'impostazione Max. Quando la spia di accensione rimane accesa, ungere la piastra di cottura antiaderente con dell'olio.

Usando un mestolo, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe, considerando circa 125 ml per ciascuna crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.

Cuocere la crêpe per circa 2 minuti e 20 secondi, finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato per altri 2 minuti e 20 secondi.

Servire ben calda con i topping desiderati.

## Pancake americani al latticello

### Ingredienti

150 ml di latticello  
120 g di farina  
1 uovo  
2 cucchiaini di burro fuso più altro burro per ungere  
1 cucchiaino di zucchero  
1/8 di cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1 cucchiaino di sale

### Procedimento

In un grande recipiente, mescolare la farina, il bicarbonato, lo zucchero e il sale.

In un recipiente separato, mescolare il latticello, l'uovo e il burro fuso. Aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi mescolando per incorporarli. Utilizzando la piastra di cottura con 7 stampi, preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola a  $\frac{4}{5}$  della temperatura Max.

Quando la spia di accensione rimane accesa, ungere la piastra di cottura antiaderente con del burro.

Usando un mestolo, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe, considerando circa 40 ml per ogni pancake.

Cuocere i pancake per circa 3 minuti e 30 secondi, finché non saranno dorati. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato per altri 2 minuti e 30 secondi.

Servire con i topping desiderati.

## Pancake scozzesi

### Ingredienti

300 ml di latte  
200 g di farina  
1 uovo  
2 cucchiaini di burro fuso più altro burro per ungere  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di cannella  
Un pizzico di sale

### Procedimento

In un grande recipiente, mescolare la farina, il lievito in polvere, lo zucchero, la cannella e il sale. In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso. Aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi mescolando per incorporarli.

Utilizzando la piastra di cottura con 7 stampi, preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola a  $\frac{4}{5}$  della temperatura Max.

Quando la spia di accensione rimane accesa, ungere la piastra di cottura antiaderente con del burro.

Usando un mestolo, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe, considerando circa 40 ml per ogni pancake.

Cuocere i pancake per circa 3 minuti e 30 secondi, finché non saranno dorati. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato per altri 2 minuti e 30 secondi.

Servire con i topping desiderati.

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 DO2 X658. **ROI.**

**PRODOTTO IN CINA.**

CD180324/MD000000/V1