

UNOLD®



PANCAKE MAKER

Bedienungsanleitung

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

Modell 48165

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48165

Stand: Mai 2019 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 48165**

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Für Ihre Sicherheit.....	8
In Betrieb nehmen.....	11
Pancakes zubereiten	12
Reinigen und Pflegen.....	13
Rezepte	14
Garantiebestimmungen	16
Entsorgung / Umweltschutz	16
Informationen für den Fachhandel.....	16
Service-Adressen	17

Instructions for use Model 48165

Technical Specifications.....	18
Explanation of symbols.....	18
Important Safeguards.....	18
Preparing the appliance for operation	21
Preparing pancakes.....	22
Cleaning and care.....	23
Recipes	24
Guarantee Conditions.....	26
Waste Disposal /	
Environmental Protection	26
Service	17

Notice d'utilisation modèle 48165

Spécification technique	27
Explication des symboles.....	27
Pour votre sécurité.....	27
Mise en service.....	30
Préparer des pancakes	31
Nettoyage et entretien	32
Recettes	32
Conditions de Garantie.....	34
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	34
Service	17

Gebbruiksaanwijzing model 48165

Technische gegevens	35
Verklaring van de symbolen.....	35
Voor uw veiligheid.....	35
Gebbruik	38
Pancakes bereiden.....	38
Reiniging en onderhoud	39
recepten	40
Garantievoorwaarden	42
Verwijderen van afval /	
Milieubescherming	42
Service	17

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 48165**

Dati tecnici	43
Significato dei simboli	43
Per la vostra sicurezza.....	43
Messa in funzione.....	46
Preparazione dei pancake	46
Pulizia.....	47
Ricette	48
Norme die garanzia	50
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	50
Service	17

Manual de Instrucciones modelo 48165

Datos técnicos	51
Explicación de los símbolos	51
Para su seguridad	51
Poner en servicio	54
Preparar las tortitas.....	54
Limpieza y cuidado.....	55
Recetas	56
Condiciones de Garantía.....	58
Disposición/Protección del medio ambiente	58
Service	17

Instrukcja obsługi modelu 48165

Dane techniczne	59
Objaśnienie symboli.....	59
Dla bezpieczeństwa użytkownika	59
Uruchomienie.....	62
Pieczenie naleśników	62
Czyszczenie i pielęgnacja.....	63
Przepisy.....	64
Warunki gwarancji.....	66
Utylizacja / ochrona środowiska.....	66
Service	17


EINZELTEILE



EINZELTEILE**D Ab Seite 8**

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Temperaturregler |
| 2 | Kontrollleuchte „EIN“ |
| 3 | Kontrollleuchte „BEREIT“ |
| 4 | Griff |
| 5 | Teigmulden |

E Página 51

- | | |
|---|--|
| 1 | Regulador de temperatura |
| 2 | Piloto de control "CON" |
| 3 | Piloto de control "LISTO" |
| 4 | Asa |
| 5 | Moldes  |

GB Page 18

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Temperature controller |
| 2 | Indicator light "ON" |
| 3 | Indicator light "READY" |
| 4 | Handle |
| 5 | Dough recesses |

PL Strony 59

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Regulator temperature |
| 2 | Lampka kontrolna „WE.“ |
| 3 | Lampka kontrolna „GOTOWE“ |
| 4 | Uchwyt |
| 5 | Formy na ciasto |

F Page 27

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Thermostat |
| 2 | Voyant de contrôle « MARCHE » |
| 3 | Voyant de contrôle « PRÊT » |
| 4 | Poignée |
| 5 | Moules |



NL Pagina 35

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Temperatuurregelaar |
| 2 | Controlelampje "AAN" |
| 3 | Controlelampje "GEREED" |
| 4 | Handgreep |
| 5 | Deegholtes |

I Pagina 43

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | Termostato |
| 2 | Spia di controllo "ON" |
| 3 | Spia di controllo "PRONTO" |
| 4 | Manico |
| 5 | Vaschette per l'impasto |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48165**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1000 Watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Platten:	Druckguss-Aluminium, antihafbeschichtet	
Abmessungen:	ca. 30,6 x 9,8 x 21,9 cm (L/B/H)	
Pancake-Größe:	ca. 13,5 cm	
Gewicht:	ca. 1,6 kg	
Zuleitung:	ca. 75 cm	
Ausstattung:	Für die gleichzeitige Herstellung von zwei Pancakes, Backplatten antihafbeschichtet, stufenloser Temperaturregler, Kontrollleuchten	
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten	

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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



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

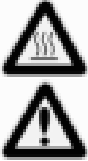
FÜR IHRE SICHERHEIT

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

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT – Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Das Gerät ausschließlich an Wechselstrom mit einer Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
9. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und stellen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
12. Nach Gebrauch, vor der Reinigung sowie bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
13. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung keinesfalls auf oder in der Umgebung von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
14. Das Gerät bzw. die Zuleitung keinesfalls mit nassen Händen berühren.
15. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
16. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
17. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.

18. Wickeln Sie die Zuleitung keinesfalls um das Gerät.
19. Ziehen Sie die Zuleitung grundsätzlich nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, keinesfalls am Anschlusskabel.
20. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
21. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialien wie Spiritus – Brandgefahr!
22. Das Gerät wird im Betrieb heiß. Benutzen Sie daher die Griffe oder Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen. ®
23. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es heiß ist – Verbrennungsgefahr!
24. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
25. Beim Einfüllen von Teig oder Entnehmen der Pancakes den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann – Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
26. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Materialien ab. Andernfalls besteht Brandgefahr!
27. Berühren Sie während des Betriebs und kurz nach dem Betrieb keinesfalls die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
28. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
29. Verarbeiten Sie ausschließlich Lebensmittel in diesem Gerät.
30. Prüfen Sie Stecker und Zuleitung regelmäßig auf Verschleiß und Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen. Wenn die Anschlussleitung dieses Geräts 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. Wir empfehlen, vor dem ersten Gebrauch die beiden antihaftbeschichteten Backflächen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
2. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Geräts ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.
3. Öffnen Sie während der nun folgenden Einbrennphase das Fenster.
4. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220-240 V~, 50 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf mittlere Stufe.
6. Sobald die Vorheizphase beendet ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf.
7. Heizen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten auf.
8. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen. Diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Geräts und sind kein Reklamationsgrund.
9. Fetten Sie vor dem ersten Gebrauch beide Backflächen mithilfe eines Pinsels leicht mit einem hitzebeständigen Fett (z. B. Öl) ein.



Achtung: Wir empfehlen grundsätzlich, die ersten im Gerät zubereiteten Pancakes nicht zu verzehren, sondern zu entsorgen. Bei jedem weiteren Gebrauch des Geräts ist dies natürlich nicht mehr erforderlich!

PANCAKES ZUBEREITEN

1. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220-240 V~, 50 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
2. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte grün aufleuchtet. Dies dauert ca. 3 bis 5 Minuten. Öffnen Sie das Gerät.
3. Geben Sie nun den Teig mit einer Soßenkelle in die beiden unteren Teigmulden:
 - für kleine Pancakes ca. 30 ml Teig (1 kleine Soßenkelle pro Teigmulde)
 - für mittlere und große Pancakes ca. 60 ml Teig (2 kleine Soßenkellen pro Teigmulde)
4. Verteilen Sie den Teig bei Bedarf mit einem Kunststoffspatel. Achten Sie bitte immer darauf, dass Sie die Teigmenge richtig dosieren. Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Geräts nicht richtig auf. Füllen Sie zu viel Teig ein, läuft der Teig über und verunreinigt das Gerät und die Arbeitsfläche.



Achtung: Füllen Sie bitte immer beide Teigmulden, um Schäden am Gerät zu vermeiden!

5. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teigs, damit die Pancakes unten und oben gleichmäßig braun werden. Tipp: Zu Beginn des Backvorgangs sollte das Gerät für ca. 2 Minuten nicht geöffnet werden, da die Pancakes sonst auseinanderfallen und an den Backplatten haften bleiben können.
6. Wenige Sekunden, nachdem Sie den Teig eingefüllt haben, leuchtet die grüne Funktionskontrollleuchte wieder auf. Das Gerät wird beheizt, der Backvorgang beginnt.



Achtung: Der Gerätedeckel ist sehr heiß! Aus dem Gerät kann beim Schließen des Deckels heißer Dampf austreten.

7. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler. Mit dem stufenlos einstellbaren Temperaturregler können Sie den gewünschten Bräunungsgrad bestimmen. Bei niedriger Einstellung erhalten Sie hellere, bei hoher Einstellung dunklere Pancakes. Dazwischen lassen sich stufenlos alle Bräunungsgrade einstellen.
8. Der Backvorgang dauert ca. 3 bis 6 Minuten. Die Backzeit der Pancakes hängt jedoch vom jeweils verwendeten Teig sowie vom persönlichen Geschmack ab. Bitte prüfen Sie daher vor der Entnahme der Pancakes, ob sie Ihren bevorzugten Bräunungsgrad erreicht haben.

9. Wenn der Backvorgang beendet ist, erlischt die grüne Funktionskontrollleuchte.
10. Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Pancakes vorsichtig. Achten Sie unbedingt darauf, die Antihaftbeschichtung nicht zu zerkratzen!
11. Um weitere Pancakes herzustellen, schließen Sie das Gerät und warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet. Fahren Sie mit den Schritten 1 bis 12 fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
12. Lassen Sie die fertigen Pancakes vor dem Verzehr etwas abkühlen.
13. Nach dem Backen den Netzstecker ziehen. Erst dann ist das Gerät ausgeschaltet.



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

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen das Gerät stets ausschalten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
2. Wischen Sie die noch warmen Backflächen mit einem feuchten Tuch ab oder verwenden Sie eine weiche Bürste zum Reinigen der Vertiefungen.
3. Verwenden Sie keinesfalls spitze oder harte Gegenstände, da diese die Antihaftbeschichtung zerkratzen.
4. Verwenden Sie außerdem keinesfalls scharfe Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
5. Vor dem erneuten Gebrauch muss das Gerät vollkommen trocken sein.
6. Zur platzsparenden Aufbewahrung kann das Gerät hochkant abgestellt werden.



REZEPTE

Verrühren Sie alle im Rezept angegebenen Zutaten sorgfältig. Wenn Sie hartes Obst oder Gemüse in den Pancake-Teig geben, schneiden oder reiben Sie diese Zutaten in feine Streifen. Tipp: Mit dem ESGE-Zauberstab® und der Zauberette® mit dem Reibeinsatz Nr. 2 funktioniert dies besonders gut und schnell.

Sie können Pancakes sowohl süß als auch herzhaft herstellen und den Teig z. B. mit Rum, Bittermandelöl oder Zitronenschale verfeinern. Außerdem können Sie den Teig mit oder ohne Fettanteil zubereiten.

Um besonders lockere Pancakes zu erhalten, trennen Sie die zu verwendenden Eier und schlagen Sie das Eiweiß steif. Heben Sie anschließend das Eiweiß unter den Teig.

Unsere Stück-Angaben in den Rezepten beziehen sich auf große Pancakes, die aus ca. 2 EL Teig gebacken werden.

Grundrezept

Ca. 10 Stück

50 g flüssige Butter, 2 Eier, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, 150 ml Milch, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren.

Apfel-Pancake

Ca. 10 – 12 Stück

Grundteigrezept, zusätzlich 1-2 rote Äpfel mit Schale (ca. 250 g). Äpfel entkernen, reiben und unter den Teig heben.

Herzhafte Zucchini-Pancakes

Ca. 10 – 12 Stück

50 g flüssige Butter, 2 Eier, 150 ml Milch, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1-2 Zucchini (500 g), 1 TL Gemüsebrühepulver

Aus allen Zutaten, außer Zucchini und Gemüsebrühepulver, einen glatten Teig rühren. Zucchini waschen, auf Wunsch entkernen und anschließend reiben. Gemüsebrühepulver über die Zucchini raspel streuen und einkneten. 10 Minuten ziehen lassen. Die Zucchini raspel gut ausdrücken und unter den Teig mengen.

Joghurt-Pancakes

Ca. 10 – 12 Stück

3 Eier, 2 EL Zucker, 50 ml Milch, 200 ml Joghurt, 150 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 EL Öl

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren.

Buttermilch-Pancakes

Ca. 10 – 12 Stück

50 g flüssige Butter, 250 ml Buttermilch, 2 Eier, 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 TL Backpulver, 2 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren.

Vegane Vollkorn-Pancakes

Ca. 10 – 12 Stück

2 große zerdrückte Bananen, 1 Pckg. Vanillezucker, 250 ml Sojamilch, 1 Prise Salz, 200 g Dinkelvollkornmehl, 1 Pckg. Backpulver, 2 EL Öl

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren und vor dem Backen ca. 10 Minuten quellen lassen.

Low-Carb-Pancakes

Ca. 10 Stück

4 Eiweiß, 2 Eier, 100 ml Hafermilch, 50 g Dinkelmehl, 50 g Haferflocken, 2 EL Öl, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver

Eiweiß steif schlagen, alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig rühren, Eiweiß vorsichtig unterheben.

Vegane Pancakes

Ca. 10 – 12 Stück

2 EL Öl, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Apfelmus, 2 EL Zucker, 200 g Mehl, 200 ml Sojamilch, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 2 TL Backpulver

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren.

Glutenfreie Buchweizen-Pancakes

Ca. 12 Stück

140 g Buchweizenmehl, 60 g Kartoffelmehl, ½ EL Guarkernmehl, 1 Pckg. Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Pckg. Vanillezucker, 2 EL Rohrzucker, 200 ml Mandelmilch, 2 EL Öl, etwas Kohlensäurehaltiges Mineralwasser.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren.

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.

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 www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

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

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0)1/9616633-0
Telefax +43 (0)1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at



POLEN

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48165

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1000 watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Plates:	Die-cast aluminium, non-stick coating	
Dimensions:	Approx. 30.6 x 9.8 x 21.9 cm (L/W/H)	
Pancake size:	approx. 13,5 cm	
Weight:	approx. 1.6 kg	
Power cord:	approx. 75 cm	
Features:	For simultaneous making of two pancakes, baking plates with non-stick coating, variable temperature controller, indicator lights	
Accessories:	Operating instructions with recipes	

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

EXPLANATION OF SYMBOLS



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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.

3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.®
7. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
8. For safety reasons, if possible do not use an extension cord, and do not use a multiple socket unit to connect the appliance to the mains supply.
9. Never immerse the appliance in water or other liquids.
10. Do not clean the appliance in a dishwasher.
11. Never leave the appliance unattended during operation and place it where it is out of the reach of children.
12. After use, before cleaning and if there are faults during operation, the mains plug must always be unplugged.
13. Place the appliance on a free, level surface. Do not, under any circumstances, place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
14. Do not, under any circumstances, touch the appliance or power cord with wet hands.
15. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
 - in kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - in agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.
16. Only use the appliance indoors.
17. Completely unwind the power cord before use. The power cord must not hang down over the edge of the work surface; so that, for example, small children cannot unintentionally pull the appliance down from the work surface.
18. Do not, under any circumstances, wrap the power cord around the appliance.
19. To unplug the appliance, always pull on the plug, do not, under any circumstances, pull on the power cord.

20. Ensure that the power cord does not rest on the hot appliance.
21. Do not operate the appliance in the vicinity of heat-sensitive material, such as methylated spirit – fire hazard!
22. The appliance becomes hot during operation. Therefore, always use the handles or pot holders when you move the appliance.
23. Do not leave the appliance unattended, as long as it is hot – danger of burn injury!
24. To prevent smoke, do not overheat your cooking, frying, or baking utensils; the smoke can be hazardous for small animals (e.g. birds) with a particularly sensitive respiratory system. We recommend that you not keep birds in the kitchen.
25. When pouring batter into the appliance or removing the pancakes, always open the lid all the way, otherwise it can fall shut – danger of burn injury, fire hazard!
26. For safety reasons, never cover the appliance or the baking surfaces with paper, foil or other materials. Otherwise there is danger of fire!
27. Never touch the baking surfaces with parts of your body or heat-sensitive objects during operation or immediately thereafter.
28. Do not put the appliance away for storage when it is still hot.
29. Only use this appliance to prepare food.
30. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's customer service organisation, or by a person with similar qualifications, to prevent hazards.



CAUTION:

The appliance becomes very hot during operation!



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

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

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Before using the appliance for the first time, we recommend that you wipe off the two non-stick baking surfaces with a damp cloth.
2. If a mild odour becomes perceptible after heating up your new appliance for the first time, it is completely harmless.
3. Open the window during the burn-in phase that now follows.
4. Close the appliance, plug the plug into an electrical outlet (220-240 V~, 50 Hz). The red operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
5. Place the temperature controller on medium level.
6. The green indicator light will be illuminated as soon as the pre-heating phase ends.
7. Heat up the appliance for approx. 10 minutes.
8. After the burn-in phase there may already be visible traces of use. However these do not affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.
9. Before using the appliance for the first time, lightly grease both baking surfaces with a brush with a heat-resistant shortening or vegetable oil.
10. **Attention: We always recommend that you not eat the first pancakes prepared in the appliance; dispose of them. For each subsequent use of the appliance, naturally this is no longer necessary!**

PREPARING PANCAKES

1. Close the appliance, plug the plug into an electrical outlet (220-240 V~, 50 Hz). The red operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
2. Wait until the green indicator light is illuminated. This takes approx. 3 to 5 minutes. Open the appliance.
3. Now ladle the batter into the two lower batter recesses with a sauce ladle.
 - For small pancakes use approx. 30 ml of batter (1 sauce ladle full per batter recess)
 - For medium-sized and large pancakes use approx. 60 ml of batter (2 sauce ladles full per batter recess)
4. If necessary distribute the batter with a plastic spatula. Always ensure that you correctly dose the amount of batter. If you use too little batter the upper part of the appliance will not sit correctly. If you use too much batter the excess dough will overflow and adhere on the appliance and the counter-top.



Attention: Always ladle batter into both batter recesses to prevent appliance damage!

5. After adding the batter, close the appliance immediately so that the pancakes brown uniformly on the top and bottom. Tip: At the start of the baking process, the appliance should not be opened for approx. 2 minutes, otherwise the pancakes can fall apart and adhere to the baking plates.
6. A few seconds after you have ladled in the batter, the green function indicator light will light up again. The appliance is heated, the baking process starts.



Attention: The appliance lid is extremely hot! When closing the lid hot steam can escape from the appliance.

7. Select the desired temperature level with the temperature controller. Use the variable adjustable temperature controller to determine the desired browning. At the low setting you get lighter pancakes, at the high setting you get darker pancakes. In between all degrees of browning can be variably set.
8. The baking process takes approx. 3 to 6 minutes. The bake time of the pancakes depends on the batter used and your personal taste. Consequently, before removing the pancakes, please check whether they have reached your preferred browning.
9. When the baking process is concluded, the green function indicator light goes out.

10. Open the appliance and carefully remove the pancakes. Always ensure that you do not scratch the non-stick coating!
11. To make additional pancakes, close the appliance and wait until the green indicator light is illuminated. Continue with steps 1 to 12 until the batter is used up.
12. Let the finished pancakes cool for a short time before eating them.
13. After baking, unplug the mains plug. The appliance is not switched off until this step is executed.



Caution: After use, the appliance still remains extremely hot for a longer period of time! Danger of burn injuries!

CLEANING AND CARE



Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.

Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
2. Wipe off the baking surfaces with a damp cloth while they are still warm, and use a soft brush to clean the recesses.
3. Do not, under any circumstances, use hard or sharp objects, they can scratch the non-stick coating.
4. Moreover, do not, under any circumstances, use abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
5. Prior to subsequent use the appliance must be completely dry.
6. The appliance can be set on its edge for place-saving storage.



RECIPES

Carefully blend all ingredients specified in the recipe. If you add hard fruit or vegetables to the pancake batter, cut or grate these ingredients into fine strips. Tip: With the ESGE-Zauberstab® and the Zauberette® with grating insert no. 2 this functions particularly effectively and quickly.

You can make pancakes sweet, as well as savoury and, for example, enhance the batter with rum, bitter almond oil or lemon peel. In addition, you can prepare the batter with or without fat content.

To obtain particularly pancakes, separate the eggs to be used and beat the egg white until it is stiff. Then fold the egg white into the batter.

The number of pancakes specified in the recipes refers to large pancakes that are baked from approx. 2 tbsp of batter.

Basic recipe

Approx. 10 pancakes

50 g melted butter, 2 eggs, 2 tbsp sugar, 1 pinch salt, 150 ml milk, 200 g flour, 2 tsp baking powder

Work all ingredients into a smooth batter.

Apple pancakes

Approx. 10 - 12 pancakes

Basic batter recipe, in addition 1-2 red apples with peel (approx. 250 g). Core, grate and fold apples into the batter.

Savoury zucchini pancakes

Approx. 10 - 12 pancakes

50 g melted butter, 2 eggs, 150 ml milk sugar, 200 g flour, 2 tsp baking powder, 1-2 zucchini (500 g), 1 tbsp vegetable broth powder.

Work all ingredients, except zucchini and vegetable broth powder, to produce a smooth batter. Wash zucchini, remove seeds if desired, then grate the zucchini. Sprinkle vegetable broth powder over the grated zucchini and knead it in. Let sit for 10 minutes. Press the liquid out of the grated zucchini and fold it into the batter.

Yoghurt pancakes

Approx. 10 - 12 pancakes

3 eggs, 2 tbsp sugar, 50 ml milk, 200 ml yoghurt, 150 g flour, 2 tsp baking powder, 1 tbsp oil

Work all ingredients into a smooth batter.

Buttermilk pancakes

Approx. 10 - 12 pancakes

50 g melted butter, 250 ml buttermilk, 2 eggs, 200 g flour, 1 pinch salt, 2 tsp baking powder, 2 tbsp sugar, 1 package vanilla sugar

Work all ingredients into a smooth batter.

Vegan whole-grain pancakes

Approx. 10 - 12 pancakes

2 large mashed bananas, 1 package vanilla sugar, 250 ml soy milk, 1 pinch salt, 200 g whole-grain spelt flour, 1 package baking powder, 2 tbsp oil

Work all ingredients into a smooth batter, and let the batter stand approx. 10 minutes before baking.

Low-carb pancakes

Approx. 10 pancakes

4 egg whites, 2 eggs, 100 ml oat milk, 50 g spelt flour, 50 g oatmeal, 2 tbsp oil 1 pinch salt, 1 tsp baking powder

Beat egg white until stiff, work all other ingredients into a smooth batter; carefully fold in the egg white.

Vegan pancakes

Approx. 10 - 12 pancakes

2 tbsp oil, 1 tbsp lemon juice, 2 tbsp apple sauce, 2 tbsp sugar, 200 g flour, 200 ml soy milk, 1 package vanilla sugar, 1 pinch cinnamon, 1 pinch salt, 2 tbsp baking powder

Work all ingredients into a smooth batter.

Gluten-free buckwheat pancakes

Approx. 12 pancakes

140 g buckwheat flour, 60 g potato starch, ½ tbsp guar flour, 1 package Baking powder, 1 pinch salt, 1 package Vanilla sugar, 2 tbsp cane sugar, 200 ml almond milk, 2 tbsp oil, a little carbonated mineral water.

Work all ingredients into a smooth batter.

GUARANTEE CONDITIONS

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

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION




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



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

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.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48165**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	1000 Watts, 220-240 V~, 50 Hz	
Plaques :	aluminium coulé sous pression, revêtement anti-adhérent	
Dimensions :	env. 30,6 x 9,8 x 21,9 cm (L / l / h)	
Taille des pancakes :	env. 13,5	
Poids :	env. 1,6 kg	
Câble d'alimentation :	env. 75 cm	
Équipement :	pour la fabrication simultanée de deux pancakes, plaques de cuisson anti-adhérentes, thermostat progressif, voyants de contrôle	
Accessoires :	Mode d'emploi avec recettes	

Sous réserve de modifications et d'erreurs concernant les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design.

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.

POUR VOTRE SÉCURITÉ**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant à la plaque signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
8. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge, ni de prise multiple pour raccorder l'appareil au secteur, dans la mesure du possible.
9. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
10. L'appareil ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.
11. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement et maintenez-le hors de portée des enfants.
12. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuelles anomalies durant le fonctionnement, veuillez débrancher la prise.
13. Poser l'appareil sur une surface plane et dégagée. Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil et le cordon d'alimentation sur ou près de surfaces chaudes.
14. Ne jamais toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
15. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
 - dans une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - dans des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
16. Utilisez exclusivement l'appareil à l'intérieur.
17. Déroulez intégralement le cordon avant utilisation. Le câble ne doit jamais pendre par dessus le bord du plan de travail, afin que par exemple, de petits enfants ne puissent pas tirer l'appareil par mégarde du plan de travail.

18. N'enroulez en aucun cas le câble d'alimentation autour de l'appareil.
19. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant uniquement au niveau de la prise, ne tirez jamais sur le câble.
20. Veillez à ce que le cordon ne soit pas plaqué contre l'appareil chaud.
21. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux sensibles à la chaleur, comme de l'alcool : risque d'incendie !
22. L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement. Par conséquent, utilisez les poignées ou des maniques si vous déplacez l'appareil.
23. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tant qu'il est chaud : risque de brûlure !
24. Afin d'éviter le développement de fumées, ne faites pas surchauffer vos plats de cuisson et gamelles ; la fumée peut être dangereuse pour les petits animaux (par ex. oiseaux) ayant un système de respiration particulièrement sensible. Nous vous recommandons de ne pas installer d'oiseaux dans votre cuisine.
25. Lors du remplissage de pâte ou du retrait des pancakes, ouvrir impérativement le couvercle entièrement sans quoi celui-ci pourrait retomber : risque de brûlure et de blessures !
26. Pour des raisons de sécurité, ne jamais couvrir l'appareil et les surfaces de cuisson de papier, de film ou d'autres matériaux. Autrement, il existe un risque d'incendie !
27. Ne touchez jamais les surfaces de cuisson avec des parties du corps ou d'autres objets sensibles à la chaleur, pendant et juste après le fonctionnement.
28. Ne rangez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
29. Ne placez que des aliments dans cet appareil.
30. Vérifiez régulièrement la prise et le câble afin de déceler d'éventuels signes d'usure ou de détérioration. Si le cordon ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne qualifiée similaire, afin d'éviter tout danger.



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. Avant la première utilisation, nous recommandons d'essuyer les deux surfaces de cuisson anti-adhérentes avec un chiffon humide.
2. Si une légère odeur se dégage lors de la première mise en température de votre nouvel appareil, celle-ci est totalement inoffensive.
3. Ouvrir la fenêtre durant la phase de cuisson qui suit.
4. Fermer l'appareil et brancher le cordon dans une prise de courant (220-240 V~, 50 Hz). Le voyant de contrôle de fonctionnement rouge s'allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
5. Régler le thermostat sur le niveau de chauffage moyen.
6. Dès que la phase de préchauffage est terminée, le voyant de contrôle vert s'allume.
7. Faire chauffer l'appareil pendant 10 minutes environ.
8. Après la cuisson à vide, l'appareil peut déjà présenter d'éventuelles traces d'utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
9. Avant la première utilisation, graisser légèrement les deux surfaces de cuisson avec un pinceau à l'aide d'une matière grasse résistant à la chaleur (par ex. de l'huile).
10. **Attention : nous conseillons en principe de ne pas consommer les tout premiers pancakes préparés dans l'appareil, et de les jeter. Cela n'est naturellement plus nécessaire pour les utilisations suivantes de l'appareil !**

PRÉPARER DES PANCAKES

1. Fermer l'appareil et brancher le cordon dans une prise de courant (220-240 V~, 50 Hz). Le voyant de contrôle de fonctionnement rouge s'allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
2. Attendre jusqu'à ce que le voyant de contrôle devienne vert. Cela dure environ 3 à 5 minutes. Ouvrir l'appareil.
3. Verser maintenant la pâte avec une louche dans les deux moules inférieurs :
 - pour de petits pancakes, env. 30 ml de pâte (1 petite louche par moule)
 - pour des pancakes moyens ou gros, env. 60 ml de pâte (2 petites louches par moule)
4. Répartir la pâte avec une spatule en plastique, en cas de besoin. Veiller à toujours doser correctement la quantité de pâte. Si vous versez trop peu de pâte, la partie supérieure de l'appareil ne repose pas correctement. Si vous versez trop de pâte, elle débordera et salira l'appareil et la surface de travail.



Attention : remplissez toujours les deux moules afin d'éviter d'endommager l'appareil !

5. Fermer l'appareil immédiatement après avoir versé la pâte afin que les pancakes soient aussi bruns en dessous qu'au-dessus. Conseil : pour commencer la cuisson, l'appareil ne doit pas être ouvert pendant 2 minutes env. sans quoi les pancakes peuvent se disloquer et rester collés aux plaques.
6. Quelques secondes après avoir versé la pâte, le voyant vert de contrôle du fonctionnement s'allume à nouveau. L'appareil est chaud, la cuisson démarre.



Attention : le couvercle de l'appareil est très chaud ! De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lors de la fermeture du couvercle.

7. Choisir la température souhaitée avec le thermostat. Le thermostat réglable en continu permet de déterminer le degré de brunissage souhaité. Si le thermostat est réglé sur le niveau le plus bas, vous obtiendrez des pancakes de couleur claire ; sur le niveau plus élevé, vous obtiendrez des pancakes plus foncés. Entre les deux, vous pouvez choisir en continu tous les degrés de brunissage.
8. La cuisson dure environ 3 à 6 minutes. La durée de cuisson des pancakes dépend de la pâte utilisée et du goût de chacun. Par conséquent, veuillez vérifier si votre degré de brunissage préféré est bien atteint avant de retirer les pancakes.
9. Si la cuisson est terminée, le voyant vert de contrôle du fonctionnement s'éteint.
10. Ouvrir l'appareil et retirer les pancakes avec précaution. Attention à ne pas rayer le revêtement anti-adhérent !
11. Pour fabriquer d'autres pancakes, fermer l'appareil et attendre jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert s'allume. Poursuivre avec les étapes 1 à 12 jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.

12. Laisser les pancakes cuits refroidir un peu avant de les consommer.
13. Après la cuisson, débrancher la prise. Ce n'est qu'alors que l'appareil est éteint.



**Attention : l'appareil reste très chaud pendant une longue période, même après utilisation !
Risque de brûlure !**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil en débranchant la prise.
Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**

1. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide.
2. Essuyer les surfaces de cuisson encore chaudes avec un chiffon humide ou utiliser une brosse douce pour nettoyer les creux.
3. N'utilisez jamais d'objets durs ou pointus ; ils provoqueraient des rayures sur le revêtement anti-adhérent.
4. En outre, vous ne devez pas utiliser d'abrasif puissant, de laine d'acier, d'objets métalliques, de détergent chaud ou de désinfectant, car ils pourraient détériorer l'appareil.
5. L'appareil doit être totalement sec avant d'être réutilisé.
6. L'appareil peut être rangé sur la tranche afin de prendre moins de place.



RECETTES

Veillez à mélanger minutieusement tous les ingrédients indiqués dans la recette. Lorsque vous mettez des fruits ou des légumes durs dans la pâte à pancakes, coupez-les ou râpez-les en fines tranches. Conseil : Cette opération est particulièrement facile et rapide avec le ESZE-Zauberstab® et le Zauberette® avec la râpe n° 2.

Vous pouvez faire des pancakes sucrés ou salés et parfumer la pâte par exemple avec du rhum, de l'huile d'amande amère ou un zeste de citron. En outre, vous pouvez préparer la pâte avec ou sans matière grasse.

Pour obtenir des pancakes particulièrement légers, séparez le blanc et le jaune des œufs et battez les blancs en neige ferme. Puis incorporez les blancs à la pâte.

Le nombre de pancakes indiqué dans nos recettes désigne des grands pancakes cuits avec environ 2 c. à soupe de pâte.

Recette de base

Pour 10 pancakes environ

50 g de beurre fondu, 2 œufs, 2 c. à soupe de sucre, 1 pincée de sel, 150 ml de lait, 200 g de farine, 2 c. à café de poudre à lever

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Pancakes aux pommes

Pour 10 à 12 pancakes

Recette de la pâte de base, avec 1 à 2 pommes rouges avec leur peau (env. 250 g). Épépiner les pommes, les râper et les incorporer à la pâte.

Pancakes salés à la courgette

Pour 10 à 12 pancakes

50 g de beurre fondu, 2 œufs, 150 ml de lait, 200 g de farine, 2 c. à café de poudre à lever, 1-2 courgettes (500 g), 1 c. à café de bouillon de légumes en poudre

Mélanger tous les ingrédients à l'exception de la courgette et du bouillon de légumes en poudre pour obtenir une pâte lisse. Laver la ou les courgettes, épépiner si vous le souhaitez, puis râper. Saupoudrer la courgette râpée avec le bouillon de légumes en poudre et incorporer. Laisser reposer 10 minutes. Bien égoutter la courgette râpée et incorporer à la pâte.

Pancakes au yaourt

Pour 10 à 12 pancakes

3 œufs, 2 c. à soupe de sucre, 50 ml de lait, 200 ml de yaourt, 150 g de farine, 2 c. à soupe de poudre à lever, 1 c. à soupe d'huile

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Pancakes au petit-lait

Ajouter ½ flasque d'arôme à l'amande amère et 2 cs de noisettes ou d'amandes râpées à la pâte de base.

Pancakes vegan à la farine complète

Pour 10 à 12 pancakes

2 grosses bananes coupées en morceaux, 1 sachet de sucre vanillé, 250 ml de lait de soja, 1 pincée de sel, 200 g de farine complète d'épeautre, 1 sachet de poudre à lever, 2 c. à soupe d'huile

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et laisser gonfler pendant 10 minutes environ avant de cuire.

Pancakes basses calories

Pour 10 pancakes environ

4 blancs d'œuf, 2 œufs, 100 ml de lait d'avoine, 50 g de farine d'épeautre, 50 g de flocons d'avoine, 2 c. à soupe d'huile, 1 pincée de sel, 1 c. à café de poudre à lever

Battre les blancs en neige ferme, mélanger tous les autres ingrédients pour obtenir une pâte lisse, incorporer délicatement les blancs d'œuf.

Pancakes vegan

Pour 10 à 12 pancakes

2 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe de compote de pommes, 2 c. à soupe de sucre, 200 g de farine, 200 ml de lait de soja, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de cannelle, 1 pincée de sel, 2 c. à soupe de poudre à lever

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Pancakes au sarrasin sans gluten

Pour 12 pancakes environ

140 g de farine de sarrasin, 60 g de farine de pommes de terre, ½ c. à soupe de gomme de guar, 1 sachet de poudre à lever, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 2 c. à soupe de sucre non raffiné, 200 ml de lait d'amande, 2 c. à soupe d'huile, un peu d'eau minéral plate.

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48165**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1000 watt, 220-240 V~, 50 Hz
Platen:	Aluminium spuitgietwerk, met antiaanbaklaag
Afmetingen:	ca. 30,6 x 9,8 x 21,9 cm (l/b/h)
Afmeting pancake:	ca. 13,5 cm
Gewicht:	ca. 1,6 kg
Snoer:	ca. 75 cm
Uitrusting:	Voor het gelijktijdig maken van twee pancakes, bakplaten met antiaanbaklaag, traploze temperatuurregelaar, controlelampjes
Toebehoren:	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.

VOOR UW VEILIGHEID

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

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. **VOORZICHTIG** - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een afstandsbedieningssysteem.
8. Gebruik om veiligheidsredenen indien mogelijk geen verlengkabel en geen aftakcontactdoos om het apparaat op het stroomnet aan te sluiten.
9. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
10. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
11. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het buiten het bereik van kinderen.
12. Trek na gebruik, vóór de reiniging alsmede bij evt. storingen tijdens het gebruik de stekker uit het stopcontact.
13. Zet het apparaat op een vrij en vlak oppervlak. Zet en gebruik het apparaat en de voedingskabel nooit op of in de buurt van hete oppervlakken.
14. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.
15. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
 - in theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - in agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
16. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
17. Wikkel de voedingskabel vóór gebruik helemaal af. De kabel mag niet over de rand van het werkvlak omlaag hangen, zodat bijv. kleine kinderen het apparaat niet per ongeluk van het werkblad kunnen trekken.
18. Wikkel de voedingskabel nooit om het apparaat.
19. Trek de voedingskabel altijd uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de voedingskabel.
20. Let erop dat de voedingskabel niet tegen het hete apparaat aanligt.

21. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige materialen, zoals spiritus – er bestaat dan kans op brand!
22. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Gebruik daarom de handgrepen of pannenlappen als u het apparaat verplaatst.
23. Laat het apparaat niet zonder toezicht achter zolang het heet is – er bestaat dan kans op brandwonden!
24. Zorg ervoor dat uw kook-, braad- en bakservies niet oververhit raakt om rookontwikkeling te voorkomen die voor kleine dieren (bijv. vogels) met een extra gevoelig ademhalingsstelsel gevaarlijk kan zijn. Wij adviseren u om geen vogels in de keuken te houden.
25. Open het deksel helemaal bij het vullen met deeg of het uitnemen van de pancakes om te voorkomen dat het deksel dichtvalt – er bestaat dan kans op brandwonden of ander letsel!
26. Dek om veiligheidsredenen nooit het apparaat en de bakvlakken af met papier, folies of andere materialen. Anders bestaat kans op brand!
27. Raak tijdens het gebruik en kort na het gebruik nooit de bakvlakken aan met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen.
28. Zet het apparaat niet weg als het nog heet is.
29. Verwerk uitsluitend levensmiddelen in dit apparaat.
30. Controleer de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Onvakkundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en tot uitsluiting van de garantie. Als de voedingskabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze, om risico te voorkomen, door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door iemand met dezelfde competentie worden vervangen.



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.

GEBRUIK

1. Wij adviseren om vóór het eerste gebruik de beide bakvlakken met antiaanbaklaag af te vegen met een vochtige doek.
2. Mocht bij de eerste opwarming van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, dan kan dit geen enkel kwaad.
3. Open tijdens de nu volgende inbrandingsfase het raam.
4. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50 Hz) steken. Het rode controlelampje voor bedrijf gaat branden en geeft aan dat de verwarming in bedrijf is.
5. Zet de temperatuurregelaar op gemiddeld verwarmingsniveau.
6. Zodra de voorverwarmfase beëindigd is, gaat het groene controlelampje branden.
7. Verwarm het apparaat ca. 10 minuten.
8. Na het inbranden zijn aan het apparaat eventueel al gebruikssporen te zien. Deze belemmeren echter niet de functie van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.
9. Vet voordat u de twee bakplaten gaat gebruiken deze eerst in met een kwast en hittebestendig vet (bv. olie).
10. **Let op: Wij adviseren altijd om de eerste in het apparaat bereide pancakes niet op te eten, maar om deze weg te gooien. Bij elk volgend gebruik van het apparaat is dit natuurlijk niet meer nodig!**

PANCAKES BEREIDEN

1. Sluit het apparaat, steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50 Hz). Het rode controlelampje voor bedrijf gaat branden en geeft aan dat de verwarming in bedrijf is.
2. Wacht totdat het controlelampje groen gaat branden. Dit duurt ca. 3 tot 5 minuten. Open het apparaat.
3. Doe nu het deeg met een pollepel in de beide onderste deegholtes:
 - voor kleine pancakes ca. 30 ml deeg (1 kleine pollepel per deegholte)
 - voor middelgrote tot grote pancakes ca. 60 ml deeg (2 kleine pollepels per deegholte)
4. Verdeel het deeg eventueel met een kunststofspatel. Let er altijd op dat u het deegvolume goed doseert. Als u de deegholtes met te weinig deeg vult, ligt het bovenstuk van het apparaat er niet goed op. Als u de holtes met te veel deeg vult, loopt het deeg over en verontreinigt het apparaat en het werkblad.



Let op: Om schade aan het apparaat te voorkomen, moeten altijd beide deegholtes worden gevuld.

5. Sluit het apparaat direct na het vullen met het deeg, zodat de pancakes van onderen en boven gelijkmatig bruin worden. Tip: Aan het begin van het bakproces dient het apparaat gedurende ca. 2 minuten niet te worden geopend, omdat de pancakes anders uit elkaar vallen en aan de bakplaten kunnen blijven plakken.

6. Enkele seconden, nadat u het deeg in de holtes hebt gedaan, gaat het groene functiecontrolelampje weer branden. Het apparaat wordt verwarmd, het bakken begint.



Let op: Het deksel van het apparaat is zeer heet! Bij het sluiten van het deksel kan er hete stoom uit het apparaat komen.

7. Stel de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar in. Met de traploos instelbare temperatuurregelaar kunt u de gewenste bruiningsgraad bepalen. Bij een lage instelling krijgt u lichtere en bij een hoge instelling donkere pancakes. Daartussenin kunt u de bruiningsgraad traploos instellen.
8. Het bakken duurt ca. 3 tot 6 minuten. De baktijd van de pancakes hangt echter af van het telkens gebruikte deeg en van de persoonlijke smaak. Controleer daarom vóór het uitnemen van de pancakes of deze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.
9. Als het bakproces is beëindigd, gaat het groene functiecontrolelampje uit.
10. Open het apparaat en neem de pancakes voorzichtig uit. Zorg er altijd voor dat u geen krassen maakt op de antiaanbaklaag!
11. Om nog meer pancakes te maken, sluit u het apparaat en wacht u totdat het groene controlelampje gaat branden. Ga door met stap 1 tot 12 tot het deeg op is.
12. Laat de gebakken pancakes een beetje afkoelen voordat u deze gaat eten.
13. Trek na het bakken de stekker uit het stopcontact. Daarna is het apparaat pas uitgeschakeld.



Let op: Ook na gebruik is het apparaat nog vrij lang heel heet! Kans op verbranding!

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel het apparaat altijd uit voordat u het gaat reinigen door de stekker uit het stopcontact te trekken.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.



1. Het apparaat mag niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Veeg de nog warme bakplaten met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel om de holtes te reinigen.
3. Gebruik nooit spitse of harde voorwerpen, omdat deze krassen maken in de antiaanbaklaag.
4. Gebruik bovendien nooit scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.

5. Het apparaat moet volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.
6. Het apparaat kan voor ruimtebesparende opslag op de smalle kant worden weggezet.

RECEPTEN

Roer alle in het recept aangegeven ingrediënten zorgvuldig door elkaar. Als u hard fruit of groente aan het pancake-deeg toevoegt, snij of rasp deze ingrediënten dan in dunne plakjes. Tip: Met de ESGE-Zauberstab® en de Zauberette® met het schaafofzetstuk nr. 2 gaat dit heel erg goed en snel. U kunt pancakes zowel zoet als ook hartig maken en het deeg bijv. met rum, amandelolie of citroen-rasp verfijnen. Bovendien kunt u het deeg met of zonder vetaandeel bereiden. Om extra luchtige pancakes te maken, scheidt u bij de eieren het eigeel van het eiwit en klopt u het eiwit stijf. Schep vervolgens het eiwit voorzichtig door het deeg. Het aantal stuks in onze recepten hebben betrekking op grote pancakes die van ca. 2 el deeg worden gebakken.

Basisrecept

Ca. 10 stuks

50 g vloeibare boter, 2 eieren, 2 el suiker, 1 snufje zout, 150 ml melk, 200 g bloem, 2 tl bakpoeder
Roer alle ingrediënten tot een glad deeg.

Appel-pancakes

Ca. 10 – 12 stuks

Basisdeegrecept, daarnaast 1-2 rode appels met schil (ca. 250 g). Verwijder de kern uit de appels, rasp de appels en roer de geraspte appel voorzichtig door het deeg.

Hartige courgette-pancakes

Ca. 10 – 12 stuks

50 g vloeibare boter, 2 eieren, 150 ml melk, 200 g bloem, 2 tl bakpoeder, 1-2 courgettes (500 g), 1 tl groentebouillonpoeder

Roer alle ingrediënten, behalve de courgette en het groentebouillonpoeder, tot een glad deeg. Was de courgette, verwijder indien gewenst de zaadlijst en rasp de courgette. Strooi het groentebouillonpoeder over de geraspte courgette en kneed dit door elkaar. Laat dit 10 minuten trekken. Knijp de geraspte courgette goed uit en roer deze door het deeg.

Yoghurt-pancakes

Ca. 10 – 12 stuks

3 eieren, 2 el suiker, 50 ml melk, 200 ml yoghurt, 150 g bloem, 2 tl bakpoeder, 1 el olie
Roer alle ingrediënten tot een glad deeg.

Karnemelk-pancakes

Ca. 10 – 12 stuks

50 g vloeibare boter, 250 ml karnemelk, 2 eieren, 200 g bloem, 1 snufje zout, 2 tl bakpoeder, 2 el suiker, 1 pakje vanillesuiker
Roer alle ingrediënten tot een glad deeg.

Vegetarische volkoren-pancakes

Ca. 10 – 12 stuks

2 grote geplette bananen, 1 pakje vanillesuiker, 250 ml sojamelk, 1 snufje zout, 200 g volkoren-speltbloem, 1 pakje bakpoeder, 2 el olie

Roer alle ingrediënten tot een glad deeg en laat het deeg vóór het bakken ca. 10 minuten rijzen.

Pancakes met weinig calorieën

Ca. 10 stuks

4 eiwit, 2 eieren, 100 ml havermelk, 50 g speltbloem, 50 g havervlokken, 2 el olie, 1 snufje zout, 1 tl bakpoeder

Klop het eiwit stijf, roer alle andere ingrediënten tot een glad deeg en schep het eiwit voorzichtig door het deeg.

Vegetarische pancakes

Ca. 10 – 12 stuks

2 el olie, 1 el citroensap, 2 el appelmoes, 2 el suiker, 200 g bloem, 200 ml sojamelk, 1 pakje vanillesuiker, 1 snufje kaneel, 1 snufje zout, 2 tl bakpoeder

Roer alle ingrediënten tot een glad deeg.

Glutenvrije boekweit-pancakes

Ca. 12 stuks

140 g boekweitmeel, 60 g aardappelmeel, ½ el guarpitmeel, 1 pakje bakpoeder, 1 snufje zout, 1 pakje vanillesuiker, 2 el rietsuiker, 200 ml amandelmelk, 2 el olie, een beetje koolzuurhoudend mineraalwater.

Roer alle ingrediënten tot een glad deeg.

GARANTIEVOORWAARDEN

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



VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het 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.



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

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48165**DATI TECNICI**

Potenza:	1000 Watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Piastre:	Alluminio pressofuso, con rivestimento antiaderente	
Misure:	circa 30,6 x 9,8 x 21,9 cm (lungh./largh./alt.)	
Dimensioni pancake:	circa 13,5 cm	
Peso:	circa 1,6 kg	
Cavo di alimentazione:	circa 75 cm	
Dotazioni:	Per preparare in contemporanea due pancake, piastre di cottura con rivestimento antiaderente, termostato a regolazione continua, spie di controllo	
Accessori:	Istruzioni per l'uso con ricettario	

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.

PER LA VOSTRA SICUREZZA**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**

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

5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. Collegare l'apparecchio esclusivamente a corrente alternata con la tensione indicata sulla targhetta.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
8. Per ragioni di sicurezza, per collegare l'apparecchio alla rete elettrica non usare, per quanto possibile, prolunghe e prese multiple.
9. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
10. L'apparecchio non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
11. Durante l'esercizio non lasciare l'apparecchio incustodito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
12. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l'esercizio staccare la spina dalla presa elettrica.
13. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana sgombra. Non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
14. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
15. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - in aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
16. Usare l'apparecchio esclusivamente in interni.
17. Prima dell'uso srotolare completamente il cavo di alimentazione. Il cavo non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro affinché ad es. bambini piccoli non possano strattonnarlo involontariamente facendo cadere l'apparecchio dal piano di lavoro.
18. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
19. In linea di principio staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica sempre mediante la spina, mai tramite il cavo.
20. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con l'apparecchio caldo.
21. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali sensibili al calore come l'alcol – pericolo d'incendio!

22. Durante l'esercizio l'apparecchio diventa caldo. Pertanto per spostare l'apparecchio usare i manici o delle presine.
23. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito finché è caldo – pericolo di ustioni!
24. Per evitare lo sviluppo di fumi, non surriscaldare le stoviglie usate per la cottura; il fumo può essere pericoloso per i piccoli animali (ad es. uccellini) dal sistema respiratorio particolarmente delicato. Consigliamo di non tenere uccellini in cucina.
25. Nel versare l'impasto o nell'estrarre i pancake è tassativo aprire completamente il coperchio, in quanto altrimenti può ricadere in posizione chiusa: – pericolo di ustioni e ferite!
26. Per ragioni di sicurezza non coprire mai l'apparecchio e le superfici di cottura con carta, pellicola o altri corpi estranei. Altrimenti sussiste il pericolo di incendi!
27. Durante il funzionamento e immediatamente dopo non toccare le superfici di cottura con parti del corpo o oggetti sensibili al calore.
28. Non riporre l'apparecchio, ai fini della conservazione, quando è ancora caldo.
29. Con questo apparecchio lavorare esclusivamente alimenti.
30. Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano usurati o danneggiati. Nel caso il cavo di alimentazione o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l'utente e causare l'esclusione dalla garanzia. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata.



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. Prima del primo utilizzo consigliamo di strofinare le due piastre di cottura con il rivestimento antiaderente con un panno umido.
2. Qualora al primo riscaldamento la piastra emanasse un leggero odore, ciò è assolutamente normale.
3. Durante la successiva fase di riscaldamento iniziale si consiglia di aprire le finestre.
4. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica (220-240 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento rossa si illumina segnalando che è in corso il riscaldamento.
5. Impostare il termostato sul livello di riscaldamento medio.
6. Non appena la fase di preriscaldamento è terminata, la spia di controllo verde si accende.
7. Far riscaldare la piastra per circa 10 minuti.
8. Dopo la fase preliminare sulla piastra possono eventualmente essere visibili tracce d'uso, che tuttavia non pregiudicano il funzionamento dell'apparecchio e non costituiscono motivo di reclamo.
9. Prima del primo utilizzo spennellare leggermente le due superfici di cottura con grasso resistente al calore (ad es. olio).
10. **Attenzione: Consigliamo di non mangiare, ma di buttare, i primi pancake preparati con la piastra. Ciò non è naturalmente necessario per i successivi utilizzi!**

PREPARAZIONE DEI PANCAKE

1. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica (220-240 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento rossa si illumina segnalando che è in corso il riscaldamento.
2. Attendere che la spia di controllo si illumini in verde. Ciò richiede all'incirca 3 - 5 minuti. Aprire l'apparecchio.
3. Quindi versare l'impasto, con un mestolino da salsa, nelle due vaschette inferiori:
 - per pancake piccoli circa 30 ml di impasto (1 mestolino da salsa piccolo per ogni vaschetta)
 - per pancake medi e grandi circa 60 ml di impasto (2 mestolini da salsa piccoli per ogni vaschetta)
4. Se necessario, distribuire l'impasto con una spatolina in plastica. Prestare attenzione a dosare sempre correttamente la quantità di impasto. Se si mette troppo poco impasto la parte superiore dell'apparecchio non chiude correttamente. Se invece si mette troppo impasto, questo tracima sporcando la piastra e il piano di lavoro.



Attenzione: Per evitare di danneggiare l'apparecchio riempire sempre entrambe le vaschette!

5. Chiudere l'apparecchio immediatamente dopo aver versato l'impasto di modo che la doratura dei pancake sia uguale sopra e sotto. Consiglio: All'inizio del processo di cottura l'apparecchio non deve essere aperto per circa 2 minuti, in quanto altrimenti i pancake si sbriciolano e possono aderire alle piastre di cottura.

6. Qualche secondo dopo aver versato l'impasto la spia di controllo del funzionamento verde si illumina nuovamente. L'apparecchio è riscaldato, ha inizio il processo di cottura.



Attenzione: Il coperchio dell'apparecchio è molto caldo! Alla chiusura del coperchio può fuoriuscire del vapore caldo.

7. Selezionare la temperatura desiderata mediante il termostato. Con il termostato a regolazione continua è possibile scegliere il grado di doratura desiderato. Per l'impostazione bassa si ottengono pancake più chiari, per quella più alta pancake più scuri. Nel mezzo si possono selezionare, in maniera continua, tutti i gradi di doratura.
8. Il processo di cottura richiede circa 3 - 6 minuti. Il tempo di cottura dei pancake dipende dall'impasto utilizzato e dai gusti personali. Pertanto prima di estrarre il pancake verificare se è stato raggiunto il grado di doratura desiderato.
9. Quando il processo di cottura è terminato la spia di controllo del funzionamento verde si spegne.
10. Aprire l'apparecchio ed estrarre delicatamente i pancake. Prestare la massima attenzione a non graffiare il rivestimento antiaderente!
11. Per preparare altri pancake chiudere l'apparecchio e attendere che la spia di controllo verde si illumini. Proseguire con i punti 1 - 12 fino all'esaurimento dell'impasto.
12. Prima di gustare i pancake pronti lasciarli raffreddare un pochino.
13. Dopo la cottura staccare la spina dalla rete elettrica. L'apparecchio è correttamente spento soltanto dopo aver fatto ciò.



Attenzione: Dopo l'uso l'apparecchio rimane caldo per tempi anche molto lunghi! Pericolo di ustioni!

PULIZIA



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio staccando la spina dalla presa elettrica.

Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.



1. La scocca non deve essere immersa in acqua o altri liquidi.
2. Strofinare le piastre di cottura ancora calde con un panno umido oppure usare una spazzola morbida per pulire i solchi.
3. Non usare mai oggetti duri o appuntiti in quanto graffiano il rivestimento antiaderente.
4. Inoltre non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
5. Prima del riutilizzo l'apparecchio deve essere completamente asciutto.
6. Per la conservazione salvaspazio l'apparecchio può essere riposto di taglio.

RICETTE

Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti indicati nella ricetta. Se nell'impasto dei pancake vengono messe frutta o verdure dure, grattugiare o tagliare questi ingredienti a strisce sottili. Consiglio: Ciò può essere fatto benissimo e molto velocemente con l'ESGE-Zauberstab® e la Zauberette® con l'inserito grattugia N° 2.

Si possono preparare pancake sia dolci che salati ed è possibile insaporire l'impasto con rum, olio di mandorle amare o buccia di limone. Inoltre l'impasto può essere preparato con o senza grassi.

Per preparare dei pancake particolarmente deliziosi, separare le uova da usare e montare gli albumi a neve ben ferma. Quindi incorporare gli albumi montati nell'impasto.

I pezzi da noi indicati nelle ricette si riferiscono a pancake grandi, preparati con circa 2 cucchiaini di impasto.

Ricetta base

Circa 10 pezzi

50 g di burro fuso, 2 uova, 2 cucchiaini di zucchero, 1 pizzico di sale, 150 ml di latte, 200 g di farina, 2 cucchiaini di lievito in polvere

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio.

Pancake alle mele

Circa 10 – 12 pezzi

Ricetta base, inoltre 1-2 mele rosse con la buccia (circa 250 g). Detorsolare le mele, grattugiarle e incorporarle nell'impasto.

Pancake salati alle zucchine

Circa 10 – 12 pezzi

50 g di burro fuso, 2 uova, 150 ml di latte, 200 g di farina, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 1-2 zucchine (500 g), 1 cucchiaino di brodo granulare alle verdure

Lavorare tutti gli ingredienti, tranne le zucchine e il brodo granulare alle verdure, fino a ottenere un composto liscio. Lavare le zucchine, eventualmente eliminare i semi e quindi grattugiarle. Cospargere il brodo granulare alle verdure sulle zucchine grattugiate e mescolare il tutto. Lasciar riposare per 10 minuti. Strizzare bene le zucchine grattugiate e incorporarle nell'impasto.

Pancake allo yogurt

Circa 10 – 12 pezzi

3 uova, 2 cucchiaini di zucchero, 50 ml di latte, 200 ml di yogurt, 150 g di farina, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 1 cucchiaio d'olio

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio.

Pancake al latticello

Circa 10 – 12 pezzi

50 g di burro fuso, 250 ml di latticello, 2 uova, 200 g di farina, 1 pizzico di sale, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 2 cucchiari di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio.

Pancake di farina integrale vegani

Circa 10 – 12 pezzi

2 grandi banane schiacciate, 1 confezione di zucchero vanigliato, 250 ml di latte di soia, 1 pizzico di sale, 200 g farina integrale di spelta, 1 confezione di lievito in polvere, 2 cucchiari d'olio

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e prima di cuocerli lasciarli lievitare per circa 10 minuti.

Pancake a basso contenuto di carboidrati

Circa 10 pezzi

4 albumi, 2 uova, 100 ml di latte di avena, 50 g di farina di spelta, 50 g di fiocchi di avena, 2 cucchiari d'olio, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di lievito in polvere

Montare gli albumi a neve ben ferma, lavorare tutti gli altri ingredienti fino a ottenere un composto liscio, incorporare delicatamente gli albumi montati.

Pancake vegani

Circa 10 – 12 pezzi

2 cucchiari d'olio, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 cucchiari di composta di mele, 2 cucchiari di zucchero, 200 g di farina, 200 ml di latte di soia, 1 confezione di zucchero vanigliato, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 2 cucchiaini di lievito in polvere

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio.

Pancake al grano saraceno senza glutine

Circa 12 pezzi

140 g di farina di grano saraceno, 60 g di farina di patate, ½ cucchiaino di farina di semi di guar, 1 confezione di lievito in polvere, 1 pizzico di sale, 1 confezione di zucchero vanigliato, 2 cucchiari di zucchero di canna, 200 ml di latte di mandorle, 2 cucchiari d'olio, un po' d'acqua minerale gasata.

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio.

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


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

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

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



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48165**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	1000 vatios, 220-240 V~, 50 Hz	
Placas:	aluminio fundido bajo presión, con revestimiento antiadherente	
Dimensiones:	aprox. 30,6 x 9,8 x 21,9 cm (L/An/Al)	
Tamaño de tortita:	aprox. 13,5 cm	
Peso:	aprox. 1,6 kg	
Cable de alimentación:	aprox. 75 cm	
Equipamiento:	Para elaborar dos tortitas a la vez, placas de cocinado con revestimiento antiadherente, regulador de temperatura continuo, pilotos de control	
Accesorios:	Instrucciones de uso con recetas	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características técnicas, de equipamiento, colores y 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.

PARA SU SEGURIDAD**Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**

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

5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
7. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
8. Por razones de seguridad, y de ser posible, no utilice ningún cable de prolongación ni un enchufe múltiple para conectar el aparato a la red de corriente.
9. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.
10. El aparato no se debe lavar en el lavavajillas.
11. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento y póngalo fuera del alcance de los niños.
12. Desenchufar el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo, así como si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
13. Coloque el aparato sobre una superficie plana despejada. Nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
14. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
15. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo,
 - en cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en explotaciones agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
16. Utilice el aparato exclusivamente en espacios interiores.
17. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso. El cable no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo para que, p. ej., los niños no puedan tirar el aparato accidentalmente de la encimera.
18. No enrolle nunca el cable de alimentación alrededor del aparato.
19. Extraiga el cable de alimentación del enchufe de conexión sujetándolo principalmente por el conector. No tire nunca del cable de conexión.

20. Asegúrese de que el cable de alimentación no se apoye en el aparato caliente.
21. No opere el aparato cerca de materiales sensibles al calor, como el alcohol. ¡Peligro de incendio!
22. El aparato se calienta durante el funcionamiento. Por tal razón, utilice las asas o los guantes de cocina a la hora de mover el aparato.
23. No deje el aparato sin supervisión mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
24. No sobrecaliente su vajilla de cocinar, asar y hornear para evitar la formación de humo que puede ser peligroso para animales pequeños (p. ej., pájaros) con un sistema respiratorio especialmente sensible. Recomendamos no tener a los pájaros en la cocina.
25. Al verter la masa o al retirar las tortitas es imprescindible abrir totalmente la tapa, dado que podría cerrarse de golpe: ¡Peligro de quemaduras y de lesiones!
26. Por razones de seguridad, nunca tape el aparato ni las placas de cocinado con papel, láminas u otro material. ¡De lo contrario, existe riesgo de incendio!
27. No toque nunca las placas de cocinado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor durante el funcionamiento ni inmediatamente después.
28. No guarde el aparato mientras siga caliente.
29. Utilice este aparato exclusivamente para procesar alimentos.
30. Compruebe periódicamente los conectores y el cable de alimentación en busca de desgaste o posibles deterioros. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, deberá ser cambiada por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.



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.

PONER EN SERVICIO



1. Recomendamos limpiar las dos placas de cocinado con revestimiento antiadherente con un paño húmedo antes del primer uso.
2. Si al calentar su aparato nuevo por primera vez detectase un ligero olor, esto no supondría ningún inconveniente.
3. Abra la ventana durante la fase de encendido que sigue a continuación.
4. Cerrar el aparato y enchufar la clavija en una toma de corriente (220-240 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento rojo se ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
5. Ponga el regulador de temperatura al nivel de calentamiento medio.
6. En cuanto haya finalizado la fase de precalentamiento, el piloto de control verde se ilumina.
7. Caliente el aparato durante aprox. 10 minutos.
8. Después del encendido se pueden ver ya signos de uso en el aparato. Sin embargo, estos no influyen en el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
9. Antes del primer uso, engrase ligeramente con un pincel las dos placas de cocinado con una grasa resistente al calor (p. ej., aceite).
10. **Atención: Recomendamos encarecidamente no consumir las primeras tortitas preparadas en el aparato, sino desecharlas. ¡Por supuesto, esto ya no será necesario en usos posteriores!**

PREPARAR LAS TORTITAS

1. Cerrar el aparato y enchufar la clavija en una toma de corriente (220-240 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento rojo se ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
2. Espere hasta que el piloto de control se ilumine en verde. Esto tarda aprox. de 3 a 5 minutos. Abra el aparato.
3. Ahora, eche la masa con ayuda de un cucharón salsero en los dos moldes inferiores:
 - para tortitas pequeñas, aprox. 30 ml de masa (1 cucharón salsero por cada molde)
 - para tortitas medianas y grandes, aprox. 60 ml de masa (2 cucharones salseros por cada molde)
4. En caso necesario, distribuya la masa con una espátula de plástico. Asegúrese siempre de dosificar la cantidad de masa correcta. Si pone poca cantidad de masa, la parte superior del aparato

no se apoyará correctamente. Si pone demasiada cantidad de masa, esta se derramará ensuciando el aparato y la superficie de trabajo.



Atención: ¡Llene siempre los dos moldes para evitar daños en el aparato!

- Cierre el aparato inmediatamente después de verter la masa para que las tortitas se tuesten uniformemente por el lado superior e inferior. Consejo: Al inicio del proceso de horneado no se debe abrir el aparato durante unos 2 minutos dado que, de lo contrario, las tortitas podrían deshacerse y adherirse a las placas de cocinado.
- Unos pocos segundos después de haber vertido la masa, el piloto de control de función se ilumina de nuevo en verde. El aparato se calienta y se inicia el proceso de horneado.



Atención: ¡La tapa del aparato está muy caliente! Durante el cierre de la tapa puede salir vapor caliente del aparato.

- Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura. Con el regulador de temperatura ajustable de forma continua puede determinar el grado de tueste deseado. Con un ajuste bajo obtendrá tortitas más claras, mientras que con un ajuste más alto serán más oscuras. Entre medias se pueden ajustar todos los grados de tueste de forma continua.
- El proceso de horneado dura aprox. de 3 a 6 minutos. Sin embargo, el tiempo de horneado de las tortitas depende de la masa utilizada, así como del sabor personalizado que se desee. Por tal razón, compruebe antes de retirar las tortitas si han adquirido su grado de tueste preferido.
- Cuando el proceso de horneado ha finalizado, el piloto de control de función verde se apaga.
- Abra el aparato y retire las tortitas. ¡Es imprescindible que tenga cuidado de no arañar el revestimiento antiadherente!
- Para preparar más tortitas, cierre el aparato y espere hasta que se ilumine el piloto de control verde. Continúe con los pasos 1 a 12 hasta agotar la masa.
- Deje enfriar un poco las tortitas ya hechas antes de consumirlas.
- Después del horneado, retire el enchufe. Solo entonces estará apagado el aparato.



Atención: ¡El aparato permanece caliente durante un tiempo prolongado aún después de su uso! ¡Peligro de quemaduras!

LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de proceder con su limpieza, desconecte siempre el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente.

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

- El aparato no se debe sumergir en agua o en otros líquidos.
- Limpie las placas de cocinado aún calientes con un paño húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.



3. No utilice nunca objetos duros o puntiagudos, dado que arañan el revestimiento antiadherente.
4. Tampoco utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
5. Antes de usarlo de nuevo, el aparato debe estar completamente seco.
6. Para guardar el aparato en un mínimo espacio, puede colocarse en posición vertical.

RECETAS

Mezcle minuciosamente todos los ingredientes indicados en la receta. Si desea añadir fruta o verdura un tanto dura a la masa de las tortitas, ralle o corte estos ingredientes en tiras finas. Consejo: Con la “varita mágica” ESGE-Zauberstab® y la picadora Zauberette® con el accesorio para rallar n.º 2 podrá hacerlo especialmente bien y rápido.

Puede elaborar tortitas tanto dulces como saladas y refinar la masa, p. ej., con ron, aceite de almendras amargas o ralladura de limón. Además, puede elaborar la masa con o sin porcentaje de grasa.

Para obtener tortitas especialmente esponjosas, separe los huevos que vaya a utilizar y bata las claras a punto de nieve. Después, agregue las claras a la masa.

Nuestras indicaciones de unidades en las recetas se refieren a tortitas grandes que se elaboran con aprox. 2 cucharadas de masa

Receta básica

Aprox. 10 unidades

50 g de mantequilla líquida, 2 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 1 pizca de sal, 150 ml de leche, 200 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo

Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.

Tortitas de manzana

Aprox. 10-12 unidades

Receta de masa básica, añadir 1-2 manzanas rojas sin pelar (aprox. 250 g). Deshuesar y pelar las manzanas y agregar a la masa.

Tortitas sabrosas de calabacín

Aprox. 10-12 unidades

50 g de mantequilla líquida, 2 huevos, 150 ml de leche, 200 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 1-2 calabacines (500 g), 1 cucharadita de caldo de verdura en polvo

Batir todos los ingredientes excepto los calabacines y el caldo de verdura en polvo hasta obtener una masa lisa. Lavar los calabacines, deshuesarlos si se desea y, después, rallarlos. Esparcir el caldo

de verduras en polvo sobre la ralladura de calabacines y amasar. Dejar reposar durante 10 minutos. Estrujar bien la ralladura de calabacines y mezclarla con la masa.

Tortitas de yogur

Aprox. 10-12 unidades

3 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 50 ml de leche, 200 ml de yogur, 150 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 cucharada de aceite

Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.

Tortitas de suero de leche

Aprox. 10-12 unidades

50 g de mantequilla líquida, 250 ml de suero de leche, 2 huevos, 200 g de harina, 1 pizca de sal, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 2 cucharadas de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada

Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.

Tortitas integrales veganas

Aprox. 10-12 unidades

2 plátanos grandes aplastados, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 250 ml de leche de soja, 1 pizca de sal, 200 g de harina integral de espelta, 1 sobrecito de levadura en polvo, 2 cucharadas de aceite

Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y dejar reposar durante aprox. 10 minutos antes de hornear.

Tortitas bajas en hidratos

Aprox. 10 unidades

4 claras, 2 huevos, 100 ml de leche de avena, 50 g de harina de espelta, 50 g de copos de avena, 2 cucharadas de aceite, 1 pizca de sal, 1 cucharadita de levadura en polvo

Batir las claras a punto de nieve, batir todos los demás ingredientes hasta obtener una masa lisa y agregar las claras con cuidado.

Tortitas veganas

Aprox. 10-12 unidades

2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de zumo de limón, 2 cucharadas de puré de manzana, 2 cucharadas de azúcar, 200 g de harina, 200 ml de leche de soja, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1 pizca de canela, 1 pizca de sal, 2 cucharaditas de levadura en polvo

Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.

Tortitas de trigo sarraceno sin gluten

Aprox. 12 unidades

140 g de harina de trigo sarraceno, 60 g de harina de patata, ½ cucharada de harina de semillas de guar, 1 sobrecito de levadura en polvo, 1 pizca de sal, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 2 cucharadas de azúcar de caña, 200 ml de leche de almendras, 2 cucharadas de aceite, un poco de agua mineral con gas.

Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.

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



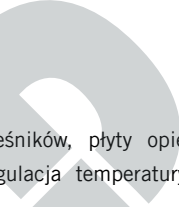
La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material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

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48165**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1000 W, 220-240 V~, 50 Hz	
Płytki:	Odlew ciśnieniowy z aluminium z powłoką antyadhezyjną	
Wymiary:	ok. 30,6 x 9,8 x 21,9 cm (dł./szer./wys.)	
Wielkość naleśników:	ok. 13,5 cm	
Ciężar:	ok. 1,45 kg	
Przewód zasilający:	ok. 75 cm	
Wyposażenie:	Do jednoczesnego pieczenia dwóch naleśników, płyty opiekające z powłoką antyadhezyjną, bezstopniowa regulacja temperatury, lampki kontrolne	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami	

Zmiany i błędy cech wyposażenia, techniki, kolorów i wyglądu 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.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkownika urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Konserwacja i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.

4. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.
5. OSTROŻNIE – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Podłączać urządzenie wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
8. Ze względów bezpieczeństwa nie używać w miarę możliwości przedłużaczy ani wielokrotnych gniazd wtykowych do podłączenia urządzenia do prądu.
9. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.
10. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
11. Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i ustawiać je poza zasięgiem dzieci.
12. Po użyciu, przed czyszczeniem i w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy wyciągnąć wtyczkę sieciową.
13. Urządzenie należy stawiać na wolnej i równej powierzchni. Nie stawiać i nie używać urządzenia ani przewodu na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
14. Nie dotykać urządzenia ani przewodu mokrymi rękami.
15. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - w zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
16. Używać urządzenie wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
17. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć. Przewód nie może zwisać przez krawędź powierzchni roboczej, aby małe dzieci nie mogły przypadkowo ściągnąć urządzenia z płyty roboczej.
18. Nie owijać przewodu wokół urządzenia.
19. Przewód wyjmować z gniazda ciągnąc za wtyczkę, nigdy nie za kabel.
20. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie dotykał gorącego urządzenia.

21. Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów wrażliwych na wysoką temperaturę, jak spirytus – zagrożenie pożarowe!
22. Urządzenie jest podczas pracy gorące. Dotykać urządzenia tylko za uchwyty lub używać łapek do garnków.
23. Nie pozostawiać gorącego urządzenia bez nadzoru – niebezpieczeństwo poparzenia!
24. Aby uniknąć powstawania dymu, nie przegrzewać naczyń do gotowania, smażenia i pieczenia; dym może być niebezpieczny dla małych zwierząt (np. ptaków) o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym. Zalecamy nie trzymać ptaków w kuchni.
25. Podczas wlewania ciasta lub wyjmowania naleśników należy koniecznie całkowicie otworzyć pokrywę, gdyż może się ona z powrotem zamknąć – niebezpieczeństwo poparzenia i obrażeń ciała!
26. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie przykrywać urządzenia i powierzchni opiekających papierem, folią lub innymi materiałami. W innym przypadku istnieje zagrożenie pożarowe!
27. Podczas pracy i bezpośrednio po zakończeniu pracy urządzenia nie dotykać powierzchni opiekających częściami ciała ani przedmiotami wrażliwymi na wysoką temperaturę.
28. Nie odstawiać gorącego urządzenia do przechowania.
29. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do obróbki żywności.
30. Regularnie kontrolować wtyczkę i przewód pod kątem zużycia i uszkodzeń. Gdy uszkodzony jest przewód lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą prowadzić do powstania znacznych zagrożeń dla użytkownika i prowadzą do utraty gwarancji. Uszkodzony przewód przyłączeniowy urządzenia musi 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. Przed pierwszym użyciem zalecamy wytarcie obydwu powierzchni opiekających z powłoką antyadhezyjną wilgotną ścierką.
2. Zapach, który może się wydzielać podczas rozgrzewania urządzenia po raz pierwszy, jest całkowicie nieszkodliwy.
3. Podczas fazy wypalania urządzenia otworzyć okno.
4. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazda (220-240 V~, 50 Hz). Zapala się czerwona lampka kontrolna sygnalizująca włączone nagrzewanie.
5. Ustawić regulator temperatury na średni poziom ogrzewania.
6. Gdy faza rozgrzewania zostanie zakończona, zapala się zielona lampka kontrolna.
7. Nagrzewać puste urządzenie przez ok. 10 minut.
8. Na urządzeniu mogą się pojawić ślady użycia. Nie mają one wpływu na działanie urządzenia i nie stanowią powodu do reklamacji.
9. Przed pierwszym użyciem lekko posmarować obydwie powierzchnie opiekające pędzlem zwilżonym tłuszczem odpornym na wysokie temperatury (np. olejem).
10. **Uwaga: Zalecamy nie spożywać pierwszych naleśników upieczonych w urządzeniu, lecz je wyrzucić. Przy kolejnym używaniu urządzenia nie jest to już konieczne!**

PIECZENIE NALEŚNIKÓW

1. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazda (220-240 V~, 50 Hz). Zapala się czerwona lampka kontrolna sygnalizująca włączone nagrzewanie.
2. Zaczekać, aż zapali się zielona lampka kontrolna. Trwa to ok. 3 do 5 minut. Otworzyć urządzenie.
3. Wlać ciasto łyżką do sosu do obydwu dolnych form na ciasto:
 - aby uzyskać mniejsze naleśniki, wlać ok. 30 ml ciasta (po 1 małej łyżce do sosu na każdą formę na ciasto)
 - aby uzyskać średnie i duże naleśniki, wlać ok. 60 ml ciasta (po 2 małe łyżki do sosu na każdą formę na ciasto)
4. Rozsmarować ciasto w razie potrzeby szpatułką z tworzywa sztucznego. Zwracać zawsze uwagę na prawidłowe dozowanie ilości ciasta. Gdy wleje się za mało ciasta, górna część urządzenia nie przylega prawidłowo. Jeżeli wleje się za dużo ciasta, ciasto przeleje się i zabrudzi urządzenie i powierzchnię roboczą.



Uwaga: Zawsze napełniać ciastem obydwie formy na ciasto, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia!

5. Zamknąć urządzenie natychmiast po nalaniu ciasta, aby naleśniki zarumieniły się równomiernie na dole i u góry. Porada: Na początku pieczenia nie otwierać urządzenia przez ok. 2 minuty, inaczej naleśniki mogą się rozerwać i przykleić do płyt opiekających.

6. Po upływie kilku sekund od nalania ciasta zapala się ponownie zielona lampka kontrolna. Urządzenie nagrzewa się, rozpoczyna się proces pieczenia.



Uwaga: Pokrywa urządzenia jest bardzo gorąca! Podczas zamykania urządzenia może z niego uchodzić gorąca para.

7. Ustawić regulatorem temperatury żądaną temperaturę. Za pomocą bezstopniowego regulatora temperatury można określić żądany stopień zarumienienia. Przy niskim ustawieniu upieczone naleśniki są jaśniejsze, przy wysokim – ciemniejsze. Między nimi można bezstopniowo ustawić wszystkie stopnie zarumienienia.
8. Pieczenie trwa ok. 3 do 6 minut. Czas pieczenia naleśników zależy od użytego ciasta i osobistego smaku. Dlatego przed wyjęciem naleśników należy sprawdzić, czy osiągnięty został żądany stopień zarumienienia.
9. Gdy proces pieczenia zakończy się, zielona lampka kontrolna gaśnie.
10. Otworzyć urządzenie i ostrożnie wyjąć naleśniki. Koniecznie uważać przy tym, żeby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej!
11. Aby upiec następne naleśniki, zamknąć urządzenie i poczekać, aż zielona lampka kontrolna zaświeci się. Powtarzać kroki od 1 do 12, aż zużyte zostanie całe ciasto.
12. Przed spożyciem poczekać, aż gotowe naleśniki nieco ochłodzą się.
13. Po zakończeniu pieczenia wyciągnąć wtyczkę sieciową. Dopiero wtedy urządzenie jest wyłączone.



Uwaga: Również po użyciu urządzenie jest przez dłuższy czas nadal bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia!

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA



Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.



1. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
2. Ciepłe jeszcze powierzchnie opiekające należy wytrzeć wilgotną ścierką lub użyć miękkiej szczoteczki, aby wyczyścić je w zagłębieniach.
3. Nie używać ostro zakończonych lub twardych przedmiotów, gdyż mogą one zarysować powierzchnię antyadhezyjną.
4. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.

5. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.
6. Aby przechowywane urządzenie nie zajmowało dużo miejsca, można je ustawić wyższą krawędzią w pionie.

PRZEPISY

Dokładnie mieszać wszystkie składniki podane w przepisie. Jeżeli do ciasta na naleśniki dodawane są twarde owoce lub warzywa, należy je pokroić lub zetrzeć na drobne paseczki. Porada: Za pomocą blendera ESGE-Zauberstab® lub Zauberette® z nakładką nr 2 można to zrobić szczególnie dobrze i szybko.

Naleśniki można przyrządzać słodkie lub pikantne, a ciasto można doprawić np. rumem, olejkami migdałowymi lub skórką z cytryny. Poza ciasto można przyrządzić również bez tłuszczu.

Aby uzyskać szczególnie puszyste naleśniki, należy oddzielić jajka, po czym ubić białka na sztywną pianę. Następnie zmieszać białko z ciastem.

Podane ilości naleśników to duże naleśniki, usmażone z ok. 2 łyżek stołowych ciasta.

Przepis podstawowy

Ok. 10 sztuk

50 g płynnego masła, 2 jajka, 2 łyżki stołowe cukru, 1 szczypta soli, 150 ml mleka, 200 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Zmieszać wszystkie składniki na gładkie ciasto.

Naleśniki jabłkowe

Ok. 10 - 12 sztuk

Przepis podstawowy, dodatkowo 1-2 czerwone jabłka ze skórką (ok. 250 g). Usunąć gniazdo nasienne, zetrzeć i zmieszać z ciastem.

Pikantne naleśniki z cukinią

Ok. 10 - 12 sztuk

50 g płynnego masła, 2 jajka, 150 ml mleka, 200 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1-2 cukinie (500 g), 1 łyżeczka bulionu warzywnego w proszku

Zmieszać wszystkie składniki, oprócz cukinii i bulionu warzywnego w proszku, na gładkie ciasto. Umyć cukinię, ewentualnie usunąć pestki i zetrzeć. Posypać stratą cukinię bulionem warzywnym w proszku i zmieszać. Odstawić na 10 minut. Wycisnąć wodę z cukinii i zmieszać z ciastem.

Naleśniki jogurtowe

Ok. 10 - 12 sztuk

3 jajka, 2 łyżki stołowe cukru, 50 ml mleka, 200 ml jogurtu, 150 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka stołowa oleju

Zmieszać wszystkie składniki na gładkie ciasto.

Naleśniki maślankowe

Ok. 10 - 12 sztuk

50 g płynnego masła, 250 ml maślanki, 2 jajka, 200 g mąki, 1 szczypta soli, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżki stołowe cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego

Zmieszać wszystkie składniki na gładkie ciasto.

Wegańskie naleśniki razowe

Ok. 10 - 12 sztuk

2 duże rozgniecione banany, 1 opakowanie cukru waniliowego, 250 ml mleka sojowego, 1 szczypta soli, 200 g mąki orkiszowej razowej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, 2 łyżki stołowe oleju
Zmieszać wszystkie składniki na gładkie ciasto i odstawić na ok. 10 minut.

Naleśniki niskowęglowodanowe

Ok. 10 sztuk

4 białka, 2 jajka, 100 ml mleka owsianego, 50 g mąki orkiszowej, 50 g płatków owsianych, 2 łyżki stołowe oleju, 1 szczypta soli, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Ubić białka na sztywną pianę, pozostałe składniki zmieszać na gładkie ciasto, ostrożnie dodać białko.

Naleśniki wegańskie

Ok. 10 - 12 sztuk

2 łyżki stołowe oleju, 1 łyżka stołowa soku z cytryny, 2 łyżki stołowe musu jabłkowego, 2 łyżki stołowe cukru, 200 g mąki, 200 ml mleka sojowego, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 szczypta cynamonu, 1 szczypta soli, 2 łyżeczki proszku do pieczenia
Zmieszać wszystkie składniki na gładkie ciasto.

Bezglutenowe naleśniki gryczane

Ok. 12 sztuk

140 g mąki gryczanej, 60 g mąki ziemniaczanej, ½ łyżki stołowej gumy guar, 1 opakowanie proszku do pieczenia, 1 szczypta soli, 1 opakowanie cukru waniliowego, 2 łyżki stołowe cukru trzcinowego, 200 ml mleka migdałowego, 2 łyżki stołowe oleju, nieco gazowanej wody mineralnej
Zmieszać wszystkie składniki na gładkie ciasto.

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

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

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



UNOLD®

Aus dem Hause

UNOLD®