

Pancake Maker

2 Piece

Model #4882

IMPORTANT
Please keep these instructions
and your original box
packaging.

deni®



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

Pancake Maker

IMPORTANT SAFEGUARDS

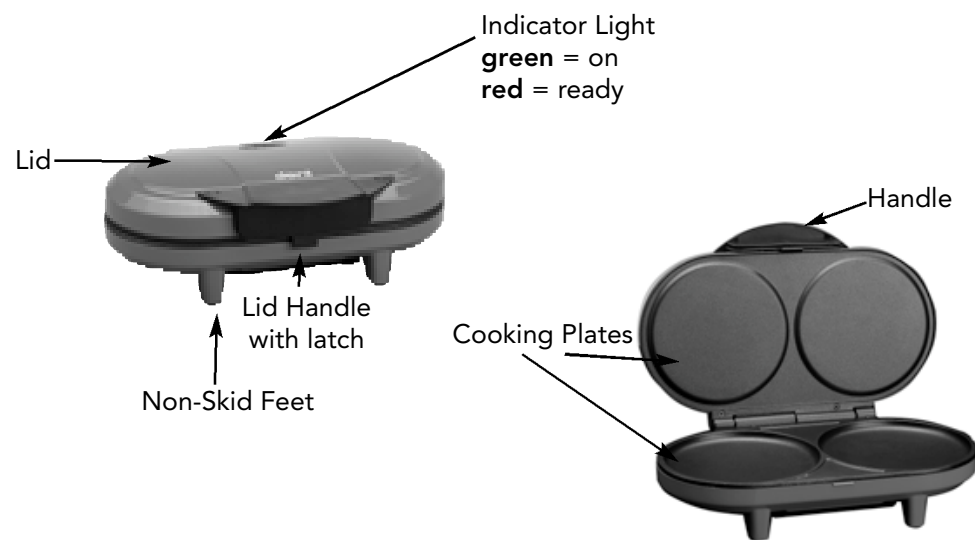
When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.**
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- Do not touch hot surface. Use handles.
- Do not allow children near appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- Place the Pancake Maker securely in the center of the counter or work space.
- Use only as described in this manual.
- Do not use with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to the manufacturer for proper service, replacement or repair.
- Do not do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, pull cord around sharp edges or corners, let cord hang over edge of counter, operate appliance over cord. Keep cord away from heated surface.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the unit in water or any other liquid.
- Always unplug before cleaning.
- Do not use an extension cord with this unit.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- **CAUTION:** The warming surface will remain warm after the unit is turned off.
- Always unplug the unit before attempting to move it. Extreme caution must be used when moving appliances containing hot liquids.
- This unit is recommended for household, indoor use only.
- This unit has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fully fit in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

deni®

Features



Pancake Maker

Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash the cooking surface by wiping with a sponge or cloth dampened with hot water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the pancake maker in water.

How to Operate

1. Plug the power cord into a wall outlet. Green indicator light will turn on.
2. Allow the unit to preheat for 5 minutes before cooking.
3. When the pancake maker is at its proper cooking temperature the red light will turn on. Fill cooking plates with a tablespoon of batter, close the lid, and lock it into place. Follow suggested baking time in your recipe.

NOTE: Do not overfill the cooking plate with batter.

4. Carefully remove the pancake from the unit.

How to Clean

1. Unplug the pancake maker power cord from the wall outlet.

2. Allow the appliance to cool completely.
3. Wash the cooking surface with warm soapy water using a sponge or soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the unit in water.
4. Rinse and dry thoroughly.

HINTS AND TIPS

- The Pancake Maker has a non-stick surface for even baking and easy clean –up. A small amount of oil can be added to the unit for additional flavor, if desired. Cooking spray is not recommended as it may harm the not-stick surface.
- Pancake can be reheated in the microwave. Place pancake on a paper towel. Microwave for a few seconds only. Times will vary if pancake has been at room temperature or if they are cold.
- Pancakes can be baked ahead of time for snacks and lunches. Prepare according to recipe. Cool on a rack for 10 minutes. Place in the plastic bag and seal tightly.



RECIPES

Approximate Cooking Times

The Pancake Maker works great with some store box mixes. Use the below times to make fun snacks and desserts. Follow the directions on the package and use the below times as a guide for cooking.

Basic Crepe Recipe

Crepes are fun and easy to make in the pancake maker. They take about one minute to cook so you can make about twenty in 10 minutes or less. Here is a basic recipe and some suggested sweet and savory fillings.

Ingredients:

- 1 ¹/₄ c. (300 ml) milk
- 1 c. plain flour
- ¹/₄ tsp. salt
- 2 tbsp. melted butter or vegetable oil

Preparation:

1. Beat together the eggs and milk with a whisk or in an electric blender.
2. Sift the flour with the salt and add to the egg and milk mixture.

3. Add the melted butter or vegetable oil and blend thoroughly. If beating by hand, strain the mixture through a sieve to remove any lumps.
4. Allow the mixture to stand for at least an hour before using. If the batter is too thick, add a little milk and mix.
5. Preheat your pancake maker until the red indicator light turns on, approximately two minutes.
6. Using a measuring cup with a pour spout, carefully pour batter around the edge of the pancake circle, letting the batter run to the center. It should take less than ¹/₃ cup to lightly coat the circle. Close the lid and cook for one minute. Crepe should just be starting to brown.
7. Remove with a tong or wooden spatula and place on plate for filling.

Pancake Maker

Suggested Fillings for Crepes

- There are as many filling for crepes as there are fruits and chocolates. Pie fillings and jams make the quickest and easiest fillings for sweet crepes. Powdered sugar is a great addition to any sweet crepe.

Savory crepes can be filled with grated cheeses, tuna salad mixture, chicken salad. Here are some suggestions I found on-line:

- Fill them with wilted greens, roasted peppers, goat cheese and toasted pine nuts. Braised meats and roasted root vegetables. Blue cheese, honey, walnuts and sliced pears. Smoked fish, sour cream, chives and horseradish. Sautéed shrimp, fennel and shaved parm. Mushrooms, white beans and sausage.
- Spinach and mushrooms are good, as are blintz cheese filling (cottage cheese and sour cream usually).
- And for dessert, you can fill them with dulce de leche/cajeta, which is nothing more than cooked sweetened condensed milk. Too delicious for words... and
Nutella and strawberries are a Saturday staple at l'Alliance Francaise in Puerto Rico.
- Ohhhhh - I love to fill crepes with spinach sautéed with some onions, cheese, walnuts and topped with a healthy drizzle of honey. They're just too good...
- My favorite is smoked salmon and arugula, with a dill and lemon cream cheese
- I like a ricotta and sour cream filling mixture topped with fruit especially strawberries or blueberries.

5

Basic Pancake Mix

Here is a basic pancake recipe that can be used just like a store bought pancake mix. It will make 14 to 16 pancakes.

Ingredients:

1-³/₄ cups flour
2 tablespoons sugar
4 teaspoons baking powder
1 teaspoon salt
2 eggs
1-³/₄ cups milk
¹/₄ cup oil

Preparation:

1. In a large bowl, combine dry ingredients with wire whisk.
2. In a small bowl, with an electric mixer, combine eggs, milk and oil. Slowly add wet ingredients to dry ingredients. Hand whisk only until large lumps are gone.
3. Preheat your pancake maker until the red indicator light turns on, approximately two minutes.
4. Using a ¹/₄-cup measure, pour the batter into the pancake maker. This should fill to about ¹/₃ of an inch from the edge.
5. Close the lid and wait three minutes. Pancakes should be perfectly cooked in this time. For browner pancakes, cook one minute longer.



Buttermilk Pancakes

Here is a delicious buttermilk pancake recipe that will work perfectly in your pancake maker. It should be made ahead several hours for best results, but the increased flavor from the buttermilk is well worth planning for advance preparation. Makes 14 to 16 pancakes.

Ingredients:

- 2 cups unbleached, all-purpose flour
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon baking powder
- 1 tablespoon sugar
- 1 large egg
- 2 cups buttermilk, plus 2 additional tablespoons, if necessary to attain the perfect consistency
- 2 tablespoons unsalted butter, melted, or vegetable oil.

Preparation:

1. Combine the flour, baking soda, baking powder, and sugar in a small bowl.
2. Break the egg into a mixing bowl, add the buttermilk, and mix thoroughly.
3. Add to the flour mixture and beat with a whisk or mixer until smooth.
4. Pour into a covered container and refrigerate several hours or overnight.

5. Next morning, beat the batter thoroughly, adding up to 2 tablespoons of buttermilk as needed until the batter is of a pouring consistency.
6. Stir in the melted butter or oil.
7. Preheat your pancake maker until the red indicator light turns on, approximately two minutes.
8. Using a $\frac{1}{4}$ -cup measure, pour the batter into the pancake maker. This should fill to about $\frac{1}{3}$ of an inch from the edge. Close the lid and wait three minutes. Pancakes should be perfectly cooked in this time. For browner pancakes, cook one minute longer.

Pancake Maker

Easy Cheese Omelets

The pancake maker is great for making omelets perfectly with no fuss and no mess. Makes two omelets.

Ingredients:

2 eggs
2 teaspoons butter or margarine
1/4 cup shredded Cheddar cheese
Salt and pepper

Preparation:

1. Beat eggs in small bowl with fork or wire whisk until yolks and whites are well mixed.
2. Pre-heat your pancake maker until the red indicator light turns on, approximately 2 minutes.
3. Using a 1/4 cup measure, pour omelet mixture into the pancake maker until about 1/3 inch from the edge. Close the lid and wait two minutes. Eggs should be cooked and starting to brown. For browner omelets, cook one minute longer.

Perfect Fried Eggs

The pancake maker makes great fried eggs perfectly every time:

Ingredients:

2 or more eggs. Each side of pancake maker will fry two large eggs at one time.
Salt and pepper to taste

Preparation:

1. Crack two eggs into a small prep bowl or glass. For more eggs, use a separate bowl or glass for each two eggs.
2. Preheat your pancake maker until the indicator light turns red, approximately two minutes.
3. Pour two eggs into one or each of the sides of the pancake maker. Close the lid and wait 2 minutes for soft centered eggs. For a firmer yolk cook the eggs from one to two minutes longer.



Quesadilla Station

Fast becoming one of America's favorite fast foods, Quesadillas are quick, easy to prepare and delicious. Here is a great way for the family to enjoy making their own quesadillas right at the family dinner table or at the kitchen counter. Everyone just makes his or her own with there favorite ingredients from the Quesadilla Station. You can prepare as much as you want and you can choose to add other ingredients that you like. For a family of four I prepare about 2 cups each of chopped meat and grated cheese and 1 cup each of the complimentary ingredients.

Ingredients:

Chopped left over roasted chicken meat
Chopped left over beef or pork roast
Grated cheddar cheese
Chopped tomatoes
Chopped green peppers
Chopped red peppers
Chopped onions
Canned refried beans
Black olives, pitted of course
Chopped sun dried tomatoes
Small soft flour tortillas cut larger tortillas to fit the
pancake maker if necessary.
I use a knife and a four-inch bowl to make perfectly sized
tortillas.

Preparation:

1. Pre-heat your pancake maker until the red indicator light turns on, approximately 2 minutes.
2. Fill one tortilla with about $\frac{1}{3}$ cup of assorted ingredients.
3. Place the tortilla in the pancake maker, and place another tortilla on top of the ingredients.
4. Close the lid and wait approximately three minutes for the red light to turn on.
5. Check to see if quesadilla is nicely browned. If not cook for one minute longer.

Take turns making quesadillas. Get creative, have fun!

Pancake Maker

Sour Cream Pancakes

Sour Cream is a great way to spice up your pancakes and give them some Zing. These are especially good when served with fruit syrup.

Ingredients:

- 1/2 cup sour cream
- 1/2 cup skim milk
- 2 large eggs, separated
- 1/4 cup unbleached, all purpose flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 tablespoon sugar
- Salt to taste
- 1/2 cup butter, melted

Preparation:

1. Mix the sour cream and milk and pour over the egg yolk in a medium-size mixing bowl and whisk together.
2. Mix the flour together with the baking powder, sugar, and salt and whisk into the egg mixture by tablespoonfuls. Add the melted butter and stir until smooth.
3. Whisk the egg whites until stiff but not dry, and fold into the batter.
4. Preheat your pancake maker until the red indicator light turns on, approximately two minutes.
- g 5. Using a 1/4 cup measure, pour the batter into the pancake

maker. This should fill to about 1/3 of an inch from the edge. Close the lid and wait three minutes. Pancakes should be perfectly cooked in this time. For browner pancakes, cook one minute longer.

Western Omelet

Here is a recipe for America's most popular Omelets: Makes four omelets.

Ingredients:

- 3 large eggs
- 1 Tablespoon butter, melted
- 1/4 cup ham - minced
- 2 Tablespoons onion – chopped
- 2 Tablespoons green pepper – chopped

Preparation:

1. Beat eggs in small bowl with fork or wire whisk until yolks and whites are well mixed.
2. Combine with butter, ham onion and green pepper.
3. Pre-heat your pancake maker until the red indicator light turns on, approximately 2 minutes.
4. Using a 1/4 cup measure, pour omelet mixture into the pancake maker until about 1/3 inch from the edge. Close the lid and wait two minutes. Eggs should be cooked and starting to brown. For browner omelets, cook one minute longer.

deni®

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Pancake Maker, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Pancake Maker is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14240. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

Appareil de cuisson des crêpes

Modèle #4882

IMPORTANT!

Veuillez garder ces instructions
et l'emballage original.

www.deni.com

deni®



INSTRUCTIONS

D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Appareil de cuisson des crêpes

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser cet appareil électrique, il faut toujours appliquer les mesures de sécurité suivantes:

■ **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- N'employez cet appareil à l'extérieur ni sur une surface humide.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Placez l'appareil solidement au centre du comptoir ou de l'aire de travail.
- Employez l'appareil seulement tel que décrit dans ce manuel.
- N'employez pas le cordon d'alimentation ou la prise électrique s'ils sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il est tombé dans l'eau, renvoyez-le au fabricant pour que les travaux de service y soient faits ou qu'on y fasse les remplacements ou les réparations nécessaires.
- Il ne faut pas faire ce qui suit : tirer sur le cordon ou transporter l'appareil par le cordon d'alimentation, employer le cordon d'alimentation comme poignée, fermer une porte sur le cordon d'alimentation, tirer le cordon sur une arête acérée ou un coin, laisser le cordon pendre sur le bord d'un comptoir ou utiliser l'appareil alors que le cordon d'alimentation se trouve sous l'appareil. Tenez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'employez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Ne le débranchez pas de la prise murale en tirant sur le cordon d'alimentation. Pour débrancher l'appareil, tenez la prise et non

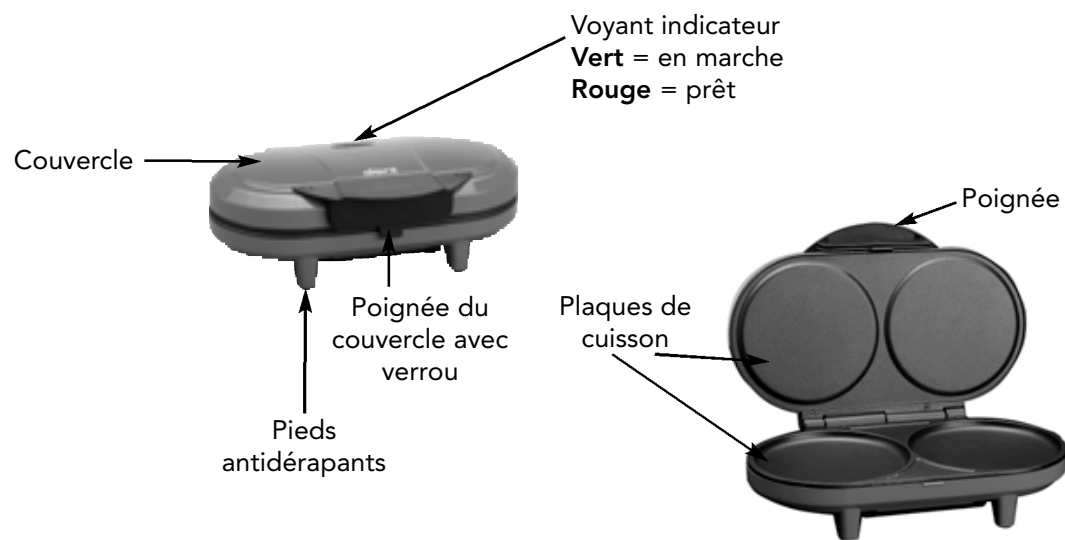
le cordon d'alimentation.

- Ne manutentionnez pas la prise ou l'appareil si vos mains sont humides.
- **MISE EN GARDE :** La surface de cuisson demeure chaude pendant un certain temps après que l'appareil soit éteint.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer. Il faut apporter une attention extrême quand on déplace des appareils contenant des liquides chauds.
- Cet appareil est recommandé pour les applications domestiques intérieures seulement.
- Cet appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette prise ne peut être insérée que d'une seule manière dans une prise murale polarisée, par mesure de sécurité. Inversez la prise si vous ne pouvez pas l'insérer entièrement dans la prise murale. Communiquez avec un électricien qualifié si vous ne pouvez toujours l'insérer. N'essayez pas de contourner cette mesure de sécurité.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des incapacités physiques, sensorielles ou mentales ou les personnes qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si ces personnes sont surveillées de près ou si elles ont reçu des instructions au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un chronomètre externe ou par un système à télécommande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

deni®

Dispositifs



Appareil de cuisson des crêpes

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et toute la documentation.
2. Lavez la surface de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un tissu humecté avec de l'eau chaude. Rincez à fond et séchez l'appareil complètement.

NOTE : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Fonctionnement

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Le voyant vert s'allumera.
2. Laissez l'appareil se préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson.
3. Quand l'appareil est parvenu à la température de cuisson appropriée, le voyant rouge s'allumera. Versez sur la plaque de cuisson une cuillère à soupe de pâte à crêpe; fermez le couvercle et le verrou. Suivez la durée de cuisson indiquée dans votre recette.

NOTE : Ne remplissez pas la plaque de cuisson à l'excès avec la pâte.

4. Retirez avec soin la crêpe de l'appareil.

Nettoyage

1. Débranchez le cordon d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Lavez la surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
4. Rincez l'appareil à fond et séchez-le complètement.

CONSEILS ET TRUCS

- L'appareil a une surface antiadhésive pour donner une cuisson uniforme et faciliter le nettoyage. Une petite quantité d'huile peut être ajoutée pour ajouter de la saveur, si vous le désirez. Il n'est pas recommandé d'ajouter un aérosol de cuisson pour ne pas nuire à la surface antiadhésive.
- Les crêpes peuvent être réchauffées au micro-ondes. Placez la crêpe sur une serviette de papier. Réglez le micro-ondes pour quelques secondes seulement. Le temps variera si la crêpe était à la température ambiante ou si elle était froide.
- Les crêpes peuvent être cuites d'avance pour les casse-croûte et les déjeuners. Préparez les crêpes selon la recette. Refroidissez-les sur un support pendant 10 minutes. Placez-les dans le sac en plastique et scellez-le complètement.

RECETTES

Les temps de cuisson sont approximatifs

Le fabricant de l'appareil de pain doré donne de bons résultats avec les mélanges achetés au magasin. Utilisez les temps de cuisson ci-dessous pour faire des casse-croûte et des desserts amusants. Suivez le mode d'emploi imprimé sur le contenant et employez les temps de cuisson ci-dessous comme guide.

Recette de base pour les crêpes

Les crêpes sont amusantes et faciles à préparer avec l'appareil. Elles cuisent en une minute environ; vous pouvez donc en cuire environ 20 en 10 minutes ou moins. Voici une recette de base et quelques garnitures sucrées et savoureuses.

Ingrédients :

- 1 1/4 tasse de lait (300 ml)
- 1 tasse de farine ordinaire
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu ou d'huile végétale

Préparation :

1. Battez ensemble les oeufs et le lait avec un fouet ou avec un mélangeur électrique.
2. Tamisez la farine avec du sel et ajoutez la farine aux oeufs et au lait.

3. Ajoutez le beurre fondu ou l'huile végétale et mélangez complètement. Si vous utilisez un fouet, passez le mélange dans une passoire pour enlever tous les grumeaux.
4. Laissez le mélange reposer pendant au moins une heure avant de l'utiliser. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez un peu de lait et mélangez la préparation.
5. Préchauffez votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement deux minutes.
6. Utilisez une tasse à mesurer avec un bec de versement pour verser avec soin la pâte sur le pourtour de la crêpe; laissez la pâte couler vers le centre. Environ 1/3 de tasse de pâte devrait remplir légèrement le cercle. Fermez le couvercle et cuisez la crêpe pendant une minute. La crêpe devrait juste commencer à brunir.
7. Retirez la crêpe avec des pinces ou une spatule en bois et placez-la sur un plat à garniture.

Garnitures suggérées pour les crêpes

- Il y a autant de garnitures pour les crêpes qu'il y a de fruits et de chocolats. Les garnitures à tarte et les confitures sont les garnitures les plus rapides et les plus faciles pour les crêpes sucrées. Le sucre en poudre est un excellent ajout aux crêpes sucrées. Les crêpes savoureuses peuvent être garnies de fromage râpé, de salade de thon et de salade au poulet. Voici quelques suggestions trouvées en ligne :
- Garnissez les crêpes avec des légumes qui commencent à vieillir, des piments rôtis, du fromage de chèvre et des pignons grillés; des viandes braisées et légumes-racines rôtis; du fromage bleu, du miel, des noix et des poires coupées en tranches; du poisson fumé, de la crème sure, de la ciboulette et du raifort; des crevettes sautées, du fenouil et du parmesan râpé; des champignons, des haricots blancs et des saucisses.

Appareil de cuisson des crêpes

- Les épinards et les champignons sont bons de même que la garniture au fromage blintze (habituellement du fromage cottage et de la crème sure).
- Pour les desserts, vous pouvez garnir les crêpes de lait caramélisé/cajeta, qui n'est rien d'autre que du lait condensé sucré cuit. Ce délice dépasse les mots... Le Nutella et les fraises sont une denrée de première nécessité à l'Alliance Française de Puerto Rico.
- Ohhhhh – J'aime garnir les crêpes d'épinards sautés avec quelques oignons, du fromage, des noix, le tout enduit de miel. Elles sont tout simplement excellentes ...
- Par-dessus tout, je préfère les crêpes au saumon fumé avec roquette, un cornichon à l'aneth et un fromage à la crème de citron.
- J'aime la garniture au fromage ricotta avec crème sure et des fraises ou des bluets.

Préparation de base pour les crêpes

Voici une recette de base pour les crêpes; elle peut être employée tout comme une préparation achetée au magasin. Elle produit entre 14 et 16 crêpes.

Ingrédients :

1-³/₄ cups flour
2 tablespoons sugar
4 teaspoons baking powder
1 teaspoon salt
2 eggs
1-³/₄ cups milk
¹/₄ cup oil

Préparation :

1. Dans un grand bol, amalgamez les ingrédients secs avec un fouet en métal.
2. Dans un petit bol, utilisez un mélangeur électrique pour amalgamer les œufs, le lait et l'huile. Amalgamez lentement les ingrédients humides aux ingrédients secs. Battez la préparation avec le fouet en métal jusqu'à ce que les gros grumeaux soient défaits.
3. Préchauffez votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement deux minutes.
4. À l'aide d'une tasse à mesurer de 1/4 tasse, versez la pâte sur la plaque de cuisson de l'appareil. Cela devrait produire une crêpe qui ira jusqu'à 1/3 de pouce du bord.

Appareil de cuisson des crêpes

5. Fermez le couvercle et attendez trois minutes. Les crêpes devraient être parfaitement cuites. Pour avoir des crêpes plus brunes, ajoutez une autre minute de cuisson.

Crêpes au babeurre

Voici une délicieuse recette de crêpe au babeurre qui sera parfaite dans l'appareil. Pour donner des résultats encore meilleurs, les crêpes devraient être préparées plusieurs heures d'avance; la saveur additionnelle en provenance du babeurre vaut la peine de planifier la préparation d'avance. Fait entre 14 et 16 crêpes.

Ingrédients :

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 gros euf
- 2 tasses de babeurre et 2 cuillères à soupe additionnelles, au besoin, pour avoir une bonne consistance
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé fondu ou d'huile végétale

Préparation :

1. Amalgamez la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sucre dans un petit bol.
2. Versez l'euf dans un bol à mélanger; ajoutez le babeurre et mélangez la préparation complètement.

3. Ajoutez la préparation de farine et battez à l'aide d'un fouet ou d'un mélangeur jusqu'à ce que le mélange ne contienne plus de grumeaux.

4. Versez la préparation dans un contenant couvert et réfrigérez pendant plusieurs heures ou pendant toute une nuit.

5. Le lendemain matin, battez la pâte complètement et ajoutez-y 2 cuillères à soupe de babeurre, au besoin, jusqu'à ce que la pâte puisse être versée uniformément.

6. Ajoutez le beurre fondu ou l'huile.

7. Préchauffez votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement deux minutes.

8. Utilisez une tasse à mesurer de 1/4 de tasse et versez la pâte sur la plaque de cuisson de l'appareil. Cela devrait produire une crêpe qui parviendra à 1/3 de pouce du bord. Fermez le couvercle et attendez trois minutes. Les crêpes devraient être parfaitement cuites. Si vous désirez des crêpes plus brunes, prolongez le temps de cuisson d'une minute.



Omelettes au fromage faciles à faire

L'appareil est parfait pour préparer des omelettes sans problème ni dégâts. Fait deux omelettes.

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 2 cuillères à thé de beurre ou de margarine
- 1/4 tasse de fromage cheddar râpé
- Sel et poivre

Préparation :

1. Battez les oeufs dans un petit bol avec une fourchette ou un fouet en métal jusqu'à ce que les jaunes et les blancs soient bien mélangés.
2. Préchauffez votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement 2 minutes.
3. À l'aide d'une tasse à mesurer de 1/4 de tasse, versez la préparation sur la plaque de cuisson jusqu'à environ 1/3 pouce du bord. Fermez le couvercle et attendez deux minutes. Les oeufs devraient être cuits et commencer à brunir. Pour avoir des omelettes plus brunes, ajoutez une minute au temps de cuisson.

Oeufs frits à la perfection

L'appareil fait d'excellents oeufs frits parfaitement chaque fois :

Ingrédients :

- 2 oeufs ou plus. Chaque côté de l'appareil fera frire deux gros oeufs en même temps.
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Versez les oeufs dans un petit bol de préparation ou un verre. Si vous avez un plus grand nombre d'oeufs, employez un bol ou un verre à part pour chaque paire d'oeufs.
2. Préchauffez votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement deux minutes.
3. Versez deux oeufs dans un côté ou dans chaque côté de l'appareil. Fermez le couvercle et attendez 2 minutes pour avoir des oeufs dont le centre est mou. Pour avoir un jaune plus ferme, cuisez les oeufs pendant une à deux minutes de plus.

Station Quesadilla

Cette préparation est rapidement en voie de devenir l'un des aliments prêts-à-manger préférés de l'Amérique, parce qu'ils se préparent rapidement et facilement en plus d'être délicieux. Voici une excellente manière de faire plaisir à toute la famille qui pourra préparer ses propres quesadillas à la table familiale même ou au comptoir de cuisine. Chacun fait sa préparation en ajoutant ses propres ingrédients préférés à partir de la station Quesadilla. Vous pouvez en préparer autant que vous désirez et choisir d'autres ingrédients que vous aimez. Pour une famille de quatre, je prépare environ 2 tasses de viande hachée, 2 tasses de fromage râpé et 1 tasse d'ingrédients complémentaires.

Ingrédients :

- Restes de poulet rôti haché
- Reste de boeuf ou de rôti de porc haché
- Fromage cheddar râpé
- Tomates hachées

Appareil de cuisson des crêpes

Piments verts hachés
Piments rouges hachés
Oignons hachés
Haricots frites en boîte
Olives noires, dénoyautées naturellement
Tomates déshydratées au soleil et hachées
Petites tortillas molles à la farine; taillez des tortillas plus grandes en fonction de l'appareil, au besoin.
J'utilise un couteau et un bol de quatre pouces pour faire des tortillas ayant des grandeurs parfaites.

Préparation :

- 1.Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement 2 minutes.
 - 2.Remplissez une tortilla avec environ 1/3 tasse d'ingrédients assortis.
 - 3.Placez la tortilla dans l'appareil et placez une autre tortilla sur les ingrédients.
 - 4.Fermez le couvercle et attendez approximativement trois minutes; le voyant rouge s'allumera.
 - 5.Voyez si la quesadilla est bien brunie. Sinon, prolongez la cuisson d'une minute.
- Alternez la préparation des quesadillas. N'hésitez pas à faire preuve de créativité et du plaisir !

Crêpes à la crème sure

La crème sure est une excellente manière d'épicer vos crêpes et de leur donner du « zing ». Ces crêpes sont particulièrement bonnes quand elles sont servies avec un sirop de fruit.

Ingrédients :

- 1/2 tasse de crème sure
- 1/2 tasse de lait écrémé
- 2 gros oeufs séparés
- 1/4 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à soupe de sucre
- sel au goût
- 1/2 tasse de beurre fondu

Préparation :

- 1.Amalgamez la crème sure et le lait et versez-les sur le jaune d'oeuf dans un bol à mélanger de taille moyenne et battez-les ensemble.
- 2.Mélangez la farine et la poudre à pâte, le sucre, le sel et battez-les au fouet dans le mélange d'oeufs, une cuillère à soupe à la fois. Ajoutez le beurre fondu et remuez jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
- 3.Battez les blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes; ils ne doivent pas être secs. Amalgamez-les à la pâte.
- 4.Préchauffez votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement deux minutes.



5. À l'aide d'une tasse à mesurer de 1/4 de tasse, versez la pâte sur la plaque de cuisson de l'appareil. Cela devrait remplir l'espace jusqu'à environ 1/3 de pouce du bord. Fermez le couvercle et attendez trois minutes. Les crêpes devraient être parfaitement cuites. Pour avoir des crêpes plus brunes, ajoutez une minute au temps de cuisson.

devraient être parfaitement cuits et ils devraient commencer à brunir. Pour avoir des omelettes plus brunes, ajoutez une minute au temps de cuisson.

Omelette de l'Ouest

Voici une recette pour les omelettes les plus populaires de l'Amérique : Fait quatre omelettes.

Ingrédients :

- 3 gros oeufs
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 1/4 tasse de jambon haché
- 2 cuillères à soupe d'oignon haché
- 2 cuillères à soupe de piment vert haché

Préparation :

1. Battez les oeufs dans un petit bol avec une fourchette ou un fouet en métal jusqu'à ce que les jaunes et les blancs soient bien mélangés.
2. Amalgamez le beurre, l'oignon, le jambon et le piment vert.
3. Préchauffez votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume, soit approximativement 2 minutes.
4. À l'aide d'une tasse à mesurer de 1/4 de tasse, versez l'omelette sur la plaque de cuisson de l'appareil jusqu'à environ 1/3 de pouce du bord. Fermez le couvercle et attendez trois minutes. Les oeufs

deni

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions à propos de l'appareil ou que vous éprouvez des problèmes d'utilisation Appareil de cuisson des crêpes Deni, communiquez sans frais avec notre service à la clientèle:

Lundi au vendredi
8 h 30 à 17 h 00
(Heure normale de l'Est)
1-800-DENI-822
ou envoyez un courriel à
custserv@deni.com

Visitez notre site Web au
www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre Appareil de cuisson des crêpes Deni est garanti contre tous les défauts de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la date indiquée sur le reçu de caisse. Si votre appareil est défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou du reçu de caisse, retournez l'appareil, port prépayé, ainsi qu'une description du problème. Veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240. (Veuillez emballer l'appareil soigneusement dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage durant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages pouvant se produire durant le transport.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses.

Cette garantie est valide uniquement si l'appareil est utilisé dans un cadre domestique, conformément aux instructions. Cette garantie est non valide si l'appareil est branché dans une prise murale inappropriée, démontée ou modifiée de quelque façon que ce soit ou endommagée en raison d'une utilisation abusive.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre carte de garantie et de la retourner dans la semaine suivant l'achat de l'appareil.

Cette garantie vous procure des droits légaux précis. Vous pouvez également disposer d'autres droits, selon votre état ou province de résidence.

©2011 Keystone Manufacturing Company, Inc.
Tous droits réservés

Panquequera

Modelo #4882

¡Importante!

Sírvase regresar esta tarjeta de registro de garantía dentro de la siguiente semana

www.deni.com

deni®



INSTRUCCIONES
PARA EL USO APROPIADO Y EL COCHE

Panquequera

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice este electrodoméstico, siempre debe prestar atención a ciertas precauciones de seguridad, entre ellas las siguientes:

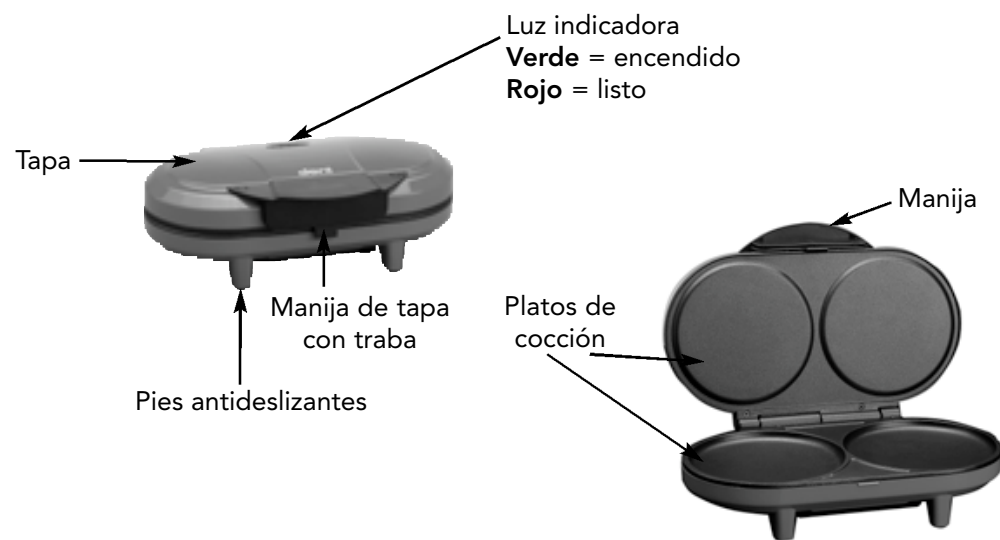
- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- No lo use en el exterior o sobre superficies húmedas.
- No toque la superficie caliente. Utilice las manijas.
- No permita que los niños estén cerca del electrodoméstico. Es necesaria una atenta supervisión cuando se utilice cerca de niños.
- Coloque la panquequera de manera segura en el centro de la encimera o el lugar de trabajo.
- Utilícelo sólo como se describe en este manual.
- No lo utilice con el cable o el enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando como debería, se lo ha dejado caer, dañado, dejado en el exterior o arrojado al agua, devuélvalo al fabricante para que se le realice el mantenimiento apropiado, se lo reemplace o se lo repare.
- No haga lo siguiente: tirar o llevar del cable, usar el cable como manija, cerrar una puerta sobre el cable, tirar del cable por sobre bordes o esquinas afiladas, permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, operar el electrodoméstico sobre el cable. Mantenga el cable lejos de las superficies calentadas.
- No lo coloque cerca de quemadores calientes a gas o eléctricos.
- Para protegerla de riesgos de descargas eléctricas, no sumerja la unidad en agua ni ningún otro líquido.
- Siempre desconéctela antes de limpiarla.
- No utilice un alargue con esta unidad.

- No tire del cable para desenchufarla. Para hacerlo, tome del enchufe, no del cable.
- No manipule el cable o el electrodoméstico con las manos mojadas.
- **PRECAUCIÓN:** la superficie de calentamiento permanecerá caliente después de que se apague la unidad.
- Siempre desenchufe la unidad antes de intentar moverla. Debe tenerse extrema precaución al transportar un electrodoméstico que contenga líquidos calientes.
- Se recomienda que esta unidad sólo se utilice en entornos domésticos y en interiores.
- Esta unidad tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, ese enchufe entrará en un tomacorriente polarizado sólo en una dirección. Si no encaja por completo, dé vuelta el enchufe. Póngase en contacto con un electricista calificado si sigue sin encajar. No intente pasar por alto esta medida de seguridad.
- Este electrodoméstico no está diseñado para su uso por parte de personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensibles o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad los haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.
- Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que se lo opere mediante un cronómetro externo o un sistema de control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

deni®

Características



Panquequera

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Quite todos los materiales de embalaje y manuales.
2. Para lavar la superficie de cocción, repásela con una esponja o un trapo mojado con agua caliente. Enjuague y seque por completo.

NOTA: No use limpiadores abrasivos o paños de metal. No sumerja la panquequera en agua.

Cómo operarla

1. Conecte el cable al tomacorriente. La luz indicadora se encenderá.
2. Deje que la unidad se precaliente unos 5 minutos.
3. Cuando la panquequera alcance su temperatura de cocción apropiada, la luz roja se encenderá. Llene los platos de cocción con una cucharada de mezcla para rebozar, cierre la tapa y trábela en su lugar. Siga el tiempo de cocción sugerido en su receta.

NOTA: No llene demasiado el plato de cocción con la mezcla para rebozar.

4. Quite con cuidado la crepa de la unidad.

Cómo limpiar

1. Desenchufe el cable de la panquequera del tomacorriente.
2. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo.
3. Lave la superficie de cocción con una esponja o un trapo suave mojados en agua jabonosa tibia. No use limpiadores abrasivos o paños de metal. No sumerja la unidad en agua.
4. Enjuague y seque por completo.

PISTAS Y CONSEJOS

- La panquequera tiene una superficie antiadherente para una cocción pareja y una limpieza fácil. Si lo desea, puede agregar una pequeña cantidad de aceite a la unidad para darle más sabor. No se recomienda usar aerosol para cocinar dado que puede dañar la superficie antiadherente.
- La crepa puede recalentarse en el microondas. Coloque la crepa en una toalla de papel. Calientela en el microondas sólo unos segundos. Los tiempos variarán si la crepa ha estado a temperatura ambiente o si está fría.
- Las crepas pueden hornearse por adelantado para tentempiés y almuerzos. Prepárelas según la receta. Enfríelas en un estante durante 10 minutos. Colóquelas en la bolsa de plástico y séllelas bien.

RECETAS

Tiempos de cocción aproximados

La panquequera funciona muy bien con algunas cajas de mezclas comerciales. Válgase de los siguientes tiempos para hacer tentempiés y postres divertidos. Siga las instrucciones del paquete y utilice los siguientes tiempos como guía para la cocción.

Receta de crepe básico

Hacer crepes en la panquequera es divertido y fácil. Se tarda alrededor de un minute en cocinarlos así que puede hacer unos veinte en 10 minutos o menos. Esta es una receta básica y algunos rellenos dulces y sabrosos sugeridos.

**Ingredientes:**

- 1 1/4 c. (300 ml) de leche
- 1 c. de harina común
- 1/4 cucharada de sal
- 2 cucharadas de manteca derretida o aceite vegetal

Preparación:

1. Mezcle los huevos y la leche con un batidor o en una licuadora.
2. Tamice la harina con la sal y agréguesela a la mezcla de huevo y leche.
3. Agregue la Manteca derretida o el aceite vegetal y mézclelos por completo. Si lo mezcla a mano, pase la mezcla por un colador para quitar cualquier grumo.
4. Deje descansar la mezcla al menos una hora antes de usarla. Si la mezcla para rebozar es demasiado espesa, agréguele leche y mézclela.
5. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se encienda, durante alrededor de dos minutos.
6. Con una medida con pico vertedor, vierta con cuidado la mezcla para rebozar en el borde del círculo de crepa y deje que corra hacia el centro. Debería necesitarse menos de 1/3 de taza para cubrir ligeramente el círculo. Cierre la tapa y cocine durante un minuto. El crepe debería estar apenas comenzando a dorarse.
7. Quítelo con unas pinzas o una espátula de madera y colóquelo en un plato para rellenarlo.

Rellenos sugeridos para crepes

- Hay tantos rellenos para crepes como frutas y chocolates. Los rellenos para pasteles y las mermeladas son la forma más rápida y fácil de rellenar crepes dulces. El azúcar en polvo es un excelente agregado para cualquier crepe dulce. Los crepes sabrosos pueden llenarse con quesos rallados, mezcla de ensalada de atún, ensalada de pollo. Estas son algunas sugerencias que encontré en Internet:
- Llénelos con verduras cocidas, pimientos asados, queso de cabra y piñones tostados. Carnes guisadas y tubérculos asados. Queso azul, miel, nueces de Castilla y peras en rodajas. Pescado ahumado, crema agria, cebollinos y rábano picante. Langostino salteado, hinojo y queso parmesano cortado en fetas. Champiñones, porotos blancos y salchicha.
- Las espinacas y los champiñones son buenos, así como el relleno de queso en blini (por lo general, queso blanco grumoso y crema agria).
- Y para postres, puede llenarlos con dulce de leche/cajeta, que no es sino leche condensada endulzada cocinada. Demasiado delicioso para expresarlo con palabras... y el Nutella y las fresas son alimentos básicos de los sábados de l'Alliance Francaise en Puerto Rico.
- Uhhhhh –Me encanta rellenar crepas con espinaca salteada con algo de cebollas, queso, nueces de Castilla y aderezarlas con una saludable llovizna de miel. Son demasiado deliciosos...
- Mi relleno favorito es el salmón ahumado y la rúcula, con un pepinillo y queso crema de limón.
- Me gusta el relleno de ricota y crema agria aderezado con fruta, en especial fresas y arándanos.

Panquequera

Mezcla para crepas básicas

Esta es una receta para crepas básicas que puede usarse tal como se usa la mezcla comercial para crepas. Hará entre 14 y 16 crepas.

Ingredientes:

- 1-³/₄ tazas de harina
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1 ³/₄ tazas de leche
- 1/4 de taza de aceite

Preparación:

1. En un tazón grande, mezcle los ingredientes secos con un batidor.
2. En un tazón pequeño, con una batidora eléctrica, mezcle los huevos, la leche y el aceite. Agregue lentamente los ingredientes húmedos a los ingredientes secos. Bata a mano sólo hasta que hayan desaparecido los grumos grandes.
3. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se encienda, durante alrededor de dos minutos.
4. Con una medida de 1/4, vierta la mezcla para rebozar en la panquequera. Eso debería llenar alrededor de 1/3 de pulgada (0,75 cm) desde el borde.
5. Cierre la tapa y espere tres minutos. Las crepas deberían alcanzar una cocción perfecta en ese tiempo. Para crepas más doradas, cocine un minuto más.

Crepas de suero de leche

Esta es una deliciosa receta de crepas de suero de leche que funcionará a la perfección en su panquequera. Deberían hacerse con antelación de varias horas para obtener mejores resultados, pero el mayor sabor del suero de leche hace que valga la pena planificar la preparación por adelantado. Hace entre 14 y 16 crepas.

Ingredientes:

- 2 tazas de harina multifunción sin blanquear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo grande
- 2 tazas de suero de leche más 2 cucharadas adicionales, si es necesario para lograr la consistencia perfecta
- 2 cucharadas de manteca sin sal, derretida, o aceite vegetal.

Preparación:

1. Combine la harina, el bicarbonato, la levadura en polvo y el azúcar en un tazón pequeño.
2. Rompa el huevo en un tazón de mezcla, agregue el suero de leche y mezcle bien.
3. Agregue la mezcla de harina y bata con un batidor hasta que esté suave.
4. Vierta la mezcla en un recipiente cubierto y refrigérela durante varias horas o durante toda la noche.
5. A la mañana siguiente, agregue y bata bien la mezcla para rebozar y agregue hasta 2 cucharadas de suero de leche según sea necesario hasta que la mezcla para rebozar tenga la consistencia necesaria



para verterla.

6. Agregue y mezcle la manteca derretida y el aceite.

7. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se encienda, durante alrededor de dos minutos.

8. Con una medida de 1/4, vierta la mezcla para rebozar en la panquequera. Eso debería llenar alrededor de 1/3 de pulgada (0,75 cm) desde el borde. Cierre la tapa y espere tres minutos. Las crepas deberían alcanzar una cocción perfecta en ese tiempo. Para crepas más doradas, cocine un minuto más.

Omelets de queso fáciles de hacer

La panquequera es excelente para hacer omelets perfectamente sin problemas ni desorden. Hace dos omelets.

Ingredientes:

2 huevos

2 cucharadas de manteca o margarina

1/4 taza de queso Cheddar cortado en tiras

Sal y pimienta

Preparación:

1. Mezcle los huevos en un tazón pequeño con un tenedor o un batidor hasta que la yema y las claras estén bien mezcladas.

2. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se encienda, alrededor de 2 minutos.

3. Con una medida de 1/4, vierta la mezcla para omelet en la panquequera hasta que alcance alrededor de 1/3 de pulgada (0,75 cm) desde el borde. Cierre la tapa y espere dos minutos. Los

huevos deberían estar cocidos y comenzando a dorarse. Para omelets más dorados, cocine un minuto más.

Huevos fritos perfectos

La panquequera cocina excelentes huevos fritos a la perfección siempre:

Ingredientes:

2 huevos o más. Cada lado de la panquequera fríe dos huevos grandes por vez.

Sal y pimienta a gusto

Preparación:

1. Rompa dos huevos en un tazón o vaso de preparación pequeño. Para hacer más huevos, utilice un tazón o vaso diferente por cada par de huevos.

2. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se ponga roja, durante alrededor de dos minutos.

3. Vierta dos huevos en cada uno de los lados de la panquequera. Cierre la tapa y espere 2 minutos para hacer huevos con el centro blando. Para que la yema esté más firme, cocine los huevos entre uno y dos minutos más.

Panquequera

Fuente de quesadilla

Las quesadillas, que con rapidez están convirtiéndose en una de las comidas rápidas favoritas de Estados Unidos, son rápidas, fáciles de preparar y deliciosas. Esta es una manera excelente de que la familia disfrute hacer sus propias quesadillas justo en la mesa de cena familiar o en la encimera de la cocina. Cada quien hace la suya con sus ingredientes favoritos desde la fuente de quesadilla. Puede preparar tanto como quiera y elegir agregar otros ingredientes que le gusten. Para una familia de cuatro personas, yo prepare alrededor de 2 tazas de carne cortada y queso gratinado y 1 taza de ingredientes suplementarios por cada uno.

Ingredientes:

Restos de carne de pollo asada cortada
 Restos de carne de vaca o de cerdo asada cortada
 Queso Cheddar gratinado
 Tomates cortados
 Pimientos verdes cortados
 Pimientos rojos cortados
 Cebollas cortadas
 Frijoles refritos en lata
 Aceitunas negras, picadas, por supuesto
 Tomates secos al sol cortados
 Tortillas de harina blandas y pequeñas. Corte tortillas más grandes para que encajen en la panquequera de ser necesario. Yo utilice un cuchillo y un tazón de cuatro pulgadas (10 cm) para hacer tortillas de un tamaño perfecto.

Preparación:

1. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se encienda, alrededor de 2 minutos.
 2. Llene una tortilla con alrededor de 1/3 de taza de ingredientes variados.
 3. Coloque la tortilla en la panquequera y coloque otra tortilla sobre los ingredientes.
 4. Cierre la tapa y espere alrededor de tres minutos a que se encienda la luz roja.
 5. Verifique que la quesadilla esté bien dorada. Si no lo está, cocínela un minuto más.
- Túrnense para hacer quesadillas. ¡Póngase creativos! ¡Diviértanse!

Crepas de crema agria

La crema agria es una excelente forma de aderezar sus crepas y darles chispa. Son en especial deliciosas cuando se las sirve con jarabe de fruta.

Ingredientes:

1/2 taza de crema agria
 1/2 taza de leche descremada
 2 huevos grandes, separados
 1/4 tazas de harina multifunción sin blanquear
 1 cucharadita de levadura en polvo
 1 cucharada de azúcar
 Sal a gusto
 1/4 taza de manteca, derretida

**Preparación:**

1. Mezcle la crema agria y la leche y viértalas sobre la yema de huevo en un tazón de mezcla mediano y bátalos hasta unirlos.
2. Mezcle la harina con la levadura en polvo, el azúcar y la sal y mézclelas con la mezcla de huevos de a cucharadas grandes. Agregue la manteca derretida y mézclela hasta que esté suave.
3. Bata las claras de huevo hasta que estén duras pero no secas y viértalas en la mezcla para rebozar.
4. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se encienda, durante alrededor de dos minutos.
5. Con una medida de 1/4, vierta la mezcla para rebozar en la panquequera. Eso debería llenar alrededor de 1/3 de pulgada (0,75 cm) desde el borde. Cierre la tapa y espere tres minutos. Las crepas deberían alcanzar una cocción perfecta en ese tiempo. Para crepas más doradas, cocine un minuto más.

Preparación:

1. Mezcle los huevos en un tazón pequeño con un tenedor o un batidor hasta que la yema y las claras estén bien mezcladas.
2. Combínelos con la manteca, el jamón, la cebolla y el pimienta verde.
3. Precaliente su panquequera hasta que la luz indicadora roja se encienda, alrededor de 2 minutos.
4. Con una medida de 1/4, vierta la mezcla para omelet en la panquequera hasta que alcance alrededor de 1/3 de pulgada (0,75 cm) desde el borde. Cierre la tapa y espere dos minutos. Los huevos deberían estar cocidos y comenzando a dorarse. Para omelets más dorados, cocine un minuto más.

Omelet occidental

Esta es una receta para los omelets más populares de Estados Unidos: Hace cuatro omelets.

Ingredientes:

- 3 huevos grandes
- 1 cucharada de manteca, derretida
- 1/4 de taza de jamón -picado
- 2 cucharadas de cebolla -cortada
- 2 cucharadas de pimienta verde -cortado

deni®

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema sobre la operación de su Panquequera de hielo Deni, llame a nuestro departamento de servicio al cliente a la línea gratuita:

de lunes a viernes

de 8:30 a 17:00

(horario del este)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

o envíenos por correo electrónico en

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

UN AÑO DE GARANTÍA

Su Panquequera de hielo Deni está cubierta por una garantía de un año, a partir de la fecha de compra o recepción, contra cualquier defecto de materiales o fabricación. En caso de que su electrodoméstico tenga algún defecto dentro del año posterior a la fecha de compra o de recepción, devuelva la unidad, con envío prepago, junto con una explicación sobre el reclamo. Si lo compró en Estados Unidos u otro país, sírvase enviarla a: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240. (Por favor, empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de embalaje originales para evitar que sufra daños durante el transporte. Keystone no se hace responsable por ningún daño que sufra el electrodoméstico durante el envío de devolución.) De acuerdo con esta garantía, Keystone Manufacturing Company, Inc. se compromete a reparar o reemplazar cualquier componente que se considere defectuoso.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico se utiliza con exclusivos fines domésticos según las instrucciones. Esta garantía no tiene validez si la unidad se conecta a un suministro eléctrico inapropiado o si se la desmonta o se interfiere con ella de manera alguna o si se la daña por su uso inadecuado.

Le pedimos que por favor complete los detalles de su tarjeta de garantía y la devuelva dentro de la semana posterior a la fecha de compra o recepción.

Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede gozar de otros derechos que varíen de un estado o provincia a otro.