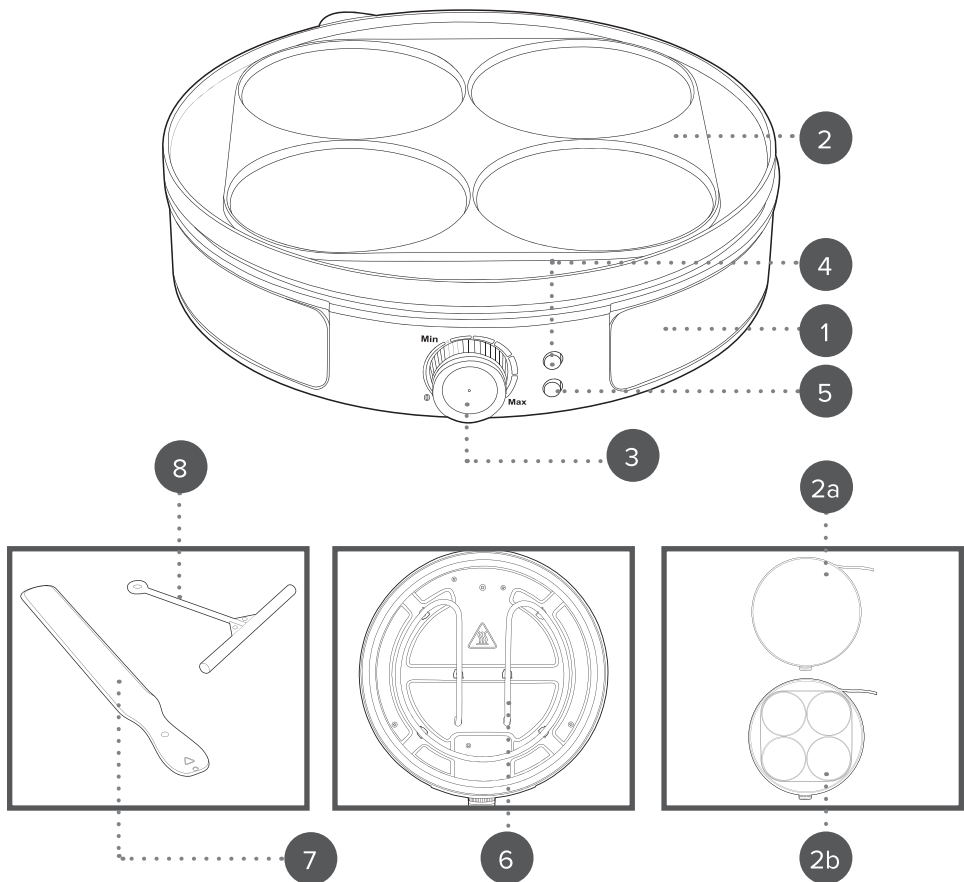


User manual

Crêpe maker



EN | Description of parts

1. Crêpe maker main unit
2. Reversible non-stick cooking plate
 - a. Crêpe plate
 - b. 4-piece pancake plate
3. Temperature control dial
4. Red power indicator light
5. Green ready indicator light
6. Heating element
7. Spatula
8. Batter spreader

FR | Description des pièces

1. Unité principale de la crêpière
2. Plaque de cuisson antiadhésive réversible
 - a. Plaque à crêpe
 - b. Plaque pour 4 pancakes
3. Bouton de contrôle de la température
4. Voyant d'alimentation rouge
5. Voyant « Prêt » vert
6. Élément chauffant
7. Spatule
8. Répartiteur de pâte

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdunit van de pannenkoekenmaker
2. Omkeerbare bakplaat met antiaanbaklaag
 - a. Crêpeplaat
 - b. Plaat voor 4 pannenkoeken
3. Temperatuurknop
4. Rood voedingslampje
5. Groen lampje voor gebruiksklaarheid
6. Verwarmingselement
7. Spatel
8. Beslagspreider

DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit des Crêpe-Eisens
2. Antihft-Wendekochplatte
 - a. Crêpe-Platte
 - b. 4-teilige Pfannkuchenplatte
3. Temperaturregler
4. Rote Betriebsanzeige
5. Grüne Bereitschaftsanzeige
6. Heizelement
7. Wender
8. Teigverteiler

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la crepera
2. Placa de cocción antiadherente reversible
 - a. Placa para crepes
 - b. Placa para 4 tortitas
3. Control de la temperatura

4. Indicador de encendido rojo
5. Indicador verde para empezar a usar el aparato
6. Resistencia
7. Espátula
8. Esparcidor de masa

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de crepes
2. Placa antiaderente reversível
 - a. Placa para crepes
 - b. Placa para panquecas com 4 moldes
3. Botão de controlo da temperatura
4. Luz vermelha indicadora de alimentação
5. Luz verde indicadora de que está pronto
6. Elemento de aquecimento
7. Espátula
8. Espalhador de massa

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de crepes
2. Placa antiaderente reversível
 - a. Placa para crepes
 - b. Placa para panquecas com 4 moldes
3. Botão de controlo da temperatura
4. Luz vermelha indicadora de alimentação
5. Luz verde indicadora de que está pronto
6. Elemento de aquecimento
7. Espátula
8. Espalhador de massa

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della macchina per crêpe
2. Piastra di cottura antiaderente e reversibile
 - a. Piastra per crêpe
 - b. Piastra per pancake da 4 pezzi
3. Manopola di controllo della temperatura
4. Spia di alimentazione rossa
5. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
6. Elemento riscaldante
7. Spatola
8. Spatola per stendere l'impasto

PL | Opis części

1. Jednostka główna naleśnikarki
2. Wymienna płyta z powłoką zapobiegającą przywieraniu
 - a. Płyta do naleśników
 - b. Płyta do 4 placek
3. Pokrętko regulatora temperatury
4. Czerwony wskaźnik zasilania
5. Zielony wskaźnik gotowości
6. Element grzejny
7. Łopátka
8. Szpatułka do rozprowadzania ciasta

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

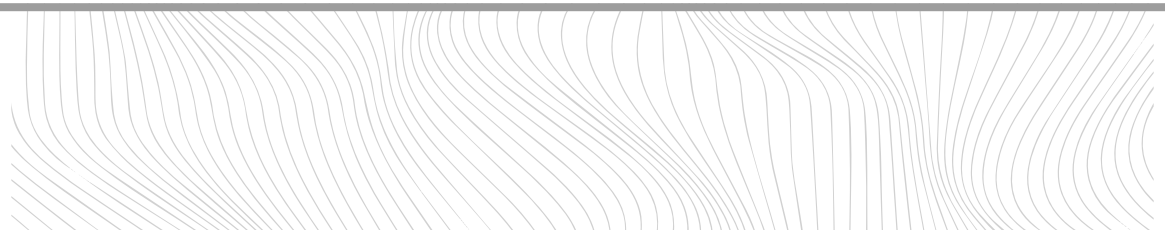
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riparlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.



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

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the crêpe maker and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments. Lightly spray the non-stick cooking plate with cooking oil to ensure the crêpes or pancakes are easy to flip.

DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

Touch the non-stick cooking plates immediately after use. Allow the plates to cool fully before changing sides of the reversible non-stick cooking plates.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the crêpe maker from the mains power supply and check that the main unit and non-stick cooking plate has fully cooled.

STEP 1: Wipe the crêpe maker and accessories with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the non-stick cooking plate in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the crêpe maker, as this could damage the surface.



NOTE: The crêpe maker and accessories should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the crêpe maker following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



NOTE: When using the crêpe maker for the first time, smoke and a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the unit.

Using the crêpe maker

Check that the crêpe maker is clean, dry, switched off and unplugged from the mains power supply.

STEP 1: Place the crêpe maker onto a flat, stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

STEP 2: Select the crêpe or pancake side of the cooking plate and assemble the plate onto the main unit.

STEP 3: Plug in and switch on the crêpe maker at the mains power supply, making sure that the temperature control dial is set to the '0' position. The red power indicator light will illuminate, signalling that the crêpe maker has been switched on.

STEP 4: Lightly spray the non-stick cooking plate with cooking oil to ensure the crêpes or pancakes are easy to flip.

STEP 5: Preheat the crêpe maker for approx. 3–5 minutes depending on the temperature set by turning the temperature control dial. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 6: To make crêpes, pour the crêpe batter into the centre of the crêpe plate. Using too much batter may hinder the cooking process. Using the batter spreader, spread the batter in a circular motion until it is evenly distributed. Cook the crêpe for approx. 2 minutes or until the bottom has lightly browned.

STEP 7: To make pancakes, pour the pancake batter into each of the 4-piece pancake mould. Using too much batter may hinder the cooking process. Cook the pancakes for approx. 2½ minutes or until the bottom has lightly browned.

STEP 8: When the crêpes or pancakes start to bubble, loosen the edges with the spatula, flip and finish cooking for approx. 2 minutes for crêpes and approx. 3 minutes for pancakes.

STEP 9: Once cooking is complete, turn off the crêpe maker by turning the temperature dial to '0' and unplug it from the mains power supply.

STEP 10: Carefully slide the crêpes or pancakes from the crêpe maker onto a plate.



NOTE: During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the crêpe maker is maintaining the desired temperature. If the crêpes or pancakes begin to stick, use a paper towel to wipe a small amount of oil over the non-stick plate before cooking. Approximate cooking times are based on the unit being utilised at the maximum temperature setting for crêpes and pancakes.

Storage

Check that the crêpe maker is fully cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the crêpe maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6696

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 1000 W

Power consumption (off mode): 0.35 W

RECIPES



Plain crêpe

Ingredients

120 g plain flour
220 ml milk
85 ml water
2 eggs
2 tbsp butter, melted
Pinch of salt

Method

In a large mixing bowl, whisk together the plain flour and the eggs. Gradually add in the milk and water, stirring to combine. Add the salt and butter; beat until smooth.

Preheat the crêpe maker by turning the temperature dial to max. Once the indicator light remains illuminated, grease the non-stick cooking plate with some butter.

Pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 125 ml for each crêpe. Turn the crêpe with the wooden spatula in order to coat the surface evenly with the batter.

Cook the crêpe for approx. 2 minutes and 20 seconds, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes and 20 seconds.

Serve hot with toppings as desired.

Topping suggestions

Lemon and sugar
Berry compote and yoghurt
Melted chocolate

Lemon crêpes

Ingredients

75 g plain flour
75 g yoghurt
2 eggs, separated
1 lemon, zested
3 tbsp sugar
2 tbsp lemon juice
2 tbsp butter, melted plus extra for greasing
¼ tsp baking soda
¼ tsp salt
Icing sugar, for dusting

Method

In a large mixing bowl, whisk together the egg yolks, lemon zest, lemon juice, yoghurt, butter and sugar. Add the flour, baking soda and salt, stirring to combine.

In a clean bowl, whisk the egg whites into soft peaks. Fold into the batter.

Using the larger crêpe plate, preheat the crêpe maker by turning the temperature dial to max. Once the indicator light remains illuminated, grease the non-stick cooking plate with some butter. Pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 125 ml for each crêpe. Turn the crêpe with the wooden spatula in order to coat the surface evenly with the batter.

Cook the crêpe for approx. 2 minutes and 20 seconds, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes and 20 seconds.

Serve dusted with icing sugar.

Vegan crêpes

Ingredients

200 ml plant-based milk
150 g self-raising flour
1 tsp baking powder
1 tsp sugar
Pinch of salt
Oil, for greasing

Method

In a large mixing bowl, whisk together the self-raising flour, baking powder, sugar and salt. Gradually add in the plant-based milk, stirring to combine.

Using the larger crêpe plate, preheat the crêpe maker by turning the temperature dial to max. Once the indicator light remains illuminated, grease the non-stick cooking plate with some oil. Pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 125 ml for each crêpe. Turn the crêpe with the wooden spatula in order to coat the surface evenly with the batter.

Cook the crêpe for approx. 2 minutes and 20 seconds, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes and 20 seconds.
Serve hot with toppings as desired.

American buttermilk pancakes

Ingredients

150 ml buttermilk
120 g plain flour
1 egg
2 tbsp butter, melted plus extra for greasing
1 tbsp sugar
1 tsp baking soda
1 tsp salt

Method

In a large mixing bowl, whisk together the plain flour, baking soda, sugar and salt.

In a separate bowl, whisk together the buttermilk, egg and melted butter. Gradually add the dry ingredients, stirring to combine. Using the 7 piece cooking plate, preheat the crêpe maker by turning the dial $\frac{1}{2}$ of the way to max.

Once the indicator light remains illuminated, grease the non-stick cooking plate with some butter. Pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 40 ml for each pancake.

Cook the pancakes for approx. 3 minutes and 30 seconds, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes and 30 seconds.
Serve with toppings as desired.

Scotch pancakes

Ingredients

300 ml milk
200 g plain flour
1 egg
2 tbsp butter, melted plus extra for greasing
1 tbsp baking powder
1 tbsp sugar
1 tsp cinnamon
Pinch of salt

Method

In a large mixing bowl, whisk together the plain flour, baking powder, sugar, cinnamon and salt.

In a separate bowl whisk the egg, milk and melted butter. Gradually add the dry ingredients, stirring to combine.

Using the 7 piece cooking plate, preheat the crêpe maker by turning the dial $\frac{1}{2}$ of the way to max.

Once the indicator light remains illuminated, grease the non-stick cooking plate with some butter.

Pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 40 ml for each pancake.

Cook the pancakes for approx. 3 minutes and 30 seconds, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes and 30 seconds.
Serve with toppings as desired.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez la crêpière et débranchez-la de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

Enduisez la plaque de cuisson antiadhésive avec une petite quantité d'huile de cuisson afin que les crêpes ou les pancakes soient faciles à retourner.

À NE PAS FAIRE :

Utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Toucher la plaque de cuisson antiadhésive immédiatement après utilisation. Laissez la plaque de cuisson antiadhésive réversible refroidir complètement avant de la retourner.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la crêpière de l'alimentation secteur et vérifiez que l'unité principale et la plaque de cuisson antiadhésive ont complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : nettoyez la crêpière et les accessoires avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez la plaque de cuisson antiadhésive à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la et séchez-la soigneusement. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la crêpière, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez la crêpière et ses accessoires après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher la crêpière sur l'alimentation secteur, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation de la crêpière, de la fumée et une légère odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour une bonne ventilation.

Utilisation de la crêpière

Vérifiez que la crêpière est propre, sèche, éteinte et débranchée de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 1 : placez la crêpière sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 2 : choisissez la face crêpe ou pancake de la plaque de cuisson et installez la plaque sur l'unité principale.

ÉTAPE 3 : branchez la crêpière sur l'alimentation secteur et allumez-la, en veillant à ce que le bouton de contrôle de la température soit réglé sur « 0 ». Le voyant d'alimentation rouge s'allume, ce qui indique que la crêpière est allumée.

ÉTAPE 4 : enduisez la plaque de cuisson antiadhésive avec une petite quantité d'huile de cuisson afin que les crêpes ou les pancakes soient faciles à retourner.

ÉTAPE 5 : préchauffez la crêpière pendant 3 à 5 minutes environ selon la température réglée en tournant le bouton de contrôle de la température. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 6 : pour cuire des crêpes, versez la pâte à crêpe au centre de la plaque à crêpe. L'utilisation d'une quantité trop importante de pâte peut entraver le processus de cuisson. À l'aide du répartiteur de pâte, étalez la pâte en effectuant un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'elle soit répartie uniformément. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.

ÉTAPE 7 : pour préparer des pancakes, versez la pâte à pancake dans chacun des 4 moules à pancakes. L'utilisation d'une quantité trop importante de pâte peut entraver le processus de cuisson. Faites cuire les pancakes pendant environ 2½ minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.

ÉTAPE 8 : lorsque les crêpes ou les pancakes commencent à faire des bulles, détachez les bords à l'aide de la spatule, retournez-les et faites cuire les crêpes pendant 2 minutes environ et les pancakes pendant 3 minutes environ.

ÉTAPE 9 : une fois la cuisson terminée, éteignez la crêpière en tournant le bouton de température sur « 0 » et débranchez-la de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 10 : faites glisser avec précaution les crêpes ou les pancakes depuis la crêpière sur une assiette.



REMARQUE : lors de l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que la crêpière se maintient à la température souhaitée. Si les crêpes ou les pancakes commencent à attacher, utilisez du papier absorbant pour étaler une petite quantité d'huile sur la plaque antiadhésive avant de les cuire. Les temps de cuisson approximatifs sont basés sur une utilisation de l'appareil avec le réglage de température maximal pour les crêpes et les pancakes.

Stockage

Vérifiez que la crêpière est complètement froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la crêpière ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6696

Entrée : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Puissance : 1 000 W

Consommation énergétique (mode arrêt) : 0,35 W

RECETTES



Crêpes ordinaires

Ingédients

120 g de farine

220 ml de lait

85 ml d'eau

2 œufs

2 cuillères à soupe de beurre fondu

Une pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine et les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'eau, en remuant pour mélanger. Ajoutez le sel et le beurre, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Préchauffez la crêpière en tournant la molette de température sur « Max ». Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre.

Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 125 ml de pâte pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le râteau à crêpes en effectuant un mouvement circulaire pour recouvrir la surface uniformément.

Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes et 20 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 20 secondes supplémentaires.

Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

Suggestions de garnitures

Citron et sucre

Compote de fruits rouges et yaourt

Chocolat fondu

Crêpes au citron

Ingédients

75 g de farine

75 g de yaourt

2 œufs, blancs et jaunes séparés

zeste de 1 citron

3 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de beurre fondu, en prévoir un peu plus pour graisser la plaque

¼ cuillère à café de bicarbonate de soude

¼ cuillère à café de sel

Sucre glace à saupoudrer

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le jus de citron, le yaourt, le beurre et le sucre. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et le sel, en remuant pour mélanger.

Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau au bout du fouet. Incorporez-les dans la pâte.

Installez la grande plaque à crêpes. Préchauffez la crêpière en tournant la molette de température sur « Max ». Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre.

Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 125 ml de pâte pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le râteau à crêpes en effectuant un mouvement circulaire pour recouvrir la surface uniformément.

Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes et 20 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 20 secondes supplémentaires.

Saupoudrez de sucre glace et servez.

Crêpes végétaliennes

Ingédients

200 ml de lait végétal
150 g de farine avec levure incorporée
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de sucre
Une pincée de sel
Huile pour graisser

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine avec levure incorporée, la levure chimique, le sucre et le sel. Ajoutez progressivement le lait végétal, en remuant pour mélanger. Installez la grande plaque à crêpes. Préchauffez la crêpière en tournant la molette de température sur « Max ». Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu d'huile. Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 125 ml de pâte pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le râteau à crêpes en effectuant un mouvement circulaire pour recouvrir la surface uniformément. Faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes et 20 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 20 secondes supplémentaires. Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

Pancakes au babeurre

Ingédients

150 ml de babeurre
120 g de farine
1 œuf
2 cuillères à soupe de beurre fondu, en prévoir un peu plus pour graisser la plaque
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sucre et le sel.
Dans un autre saladier, battez le babeurre, l'œuf et le beurre fondu. Ajoutez progressivement les ingrédients secs, en remuant pour mélanger.
Installez la plaque de cuisson avec 7 moules. Préchauffez la crêpière en tournant la molette aux $\frac{2}{3}$ de la température maximale. Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre.
Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 40 ml de pâte pour chaque pancake.
Faites cuire les pancakes pendant environ 3 minutes et 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 30 secondes supplémentaires.
Servez avec des garnitures au choix.

Pancakes écossais

Ingédients

300 ml de lait
200 g de farine
1 œuf
2 cuillères à soupe de beurre fondu, en prévoir un peu plus pour graisser la plaque
1 cuillère à soupe de levure chimique
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de cannelle
Une pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre, la cannelle et le sel.
Dans un autre saladier, battez l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajoutez progressivement les ingrédients secs, en remuant pour mélanger.
Installez la plaque de cuisson avec 7 moules. Préchauffez la crêpière en tournant la molette aux $\frac{2}{3}$ de la température maximale. Une fois que le témoin lumineux reste allumé, graissez la plaque de cuisson antiadhésive avec un peu de beurre.
Versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 40 ml de pâte pour chaque pancake.
Faites cuire les pancakes pendant environ 3 minutes et 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Décollez-la à l'aide de la spatule en bois et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes et 30 secondes supplémentaires.
Servez avec des garnitures au choix.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel de pannenkoekenmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert. Spray de bakplaat met antiaanbaklaag licht in met bakspray, zodat de crêpes of pannenkoeken gemakkelijk kunnen worden omgedraaid.

NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Raak de bakplaten met antiaanbaklaag niet direct na gebruik aan. Laat de platen volledig afkoelen voordat u de omkeerbare bakplaten met antiaanbaklaag omdraait.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de pannenkoekenmaker uit het stopcontact en controleer of het apparaat en de bakplaten met antiaanbaklaag volledig zijn afgekoeld voordat u ze gaat schoonmaken.

STAP 1: Veeg de pannenkoekenmaker en de accessoires schoon met een zachte, vochtige doek en droog ze grondig af.

STAP 2: Maak de bakplaat met antiaanbaklaag schoon in een warm sopje, spoel hem af en laat hem goed drogen.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de pannenkoekenmaker schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De pannenkoekenmaker en de accessoires moeten na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Maak de pannenkoekenmaker schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u de pannenkoekenmaker voor de eerste keer gebruikt, kan deze rook en een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond het apparaat.

Gebruiken van de pannenkoekenmaker

Controleer of de pannenkoekenmaker schoon, droog en uitgeschakeld is en dat de stekker niet in het stopcontact zit.

STAP 1: Plaats de pannenkoekenmaker op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Kies de crêpe- of pannenkoekzijde van de bakplaat en bevestig de plaat op het apparaat.

STAP 3: Steek de stekker van de pannenkoekenmaker in het stopcontact en zet het apparaat aan. Zorg dat de temperatuurknop op '0' staat. Het rode voedingslampje gaat branden om aan te geven dat de pannenkoekenmaker ingeschakeld is.

STAP 4: Spray de bakplaat met antiaanbaklaag licht in met bakspray, zodat de crêpes of pannenkoeken gemakkelijk kunnen worden omgedraaid.

STAP 5: Laat de pannenkoekenmaker circa 3–5 minuten opwarmen, afhankelijk van de temperatuur die u met de knop hebt ingesteld. Het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 6: Als u crêpes wilt maken, giet u het crêpebeslag in het midden van de crêpeplaat. Het gebruik van te veel beslag kan het bakproces belemmeren. Spreid het beslag met de beslagverdeler in een cirkelvormige beweging tot het gelijkmatig is verdeeld. Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten of totdat de onderkant lichtbruin is.

STAP 7: Als u pannenkoeken wilt maken, giet u het pannenkoekbeslag in elk van de 4 pannenkoekvormen. Het gebruik van te veel beslag kan het bakproces belemmeren. Bak de pannenkoeken ongeveer 2½ minuut of totdat de onderkant lichtbruin is.

STAP 8: Als de crêpes of pannenkoeken beginnen te bubbelen, maak dan de randen los met de spatel, draai ze om en bak nog ongeveer 2 minuten voor crêpes en ongeveer 3 minuten voor pannenkoeken.

STAP 9: Zodra u klaar bent met bakken, schakelt u de pannenkoekenmaker uit door de temperatuurknop op '0' te zetten en haalt u de stekker uit het stopcontact.

STAP 10: Schuif de crêpes of pannenkoeken voorzichtig van de pannenkoekenmaker op een bord.



OPMERKING: Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat de pannenkoekenmaker de gekozen temperatuur vasthoudt. Als de crêpes of pannenkoeken beginnen aan te bakken, gebruik dan een keukenpapiertje om een kleine hoeveelheid olie op de antiaanbakplaat aan te brengen voordat u gaat bakken. De geschatte bereidingstijden zijn gebaseerd op de maximale temperatuurstand voor crêpes en pannenkoeken.

Opbergen

Controleer of de pannenkoekenmaker koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de pannenkoekenmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6696

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 1000 W

Stroomverbruik (uit): 0,35 W

RECEPTEN



Gewone pannenkoeken

Ingrediënten

120 g bloem
220 ml melk
85 ml water
2 eieren
2 eetlepels boter
Gesmolten snuffje zout

Bereiding

Klop de bloem en de eieren samen in een grote mengkom. Voeg de melk en het water geleidelijk toe en roer de ingrediënten door elkaar. Voeg het zout en de boter toe en klop het geheel tot het glad is.

Verwarm de pannenkoekenmaker voor door de temperatuurknop naar max. te draaien. Zodra het indicatielampje blijft branden, kunt u de antiaanbakplaat met wat boter insmeren.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 125 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel.

Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en 20 seconden, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 20 seconden.

Serveer warm met toppings naar wens.

Suggesties voor op de pannenkoek

Citroen en suiker
Bessencompote en yoghurt
Gesmolten chocolade

Citroenpannenkoeken

Ingrediënten

75 g bloem
75 g yoghurt
2 eieren, gescheiden
1 citroen, geschild
3 eetlepels suiker
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels boter, gesmolten plus extra voor het insmeren
¼ theelepel bak soda
¼ theelepel zout
Poedersuiker om te strooien

Bereiding

Klop in een grote mengkom de eierdooiers, citroenrasp, citroensap, yoghurt, boter en suiker samen. Voeg de bloem, de bak soda en het zout toe en roer om te mengen.

Klop het eiwit in een schone kom tot er zachte pieken ontstaan. Schep het eiwit door het beslag heen.

Verwarm de pannenkoekenmaker met de grotere bakplaat voor door de temperatuurknop naar max. te draaien. Zodra het indicatielampje blijft branden, kunt u de antiaanbakplaat met wat boter insmeren.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 125 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel.

Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en 20 seconden, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 20 seconden.

Serveer ze met de poedersuiker eroverheen.

Veganistische pannenkoeken

Ingrediënten

200 ml plantaardige melk
150 g zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel suiker
Mespuntje zout
Olie om in te vetten

Bereiding

Meng het zelfrijzend bakmeel, de suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Voeg geleidelijk de plantaardige melk toe en roer om de ingrediënten te mengen.

Verwarm de pannenkoekenmaker met de grotere bakplaat voor door de temperatuurknop naar max. te draaien. Zodra het indicatielampje blijft branden, smeert u de bakplaat met antiaanbaklaag in met een beetje olie.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 125 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel.

Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en 20 seconden, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 20 seconden.

Serveer warm met toppings naar wens.

Amerikaanse karnemelkpannenkoeken

Ingrediënten

150 ml karnemelk
120 g bloem
1 ei
2 eetlepels boter, gesmolten plus extra voor het insmeren
1 eetlepel suiker
1 theelepel baksoda
1 theelepel zout

Bereiding

Meng het meel, de suiker, de baksoda en het zout in een grote kom.

Klop in een andere kom het ei, de karnemelk en de gesmolten boter door elkaar. Voeg de droge ingrediënten geleidelijk toe en roer alles door elkaar.

Gebruik de 7-delige bakplaat en laat de pannenkoekenmaker voorverwarmen door de knop naar ⅔ van de maximale stand te draaien.

Zodra het indicatielampje blijft branden, kunt u de antiaanbakplaat met wat boter insmeren.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 40 ml voor elke pannenkoek.

Bak de pannenkoeken ongeveer 3 minuten en 30 seconden, tot de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 30 seconden.

Serveer met toppings naar wens.

Scotch pancakes

Ingrediënten

300 ml melk
200 g bloem
1 ei
2 eetlepels boter, gesmolten plus extra voor het insmeren
1 eetlepel bakpoeder
1 eetlepel suiker
1 theelepel kaneel
snuffje zout

Bereiding

Meng het meel, de suiker, het bakpoeder, de kaneel en het zout in een grote kom.

Klop in een andere kom het ei, de melk en de gesmolten boter. Voeg de droge ingrediënten geleidelijk toe en roer alles door elkaar.

Gebruik de 7-delige bakplaat en laat de pannenkoekenmaker voorverwarmen door de knop naar ⅔ van de maximale stand te draaien.

Zodra het indicatielampje blijft branden, kunt u de antiaanbakplaat met wat boter insmeren.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 40 ml voor elke pannenkoek.

Bak de pannenkoeken ongeveer 3 minuten en 30 seconden, tot de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 30 seconden.

Serveer met toppings naar wens.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie das Crêpe-Eisen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen. Sprühen Sie die antihafbeschichtete Kochplatte leicht mit Speiseöl, um sicherzustellen, dass die Crêpes oder Pfannkuchen leicht gewendet werden können.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Berühren Sie die antihafbeschichtete Kochplatte unmittelbar nach der Verwendung. Lassen Sie die Platten vollständig abkühlen, bevor Sie die Seiten der antihafbeschichtete Wendekochplatten wechseln.

Pflege und Wartung

trennen Sie das Crêpe-Eisen von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen und überprüfen Sie, ob das Hauptgerät und die antihafbeschichtete Kochplatte vollständig abgekühlt sind.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Crêpe-Eisen und die Zubehörteile mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Antihaf-Kochplatten in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Crêpe-Eisens, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.



HINWEIS: Das Crêpe-Eisen und die Zubehörteile sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Bedienungsanleitung

Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie das Crêpe-Eisen an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie es gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie das Crêpe-Eisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung der Einheit.

Verwendung des Crêpe-Eisens

Vergewissern Sie sich, dass das Crêpe-Eisen sauber, trocken, ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 1: Stellen Sie das Crêpe-Eisen in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

SCHRITT 2: Wählen Sie die Crêpe- oder Pfannkuchenseite der Kochplatte aus, und montieren Sie die Platte auf dem Hauptgerät.

SCHRITT 3: Schließen Sie das Crêpe-Eisen an das Stromnetz an und schalten Sie es ein. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler auf „0“ eingestellt ist. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Crêpe-Eisen eingeschaltet wurde.

SCHRITT 4: Sprühen Sie die antihafbeschichtete Kochplatte leicht mit Speiseöl, um sicherzustellen, dass die Crêpes oder Pfannkuchen leicht gewendet werden können.

SCHRITT 5: Wärmen Sie die das Crêpe-Eisen je nach eingestellter Temperatur ca. 3–5 Minuten lang vor, indem Sie den Temperaturregler drehen. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 6: Um Crêpes zu machen, geben Sie den Crêpe-Teig in die Mitte der Crêpe-Platte. Wenn Sie zu viel Teig nehmen, kann dies den Garvorgang beeinträchtigen. Verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler in kreisenden Bewegungen, bis er gleichmäßig verteilt ist. Backen Sie den Crêpe ca. 2 Minuten oder bis die Unterseite leicht braun ist.

SCHRITT 7: Zum Formen von Pfannkuchen gießen Sie den Pfannkuchenteig in jede der 4-teiligen Pfannkuchenformen. Wenn Sie zu viel Teig nehmen, kann dies den Garvorgang beeinträchtigen. Backen Sie die Pfannkuchen ca. 2,5 Minuten oder bis die Unterseite leicht braun ist.

SCHRITT 8: Wenn die Crêpes oder die Pfannkuchen anfangen Blasen zu werfen, die Ränder mit dem Pfannenwender lösen, umdrehen und den Crêpe ca. 2 Minuten und die Pfannkuchen ca. 3 Minuten fertig backen.

SCHRITT 9: Schalten Sie das Crêpe-Eisen nach Abschluss der Zubereitung aus, indem Sie den Temperaturregler auf „0“ stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

SCHRITT 10: Schieben Sie die Crêpes oder die Pfannkuchen vorsichtig vom Crêpe-Eisen auf einen Teller.



HINWEIS: Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Crêpe-Eisen die gewünschte Temperatur hält. Wenn die Crêpes oder Pfannkuchen zu kochen beginnen, wischen Sie vor dem Backen mit einem Papiertuch ein wenig Öl auf die Antihaf-Kochplatte. Die ungefähren Garzeiten basieren auf der maximalen Temperatureinstellung für Crêpes und Pfannkuchen.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Crêpe-Eisen vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Crêpe-Eisen. Wickeln Sie es stattdessen lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Spezifikationen

Produktcode: EK6696
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 1000 W
Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0,35 W

REZEPTE



Einfacher Crêpe

Zutaten

120 g Mehl
220 ml Milch
85 ml Wasser
2 Eier
2 EL Butter, geschmolzen
1 Prise Salz

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Milch und Wasser allmählich hinzugeben und rühren, bis alles vermischt ist. Salz und Butter hinzugeben und so lange schlagen, bis der Teig glatt ist.

Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen. Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaf-Kochplatte mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Crêpe ca. 125 ml benötigt werden. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen.

Den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden lang backen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 20 Sekunden backen.

Servieren Sie die Pfannkuchen warm und mit Toppings Ihrer Wahl.

Garniervorschläge

Zitrone und Zucker
Beerenkompott und Joghurt
Geschmolzene Schokolade

Zitronen-Crêpes

Zutaten

75 g Mehl
75 g Joghurt
2 Eier, getrennt
Abrieb einer Zitrone
3 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Butter, geschmolzen, sowie etwas Butter zum Einfetten
¼ TL Backnatron
¼ TL Salz
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Eigelb, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Joghurt, Butter und Zucker vermengen. Mehl, Backnatron und Salz hinzugeben und verrühren.

Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Das Eiweiß in den Teig falten.

Verwenden Sie die große Crêpe-Platte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen. Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaf-Kochplatte mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Crêpe ca. 125 ml benötigt werden. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen.

Den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden lang backen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 20 Sekunden backen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Vegane Crêpes

Zutaten

200 ml Pflanzenmilch
150 g Mehl mit Backtriebmittel
1 TL Backpulver
1 TL Zucker
Eine Prise Salz
Öl, zum Einfetten

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Mehl mit Backtriebmittel, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. Nach und nach die Pflanzenmilch hinzugeben und verrühren.

Verwenden Sie die große Crêpe-Platte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen. Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaf-Kochplatte mit etwas Öl einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Crêpe ca. 125 ml benötigt werden. Verteilen Sie den Teig in kreisenden Bewegungen mit dem Pfannenwender aus Holz, um den Teig gleichmäßig auf der Oberfläche zu verstreichen.

Den Crêpe ca. 2 Minuten und 20 Sekunden lang backen lassen, bis er braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 20 Sekunden backen.

Servieren Sie die Pfannkuchen warm und mit Toppings Ihrer Wahl.

Scotch-Pfannkuchen

Zutaten

300 ml Milch
200 g Mehl
1 Ei
2 EL Butter, geschmolzen, sowie etwas Butter zum Einfetten
1 EL Backpulver
1 EL Zucker
1 TL Zimt
Eine Prise Salz

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Salz vermengen.

In einer separaten Schüssel das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter vermischen. Nach und nach die trockenen Zutaten unter Rühren hinzufügen.

Verwenden Sie die siebenteilige Kochplatte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Regler auf die Stufe $\frac{1}{2}$ drehen. Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaf-Kochplatte mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Pfannkuchen ca. 40 ml benötigt werden. Die Pfannkuchen ca. 3 Minuten und 30 Sekunden lang backen lassen, bis sie braun sind. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 30 Sekunden backen.

Servieren Sie die Pfannkuchen mit Zutaten Ihrer Wahl.

Amerikanische Buttermilch-Pfannkuchen

Zutaten

150 ml Buttermilch
120 g Mehl
1 Ei
2 EL Butter, geschmolzen, sowie etwas Butter zum Einfetten
1 EL Zucker
1 TL Backnatron
1 TL Salz

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Backnatron und Salz vermengen.

Vermischen Sie in einer separaten Schüssel die Buttermilch, das Ei und die geschmolzene Butter. Nach und nach die trockenen Zutaten unter Rühren hinzufügen.

Verwenden Sie die siebenteilige Kochplatte. Heizen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Regler auf die Stufe $\frac{1}{2}$ drehen. Sobald die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet, die Antihaf-Kochplatte mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf das Crêpe-Eisen gießen oder mit einer Kelle entnehmen, wobei für jeden Pfannkuchen ca. 40 ml benötigt werden. Die Pfannkuchen ca. 3 Minuten und 30 Sekunden lang backen lassen, bis sie braun sind. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten und 30 Sekunden backen.

Servieren Sie die Pfannkuchen mit Zutaten Ihrer Wahl.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague la crepera y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

Rocie ligeramente la placa antiadherente con aceite para cocinar para asegurarse de que sea fácil darles la vuelta a las crepes o las tortitas.

QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

No toque las placas antiadherentes inmediatamente después de su uso. Deje que las placas se enfríen completamente antes de cambiar las placas antiadherentes reversibles de lado.

Cuidado y mantenimiento

Antes de limpiar la crepera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y compruebe que la unidad principal y la placa antiadherente se hayan enfriado por completo.

PASO 1: Limpie la crepera y los accesorios con un paño suave y húmedo, y séquelos bien.

PASO 2: Limpie la placa de cocción antiadherente con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela completamente.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la crepera, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La crepera y los accesorios deben limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la crepera siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



NOTA: Es posible que la crepera desprenda humo y un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la unidad.

Uso de la crepera

Compruebe que la crepera esté limpia, seca, apagada y desenchufada de la corriente eléctrica.

PASO 1: Coloque la crepera sobre una superficie plana, estable y resistente al calor que sea cómoda para el usuario.

PASO 2: Seleccione el lado para crepes o para tortitas de la placa y móntela en la unidad principal.

PASO 3: Conecte la crepera a la corriente eléctrica, enciéndala y asegúrese de que el dial de control de temperatura esté en la posición "0". El indicador de encendido rojo se iluminará para indicar que la crepera se ha encendido.

PASO 4: Rocie ligeramente la placa antiadherente con aceite para cocinar para asegurarse de que sea fácil darles la vuelta a las crepes o las tortitas.

PASO 5: Precaliente la crepera durante aproximadamente 3 o 5 minutos, dependiendo de la temperatura seleccionada girando el dial de control de temperatura. El indicador verde se iluminará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 6: Para hacer crepes, vierta la masa para crepes en el centro de la placa para crepes. Utilizar demasiada masa puede dificultar el proceso de cocción. Con ayuda del esparcidor de masa, extienda la masa con un movimiento circular hasta que quede distribuida uniformemente. Cocine la crepe durante unos 2 minutos o hasta que la parte inferior esté ligeramente dorada.

PASO 7: Para hacer tortitas, vierta la masa para tortitas en cada uno de los 4 moldes. Utilizar demasiada masa puede dificultar el proceso de cocción. Cocine las tortitas durante unos 2 1/2 minutos o hasta que la parte inferior esté ligeramente dorada.

PASO 8: Cuando las crepes o las tortitas empiecen a hacer burbujas, despegue los bordes con la espátula, deles la vuelta y termine de cocinarlas durante aproximadamente 2 minutos en el caso de las crepes y aproximadamente 3 minutos en el caso de las tortitas.

PASO 9: Una vez finalizada la cocción, gire el control de temperatura hasta la posición "0" para apagar la crepera y desenchúfela de la corriente eléctrica.

PASO 10: Pase con cuidado las crepes o las tortitas de la crepera a un plato.



NOTA: Durante el uso, el indicador luminoso se encenderá y apagará para señalar que la crepera mantiene la temperatura deseada. Si las crepes o las tortitas comienzan a pegarse, utilice papel de cocina para extender una pequeña cantidad de aceite sobre la placa antiadherente antes de cocinarlas. Los tiempos de preparación aproximados se ajustan a una cocción a la temperatura máxima de la unidad para cocinar crepes y tortitas.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la crepera esté fría, limpia y seca.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la crepera; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código del producto: EK6696

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 1000 W

Consumo de energía (modo apagado): 0,35 W

RECETAS



Crepes básicas

Ingredientes

120 g de harina común

220 ml de leche

85 ml de agua

2 huevos

2 cucharadas de mantequilla derretida

Una pizca de sal

Elaboración

En un recipiente grande, bata la harina común y los huevos. Vaya añadiendo poco a poco la leche y el agua, y revuelva la mezcla para que se integre todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.

Precaliente la crepera. Para ello, gire el control de temperatura al máximo. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de mantequilla.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 125 ml para cada crepe. Dele la vuelta a la crepe con la espátula de madera para cubrir uniformemente la superficie con la masa.

Cocine la crepe durante 2 minutos y 20 segundos aproximadamente hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 20 segundos. Sírvala caliente con los aderezos que desee.

Sugerencias de aderezos

Limón y azúcar

Compota de frutos del bosque y yogur

Chocolate fundido

Crepes de limón

Ingredientes

75 g de harina común

75 g de yogur

2 huevos, separando las claras y las yemas

Ralladura de la piel de 1 limón

3 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de zumo de limón

2 cucharadas de mantequilla derretida, y algo más para engrasar

¼ cucharadita de bicarbonato sódico

¼ cucharadita de sal

Azúcar glas, para espolvorear

Elaboración

En un recipiente grande, bata las yemas de huevo, la ralladura y el zumo de limón, el yogur, la mantequilla y el azúcar. Añada la harina, el bicarbonato sódico y la sal, y revuélvalo todo para que se vaya integrando.

En un recipiente limpio, bata las claras de huevo a punto de nieve. Añádalas a la masa.

Con la placa para crepes grande, precaliente la crepera al girar el control de temperatura al máximo. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de mantequilla.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 125 ml para cada crepe. Dele la vuelta a la crepe con la espátula de madera para cubrir uniformemente la superficie con la masa.

Cocine la crepe durante 2 minutos y 20 segundos aproximadamente hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 20 segundos. Sírvala con azúcar glas espolvoreado.

Crepes veganas

Ingredientes

200 ml de bebida vegetal
150 g de harina leudante
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de azúcar
Una pizca de sal
Aceite, para engrasar

Elaboración

En un recipiente grande, bata la harina leudante, la levadura en polvo, el azúcar y la sal. Vaya añadiendo poco a poco la bebida vegetal, y revuelva la mezcla para que se integre todo. Con la placa para crepes grande, precaliente la crepera al girar el control de temperatura al máximo. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de aceite.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 125 ml para cada crepe. Dele la vuelta a la crepe con la espátula de madera para cubrir uniformemente la superficie con la masa.

Cocine la crepe durante 2 minutos y 20 segundos aproximadamente hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 20 segundos. Sirvala caliente con los aderezos que desee.

Tortitas americanas con suero de mantequilla

Ingredientes

150 ml de suero de mantequilla
120 g de harina común
1 huevo
2 cucharadas de mantequilla derretida, y algo más para engrasar
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de levadura en polvo
1 cucharadita de sal

Elaboración

En un recipiente grande, bata la harina común, la levadura en polvo, el azúcar y la sal.

En un recipiente aparte, bata el suero de mantequilla, el huevo y la mantequilla derretida. Vaya añadiendo poco a poco los ingredientes secos, y revuelva la mezcla para que se integre todo.

Con la placa de cocción para siete tortitas, precaliente la crepera al girar el control de temperatura a un 75 % de la temperatura máxima. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de mantequilla.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 40 ml para cada tortita.

Cocine las tortitas durante aproximadamente 3 minutos y 30 segundos hasta que se doren. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 30 segundos.

Sirva con los aderezos que desee.

Tortitas escocesas

Ingredientes

300 ml de leche
200 g de harina común
1 huevo
2 cucharadas de mantequilla derretida, y algo más para engrasar
1 cucharada de levadura en polvo
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de canela
Una pizca de sal

Elaboración

En un recipiente grande, bata la harina común, la levadura en polvo, el azúcar, la canela y la sal.

En un recipiente separado, bata el huevo, la leche y la mantequilla derretida. Vaya añadiendo poco a poco los ingredientes secos, y revuelva la mezcla para que se integre todo.

Con la placa de cocción para siete tortitas, precaliente la crepera al girar el control de temperatura a un 75 % de la temperatura máxima. Cuando el indicador luminoso permanezca encendido, engrase la placa de cocción antiadherente con un poco de mantequilla.

Vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 40 ml para cada tortita.

Cocine las tortitas durante aproximadamente 3 minutos y 30 segundos hasta que se doren. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos y 30 segundos.

Sirva con los aderezos que desee.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar a máquina de crepes e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

Pulverizar ligeiramente a placa antiaderente com óleo de cozinha para garantir que os crepes ou as panquecas são fáceis de virar.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Tocar nas placas antiaderentes imediatamente após a utilização. Deixar as placas arrefecerem completamente antes de mudar os lados das placas antiaderentes reversíveis.

Cuidados e manutenção

Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de crepes da tomada elétrica e verifique se a unidade principal e a placa antiaderente arrefeceram completamente.

PASSO 1: limpe a máquina de crepes e os acessórios com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

PASSO 2: limpe as placas antiaderentes em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de crepes, pois pode danificar a superfície.



NOTA: a máquina de crepes e os acessórios devem ser limpos após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de crepes seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar a máquina de crepes pela primeira vez, pode ser emitido fumo e um ligeiro odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da unidade.

Utilizar a máquina de crepes

Verifique se a máquina de crepes está limpa, seca e desligada e a ficha retirada da tomada elétrica.

PASSO 1: coloque a máquina de crepes numa superfície plana, estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 2: selecione o lado para crepes ou panquecas da placa e coloque a placa na unidade principal.

PASSO 3: ligue a ficha da máquina de crepes à tomada elétrica e ligue o aparelho, certificando-se de que o botão de controlo da temperatura está na posição "**0**". A luz vermelha indicadora de alimentação acende-se, indicando que a máquina de crepes foi ligada.

PASSO 4: pulverize ligeiramente a placa antiaderente com óleo de cozinha para garantir que os crepes ou as panquecas são fáceis de virar.

PASSO 5: pré-aqueça a máquina de crepes durante aproximadamente 3 a 5 minutos, dependendo da temperatura definida ao rodar o botão de controlo da temperatura. A luz verde indicadora de que está pronto apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

PASSO 6: para preparar crepes, verta a massa de crepes no centro da placa para crepes. Utilizar demasiada massa pode dificultar o processo de cozedura. Utilizando o espalhador de massa, espalhe a massa num movimento circular até que esteja uniformemente distribuída. cozinhe o crepe durante aproximadamente 2 minutos ou até que o fundo fique ligeiramente dourado.

PASSO 7: para preparar panquecas, verta a massa de panquecas em cada um dos moldes da placa para panquecas de 4 moldes. Utilizar demasiada massa pode dificultar o processo de cozedura. Cozinhe as panquecas durante aproximadamente 2 1/2 minutos ou até que o fundo fique ligeiramente dourado.

PASSO 8: quando os crepes ou as panquecas começarem a formar bolhas, solte os rebordos com a espátula, vire e deixe acabar de cozinhar durante, aproximadamente, 2 minutos para crepes e, aproximadamente, 3 minutos para panquecas.

PASSO 9: quando a cozedura estiver concluída, desligue a máquina de crepes, rodando o botão de temperatura para a posição "**0**" e, em seguida, retire a ficha da tomada elétrica.

PASSO 10: deslize cuidadosamente os crepes ou as panquecas da máquina de crepes para um prato.



NOTA: durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de crepes mantém a temperatura pretendida. Se os crepes ou as panquecas começarem a colar, use um toalhete de papel para passar um pouco de óleo sobre a placa antiaderente antes de cozinhar. Os tempos de preparação aproximados baseiam-se na utilização da unidade na definição de temperatura máxima para crepes e panquecas.

Armazenamento

Verifique se a máquina de crepes está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de crepes. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

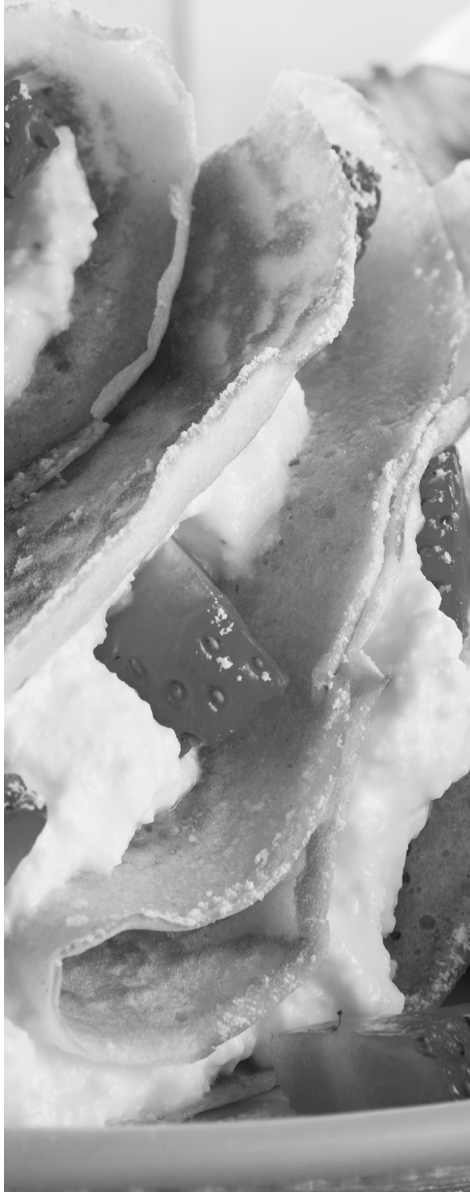
Código do produto: EK6696

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 1000 W

Consumo de energia (modo desligado): 0,35 W

RECEITAS



Crepes simples

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento

220 ml de leite

85 ml de água

2 ovos

2 colheres de sopa de manteiga, derretida

Uma pitada de sal

Método

Numa taça de mistura grande, bata a farinha sem fermento e os ovos. Adicione gradualmente o leite e a água e mexa para combinar. Adicione o sal e a manteiga; bata até obter uma consistência cremosa.

Pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão de temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 125 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 20 segundos.

Sirva quente com coberturas a gosto.

Sugestões de cobertura

Limão e açúcar

Compota de frutos silvestres e iogurte

Chocolate derretido

Crepes de limão

Ingredientes

75 g de farinha sem fermento

75 g de iogurte

2 ovos, separados

1 limão, raspas

3 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de sumo de limão

2 colheres de sopa de manteiga, derretida, mais um pouco para untar

¼ colher de chá de bicarbonato de sódio

¼ colher de chá de sal

Açúcar em pó, para polvilhar

Método

Numa taça de mistura grande, bata as gemas, as raspas de limão, o sumo de limão, o iogurte, a manteiga e o açúcar. Adicione a farinha, o bicarbonato de sódio e o sal e mexa para combinar.

Numa taça limpa, bata as claras até formarem picos suaves. Misture na massa, envolvendo.

Utilizando a placa para crepes maior, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão de temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 125 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 20 segundos.

Sirva com açúcar em pó polvilhado.

Crepes vegan

Ingredientes

200 ml de bebida vegetal
150 g de farinha com fermento
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de açúcar
Pitada de sal
Óleo, para untar

Método

Numa taça de mistura grande, misture a farinha com fermento, o fermento em pó, o açúcar e o sal. Adicione gradualmente a bebida vegetal e mexa para combinar.

Utilizando a placa para crepes maior, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão de temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de óleo.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 125 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 20 segundos.

Sirva quente com coberturas a gosto.

Panquecas americanas de leiteiro

Ingredientes

150 ml de leiteiro
120 g de farinha sem fermento
1 ovo
2 colheres de sopa de manteiga, derretida, mais um pouco para untar
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de sal

Método

Numa taça de mistura grande, misture a farinha sem fermento, o bicarbonato de sódio, o açúcar e o sal.

Numa taça separada, bata o leiteiro, o ovo e a manteiga derretida. Adicione gradualmente os ingredientes secos e mexa para combinar.

Utilizando a placa com 7 moldes, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão $\frac{1}{2}$ da posição de temperatura máxima. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 40 ml para cada panqueca.

Cozinhe as panquecas durante cerca de 3 minutos e 30 segundos, até ficarem douradas. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 30 segundos.

Sirva com coberturas a gosto.

Panquecas escocesas

Ingredientes

300 ml de leite
200 g de farinha sem fermento
1 ovo
2 colheres de sopa de manteiga, derretida, mais um pouco para untar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de canela
Pitada de sal

Método

Numa tigela grande, bata a farinha sem fermento, o fermento em pó, o açúcar, a canela e o sal.

Numa taça separada, bata o ovo, o leite e a manteiga derretida. Adicione gradualmente os ingredientes secos e mexa para combinar.

Utilizando a placa com 7 moldes, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão $\frac{1}{2}$ da posição de temperatura máxima. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 40 ml para cada panqueca.

Cozinhe as panquecas durante cerca de 3 minutos e 30 segundos, até ficarem douradas. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 30 segundos.

Sirva com coberturas a gosto.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere la macchina per crêpe e scollegarla dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori. Spruzzare leggermente d'olio la piastra di cottura antiaderente in modo che pancake o crêpe siano facili da girare.

COSA NON FARE

Utilizzare accessori allentati, danneggiati o rotti.

Toccare la piastra di cottura antiaderente subito dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente la piastra di cottura antiaderente e reversibile prima di cambiare lato.

Cura e manutenzione

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per crêpe dall'alimentazione e controllare che l'unità principale e la piastra di cottura antiaderente si siano raffreddate completamente.

PASSAGGIO 1: Pulire la superficie esterna della macchina per crêpe e gli accessori con un panno morbido e umido, quindi asciugarli accuratamente.

PASSAGGIO 2: Lavare la piastra di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarla e asciugarla accuratamente. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire la macchina per crêpe, onde evitare di danneggiare la superficie.



NOTA: la macchina per crêpe e gli accessori devono essere puliti dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di effettuare il collegamento alla rete elettrica, pulire la macchina per crêpe seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".



NOTA: al primo utilizzo, la macchina per crêpe emette del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'unità.

Utilizzo della macchina per crêpe

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

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

PASSAGGIO 2: Scegliere il lato crêpe o pancake della piastra di cottura e montare la piastra sull'unità principale.

PASSAGGIO 3: Inserire la spina e accendere la macchina per crêpe collegata all'alimentazione elettrica, verificando che la manopola di controllo della temperatura sia posizionata su "0". La spia di alimentazione rossa si accende, a indicare che la macchina per crêpe è stata accesa.

PASSAGGIO 4: Spruzzare leggermente d'olio la piastra di cottura antiaderente in modo che pancake o crêpe siano facili da girare.

PASSAGGIO 5: Preriscaldare la macchina crêpe per circa 3–5 minuti a seconda della temperatura impostata ruotando la manopola di controllo della temperatura. La spia verde di apparecchio pronto all'uso si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

PASSAGGIO 6: Per preparare crêpe, versare l'impasto per crêpe al centro dell'apposita piastra. L'uso di una quantità eccessiva di impasto può ostacolare il processo di cottura. Utilizzando l'apposito utensile, stendere l'impasto con un movimento circolare fino a distribuirlo in modo uniforme. Cuocere la crêpe per circa 2 minuti o finché la parte inferiore non sarà leggermente dorata.

PASSAGGIO 7: Per preparare i pancake, versare l'impasto per pancake in ciascuna delle 4 parti dello stampo. L'uso di una quantità eccessiva di impasto può ostacolare il processo di cottura. Cuocere i pancake per circa 2,5 minuti o finché la parte inferiore non sarà leggermente dorata.

PASSAGGIO 8: Quando sulle crêpe o sui pancake iniziano a comparire delle bollicine, alzare i bordi con la spatola, girare e terminare la cottura per circa 2 minuti per le crêpe e circa 3 minuti per i pancake.

PASSAGGIO 9: Una volta completata la cottura, spegnere la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su "0" e scollegarla dalla rete elettrica.

PASSAGGIO 10: Far scivolare con cautela le crêpe o i pancake dalla macchina per crêpe su un piatto.



NOTA: durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per crêpe sta mantenendo la temperatura desiderata. Se le crêpe o i pancake iniziano ad attaccarsi, prima di proseguire con la cottura, distribuire una piccola quantità di olio sulla piastra di cottura antiaderente utilizzando un foglio di carta assorbente. I tempi di cottura approssimativi si basano sull'unità utilizzata alla temperatura massima per crêpe e pancake.

Come riporre il prodotto

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

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

Specifiche

Codice prodotto: EK6696

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 1000 W

consumo energetico (modalità off): 0,35 W

RICETTE



Crêpe semplici

Ingredienti

120 g di farina

220 ml di latte

85 ml di acqua

2 uova

2 cucchiaini di burro fuso

Un pizzico di sale

Procedimento

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

Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura sull'impostazione Max. Quando la spia di accensione rimane illuminata, ungere la piastra di cottura antiaderente con del burro.

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

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

Servire ben calda con i topping desiderati.

Suggerimenti per i topping

Limone e zucchero

Composta di frutti di bosco e yogurt

Cioccolato fuso

Crêpe al limone

Ingredienti

75 g di farina

75 g di yogurt

2 uova (separando albumi e tuorli)

Scorza di 1 limone

3 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di burro fuso (più altro burro per la cottura)

¼ cucchiaino di bicarbonato

¼ cucchiaino di sale

Zucchero a velo da spolverizzare

Procedimento

In un grande recipiente, mescolare i tuorli, la scorza di limone, il succo di limone, lo yogurt, il burro e lo zucchero. Aggiungere la farina, il bicarbonato e il sale quindi mescolare per incorporare gli ingredienti.

In un recipiente pulito, montare gli albumi a neve.

Incorporare nell'impasto.

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

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

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

Spolverizzare con zucchero a velo e servire.

Crêpe vegane

Ingredienti

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

Procedimento

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

Utilizzando la piastra per crêpe più grande, preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura sull'impostazione Max. Quando la spia di accensione rimane illuminata, ungere la piastra di cottura antiaderente con dell'olio. Usando un mestolo, versare o distribuire l'impasto sulla macchina per crêpe, considerando circa 125 ml per ciascuna crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.

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

Servire ben calda con i topping desiderati.

Pancake americani al latticello

Ingredienti

150 ml di latticello
120 g di farina
1 uovo
2 cucchiaini di burro fuso (più altro burro per ungere la piastra)
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaino di sale

Procedimento

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

In un recipiente separato, mescolare il latticello, l'uovo e il burro fuso. Aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi mescolando per incorporarli.

Utilizzando la piastra di cottura con 7 stampi, preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola a $\frac{1}{2}$ della temperatura Max. Quando la spia di accensione rimane illuminata, ungere la piastra di cottura antiaderente con del burro.

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

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

Servire con i topping desiderati.

Pancake scozzesi

Ingredienti

300 ml di latte
200 g di farina
1 uovo
2 cucchiaini di burro fuso (più altro burro per la cottura)
1 cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di cannella
Un pizzico di sale

Procedimento

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

In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso. Aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi mescolando per incorporarli.

Utilizzando la piastra di cottura con 7 stampi, preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola a $\frac{1}{4}$ della temperatura Max. Quando la spia di accensione rimane illuminata, ungere la piastra di cottura antiaderente con del burro.

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

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

Servire con i topping desiderati.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć naleśnikarkę i odłączyć od zasilania sieciowego.

Delikatnie spryskaj powierzchnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu olejem do smażenia, aby ułatwić przewracanie naleśników lub placków.

OGRANICZENIA:

Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Nie należy dotykać płyty grzejnej bezpośrednio po użyciu urządzenia. Przed obróceniem płyty poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i sprawdzić, czy jednostka główna i płyta grzejna z powłoką zapobiegającą przywieraniu całkowicie ostygły.

KROK 1: Obudowę naleśnikarki i akcesoria należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: wyczyść płytkę z powłoką zapobiegającą przywieraniu ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie ją wypłucz i osusz.

Do czyszczenia naleśnikarki nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: naleśnikarkę i akcesoria należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść naleśnikarkę zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Wokół urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Korzystanie z naleśnikarki

Należy upewnić się, że naleśnikarka jest czysta, sucha, wyłączona i odłączona od zasilania.

KROK 1: umieść naleśnikarkę na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę na wysokości zapewniającej użytkownikowi wygodę obsługi.

KROK 2: wybierz odpowiednią stronę płyty grzejnej i zamontuj ją na urządzeniu.

KROK 3: podłącz naleśnikarkę do zasilania i włącz ją, upewniając się, że pokrętko regulacji temperatury jest ustawione na pozycji „0”. Zapali się czerwona lampka kontrolna, informująca o włączeniu urządzenia.

KROK 4: delikatnie spryskaj powierzchnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu olejem do smażenia, aby ułatwić przewracanie naleśników lub placków.

KROK 5: rozgrzewaj naleśnikarkę przez około 3–5 min, w zależności od temperatury ustawionej za pomocą pokrętki. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 6: aby przygotować naleśniki, wlej ciasto na naleśniki na środek płyty. Użycie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces smażenia. Używając szpatułki do naleśników, rozprowadź ciasto okrężnym ruchem, aż osiągnie równomierną grubość. smaź naleśnik przez ok. 2 minuty lub do momentu, gdy spód lekko się przyrumieni.

KROK 7: aby przygotować placki, wlej ciasto do każdego z 4 zagłębieni na płycie. Użycie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces smażenia. Smaż placki przez ok. 2 1/2 minuty lub do momentu, gdy spód lekko się przyrumieni.

KROK 8: gdy na naleśnikach lub plackach zaczną pojawiać się bąbelki, podważ ich krawędzie drewnianą łyżką, obróć je na drugą stronę i smaź przez około 2 minuty w przypadku cienkich naleśników lub około 3 minuty w przypadku grubszych placków.

KROK 9: po zakończeniu smażenia wyłącz naleśnikarkę, ustawiając pokrętko regulacji temperatury w pozycji „0”, i odłącz ją od źródła zasilania.

KROK 10: ostrożnie zsuń naleśniki lub placki z naleśnikarki na talerz.



UWAGA: w trakcie korzystania z urządzenia kontrolka będzie włączać się i gasnąć, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje temperaturę. Jeśli naleśniki przywierają, przed smażeniem posmaruj płytę z powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością oleju za pomocą papierowego ręcznika. Przybliżone czasy pieczenia są oparte na ustawieniu maksymalnej temperatury smażenia naleśników i placków.

Przechowywanie

Przed odłożeniem naleśnikarki w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół naleśnikarki. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6696

Wyjście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 1000 W

Zużycie energii (tryb wyłączenia): 0,35 W

PRZEPISY



Naleśniki bez dodatków

Składniki

120 g mąki pszennej
220 ml mleka
85 ml wody
2 jajka
2 łyżki roztopionego masła
Szczypta soli

Metoda

Wymieszaj mąkę i jajka w dużej misce. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy.

Rozgrzej naleśnikarkę – obróć pokrętkę temperatury do maksymalnej pozycji. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 125 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łyżką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem.

Smaż naleśnik przez około 2 minuty i 20 sekund, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łyżką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 20 sekund.

Podawaj na ciepło z dowolnymi dodatkami.

Proponowane polewy

Cytryna i cukier
Kompot z jagód i jogurt
Roztopiona czekolada

Naleśniki cytrynowe

Składniki

75 g mąki pszennej
75 g jogurtu
2 jajka, rozdzielone żółtka od białek
Starta skórka z 1 cytryny
3 łyżki cukru
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki stopionego masła, dodatkowe masło do smarowania
¼ łyżeczki sody oczyszczonej
¼ łyżeczki soli
Cukier puder do posypania

Metoda

W dużej misce utrzyj żółtka ze skórką z cytryny, sokiem z cytryny, jogurtem, masłem i cukrem. Dodaj mąkę, sodę oczyszczoną i sól. Wymieszaj całość.

W czystej misce ubij białka jajek do uzyskania miękkiej piany. Połącz ją z ciastem.

Używając większej płyty do naleśników, rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętkę temperatury do maksymalnej pozycji. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 125 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łyżką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem.

Smaż naleśnik przez około 2 minuty i 20 sekund, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łyżką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 20 sekund.

Podawaj po posypaniu cukrem pudrem.

Naleśniki wegańskie

Składniki

200 ml mleka roślinnego
150 g mąki samorosnącej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cukru
Szczypta soli
Olej do smarowania

Metoda

Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól w dużej misce. Stopniowo dodawaj mleko roślinne, mieszając do połączenia składników.

Użyj większej płyty do naleśników. Rozgrzej naleśniczkę – obróć pokrętką temperatury do maksymalnej pozycji. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu olejem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 125 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łydką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem.

Smaż naleśnik przez około 2 minuty i 20 sekund, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łydką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 20 sekund.

Podawaj na ciepło z dowolnymi dodatkami.

Aмерыkańskie naleśniki z maślaną

Składniki

150 ml maślanek
120 g mąki pszennej
1 jajko
2 łyżki stopionego masła, dodatkowe masło do smarowania
1 łyżka cukru
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka soli

Metoda

Wymieszaj mąkę, sodę oczyszczoną, cukier i sól w dużej misce. W oddzielnej misce wymieszaj maślanek, jajko i roztopione masło. Stopniowo dodawaj suche składniki i mieszaj aż do ich połączenia.

Używając płyty grzejnej na 7 naleśników, rozgrzej naleśniczkę, obracając pokrętką do pozycji ½.

Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem. Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 40 ml na każdy naleśnik.

Smaż naleśniki przez około 3 minuty i 30 sekund, aż się przyrumienią. Podważ je drewnianą łydką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 30 sekund.

Podawaj z dowolnymi dodatkami.

Szkockie naleśniki

Składniki

300 ml mleka
200 g mąki pszennej
1 jajko
2 łyżki stopionego masła, dodatkowe masło do smarowania
1 łyżka proszku do pieczenia
1 łyżka cukru
1 łyżeczka cynamonu
Szczypta soli

Metoda

Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cynamon i sól w dużej misce.

W oddzielnej misce ubij jajko, mleko i roztopione masło. Stopniowo dodawaj suche składniki i mieszaj aż do ich połączenia. Używając płyty grzejnej na 7 naleśników, rozgrzej naleśniczkę, obracając pokrętką do pozycji ¼.

Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem. Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 40 ml na każdy naleśnik.

Smaż naleśniki przez około 3 minuty i 30 sekund, aż się przyrumienią. Podważ je drewnianą łydką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 30 sekund.

Podawaj z dowolnymi dodatkami.



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

ou



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

MADE IN CHINA.

CD200325/MD000000/V1