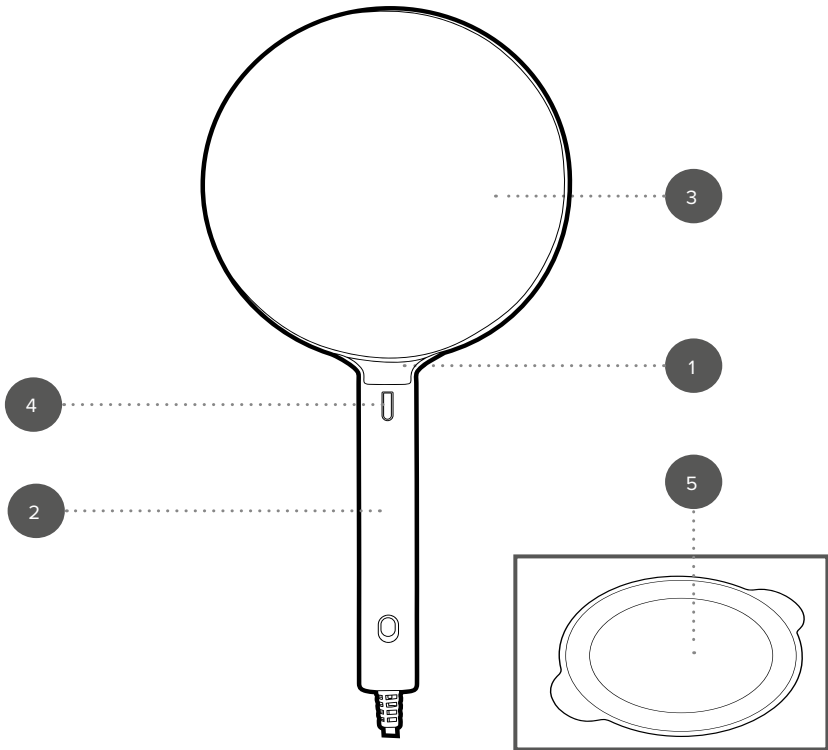


User manual

Pfannkuchenmaschine



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.uppic.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.uppic.com/giles-posner.

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



EN | Please retain instructions for future reference.

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 riporlo.
- 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 prolunghhe.
- 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 zwiślał 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 przesuwać 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.

DE | Beschreibung der Bauteile

1. Hauptgerät der Pfannkuchenmaschine
2. Griff
3. Antihafbeschichtete Backfläche
4. Netzkontrollleuchte
5. Teigplatte

EN | Description of parts

1. Pancake maker main unit
2. Handle
3. Non-stick cooking plate
4. Power indicator light
5. Batter plate

NL | Beschrijving van de onderdelen

1. Hoofdeenheid van de pannenkoekenmaker
2. Handgreep
3. Antiaanbak-kookplaat
4. Strooindicatorlampje
5. Beslagplaat

PL | Opis elementów

1. Główna jednostka urządzenia do smażenia naleśników
2. Uchwyt
3. Nieprzywierająca płyta grzewcza
4. Lampka kontrolna zasilania
5. Płyta do ciasta

SI | Opis delov

1. Glavna enota pekača za palačinke
2. Ročaj
3. Neoprijemljiva plošča za pečenje
4. Indikatorska lučka za napajanje
5. Plošča za maso

SK | Popis častí

1. Hlavná jednotka prístroja na prípravu palačienok
2. Rukoväť
3. Nepriľnavá varná doska
4. Kontrolka napájania
5. Doska na cesto

CZ | Popis jednotlivých částí

1. Hlavní jednotka přístroje na přípravu palačinek
2. Rukojeť
3. Nepřilnavá varná plocha
4. Kontrolka napájení
5. Talíř na těsto

HU | Az alkatrészek leírása

1. Palacsintasütő főegység
2. Fogantyú
3. Tapadásmentes sütőfelület
4. Bekapcsolásjelző lámpa
5. Tésztatartó tálcá

HR | Opis dijelova

1. Glavna jedinica aparata za palačinke
2. Ručka
3. Neprianjajuća ploča za kuhanje
4. Kontrolno svjetlo napajanja
5. Ploča za smjesu

IT | Descrizione delle parti

1. Unità principale della macchina per pancake
2. Manico
3. Piastra di cottura antiaderente
4. Spia di alimentazione
5. Piastra per pastella

RO | Descrierea componentelor

1. Unitatea principală a aparatului pentru clătite
2. Mâner
3. Placă de gătit antiaderentă
4. Indicator luminos de alimentare
5. Tavă pentru aluat

BG | Описание на частите

1. Основно тяло на уреда за палачинки
2. Дръжка
3. Плоча с незалепващо покритие
4. Светлинен индикатор за захранване
5. Плоча за палачинково тесто

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la máquina para hacer panqueques
2. Asa
3. Placa de cocción antiadherente
4. Luz indicadora de encendido
5. Placa para masa

PT | Descrição dos componentes

1. Unidade principal da máquina de fazer panquecas
2. Pega
3. Placa de cozedura antiaderente
4. Luz indicadora de funcionamento
5. Placa para massa

DE | Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was man tun und lassen sollte



Besprühen Sie die antihafbeschichtete Backfläche leicht mit Speiseöl, damit sich die Pfannkuchen einfach wenden lassen.



Berühren Sie die antihafbeschichteten Backflächen unmittelbar nach der Verwendung nicht. Lassen Sie die Platten vollständig abkühlen, bevor Sie sie anfassen.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor allen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten den Stecker der Pfannkuchenmaschine aus der Netzsteckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Pfannkuchenmaschine und die Teigplatte mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie alles anschließend gründlich.



HINWEIS: Reinigen Sie die Pfannkuchenmaschine und die Teigplatte nach jeder Verwendung.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät vor dem Anschluss an das Stromnetz gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch der Pfannkuchenmaschine kann es zu Rauchentwicklung und leichtem Geruch kommen. Dies ist normal und vergeht nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um die Pfannkuchenmaschine.

Verwendung der Pfannkuchenmaschine

Stellen Sie sicher, dass die Pfannkuchenmaschine sauber, trocken, ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Pfannkuchenteig zu und geben Sie ihn auf die Teigplatte. Ein empfohlenes Rezept für den Pfannkuchenteig besteht aus 450 g Mehl, 500 ml Milch, 6 Eiern und 3 Esslöffeln Sonnenblumenöl.

SCHRITT 2: Stellen Sie die Pfannkuchenmaschine auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche in einer für den Benutzer angenehmen Arbeitshöhe.

SCHRITT 3: Schließen Sie die Pfannkuchenmaschine an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein; die Netzkontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Pfannkuchenmaschine aufheizt.

SCHRITT 4: Sobald die Pfannkuchenmaschine vorgeheizt ist, erlischt die Netzkontrollleuchte und die antihafbeschichtete Backfläche hat die gewünschte Temperatur erreicht.

SCHRITT 5: Fassen Sie ausschließlich am Griff an, heben Sie die Pfannkuchenmaschine vorsichtig an und drehen Sie das Gerät so um, dass die Backfläche nach unten zeigt.

SCHRITT 6: Senken Sie die Backfläche langsam in den Pfannkuchenteig und warten Sie 2–4 Sekunden, bevor Sie sie von der Teigplatte abheben und das Gerät erneut so drehen, dass die Backfläche nach oben zeigt.

SCHRITT 7: Warten Sie 45 Sekunden bis 1 Minute, bevor Sie den Pfannkuchen von der Backfläche auf einen geeigneten Teller gleiten lassen.



HINWEIS: Während des Betriebs leuchtet die Netzkontrollleuchte abwechselnd, um anzuzeigen, dass die Pfannkuchenmaschine die gewünschte Temperatur hält. Sollten die Pfannkuchen an der antihafbeschichteten Backfläche haften bleiben, reiben Sie vor dem Backen mit einem Papiertuch etwas Speiseöl auf die Backfläche.

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass die Pfannkuchenmaschine vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals straff um die Pfannkuchenmaschine, sondern legen Sie es locker darum, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Artikelnummer: EK6699

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 600 W

Rezepte

Einfacher Pfannkuchen

Zutaten

450 g Mehl
500 ml Milch
6 Eier
3 EL Öl

Beläge

Erdbeeren
Banane
Schokoladenaufstrich

Zubereitung

Geben Sie Mehl und Eier in eine Rührschüssel und verrühren Sie sie mit einem Schneebesen. Fügen Sie nach und nach Milch und Öl hinzu und rühren Sie, bis die Mischung glatt ist. Fügen Sie einen Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu. Geben Sie anschließend einen Teil der Mischung auf die Teigplatte.

Sobald die Pfannkuchenmaschine vorgeheizt ist, erlischt die Netzkontrollleuchte und die antihafbeschichtete Backfläche hat die erforderliche Temperatur erreicht.

Fassen Sie ausschließlich am Griff an, senken Sie die Backfläche langsam in den Pfannkuchenteig und warten Sie 2–4 Sekunden, bevor Sie sie von der Teigplatte abheben und das Gerät erneut so drehen, dass die Backfläche nach oben zeigt. Warten Sie 45 Sekunden bis 1 Minute, bis der Pfannkuchen vollständig durchgebacken ist, und lassen Sie ihn anschließend von der Backfläche gleiten.

Servieren Sie die Pfannkuchen heiß und reichen Sie die gewünschten Beläge nach Belieben dazu.

Rezept für Regenbogen-Pfannkuchen

Zutaten

450 g Mehl
500 ml Milch
6 Eier
3 EL Öl
Lebensmittelfarbe nach Bedarf

Beläge

Erdbeeren
Banane
Schokoladenaufstrich
Streusel

Zubereitung

Geben Sie Mehl und Eier in eine Rührschüssel und verrühren Sie sie mit einem Schneebesen. Fügen Sie nach und nach Milch und Öl hinzu und rühren Sie, bis die Mischung glatt ist. Fügen Sie einen Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu. Geben Sie anschließend einen Teil der Mischung auf die Teigplatte.

Sobald die Pfannkuchenmaschine vorgeheizt ist, erlischt die Netzkontrollleuchte und die antihafbeschichtete Backfläche hat die erforderliche Temperatur erreicht.

Fassen Sie ausschließlich am Griff an, senken Sie die Backfläche langsam in den Pfannkuchenteig und warten Sie 2–4 Sekunden, bevor Sie sie von der Teigplatte abheben und das Gerät erneut so drehen, dass die Backfläche nach oben zeigt. Warten Sie 45 Sekunden bis 1 Minute, bis der Pfannkuchen vollständig durchgebacken ist, und lassen Sie ihn anschließend von der Backfläche gleiten.

Servieren Sie die Pfannkuchen heiß und reichen Sie die gewünschten Beläge nach Belieben dazu.

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts



Lightly spray the non-stick cooking plate with cooking oil to ensure the pancakes are easy to flip.



Do not touch the non-stick cooking plates immediately after use. Allow the plates to cool fully before touching.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the pancake maker from the mains power supply and check that it has fully cooled.

STEP 2: Wipe the pancake maker and batter plate with a soft, damp cloth and dry thoroughly.



NOTE: The pancake maker and batter plate should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

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



NOTE: When using the pancake 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 pancake maker.

Using the pancake maker

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

STEP 1: Create the pancake batter and pour onto the batter plate. A recommended recipe for the pancake batter is 450 g flour, 500 ml milk, 6 eggs and 3 tbsp of sunflower oil.

STEP 2: Place the pancake maker onto a flat, stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

STEP 3: Plug in and switch on the pancake maker at the mains power supply; the power indicator light will illuminate to signal that the pancake maker is heating up.

STEP 4: Once the pancake maker has preheated, the power indicator light will switch off and the non-stick cooking plate will be at the desired temperature.

STEP 5: Touching only the handle, carefully pick up the pancake maker and turn it over so that the cooking plate is facing downwards.

STEP 6: Slowly lower the cooking plate into the pancake batter and wait for 2–4 seconds before lifting it away from the batter plate and turning it over once more, so that the cooking plate is facing upwards.

STEP 7: Wait for 45 seconds to 1 minute before allowing the pancake to slide off the cooking plate onto a suitable plate.



NOTE: During use, the power indicator light will cycle on and off to indicate that the pancake maker is maintaining the desired temperature. If the pancakes begin to stick, use a paper towel to wipe a small amount of oil over the non-stick plate before cooking.

Storage

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

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

Specifications

Product code: EK6699

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 600 W

Recipes

Plain pancake

Ingredients

450 g flour

500 ml milk

6 eggs

3 tbsp oil

Toppings

Strawberries

Banana

Chocolate spread

Method

In a mixing bowl, whisk together the flour and the eggs. Gradually add the milk and the oil, stirring to combine until smooth. Add a drop of food colouring to the mixture. Pour some of the mixture onto the batter plate.

Once the pancake maker has preheated, the power indicator light will switch off and the non-stick cooking plate will be at the required temperature.

Touching only the handle, slowly lower the cooking plate into the pancake batter and wait for 2–4 seconds before lifting it away from the batter plate and turning it over once more, so that the cooking plate is facing upwards.

Wait 45 seconds to 1 minute for the pancake to fully cook, then allow it to slide off.

Serve hot with the toppings as desired.

Rainbow pancake recipe

Ingredients

450 g flour

500 ml milk

6 eggs

3 tbsp oil

Food colouring as desired

Toppings

Strawberries

Banana

Chocolate spread

Sprinkles

Method

In a mixing bowl, whisk together the flour and the eggs. Gradually add the milk and the oil, stirring to combine until smooth. Add a drop of food colouring to the mixture. Pour some of the mixture onto the batter plate.

Once the pancake maker has preheated, the power indicator light will switch off and the non-stick cooking plate will be at the required temperature.

Touching only the handle, slowly lower the cooking plate into the pancake batter and wait for 2–4 seconds before lifting it away from the batter plate and turning it over once more, so that the cooking plate is facing upwards.

Wait 45 seconds to 1 minute for the pancake to fully cook, then allow it to slide off.

Serve hot with the toppings as desired.

NL | Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Wat wel en niet te doen



Spray de antiaanbak-kookplaat licht in met kookolie zodat de pannenkoeken eenvoudig om te draaien zijn.



Raak de antiaanbak-kookplaten direct na gebruik niet aan. Laat de platen volledig afkoelen voordat u ze aanraakt.

Onderhoud en verzorging

STAP 1: Trek vóór het uitvoeren van schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden de stekker van de pannenkoekenmaker uit het stopcontact en controleer of deze volledig is afgekoeld.

STAP 2: Maak de pannenkoekenmaker en de beslagplaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog ze zorgvuldig af.



OPMERKING: Reinig de pannenkoekenmaker en de beslagplaat na elk gebruik.

Instructies voor gebruik

Voor eerste gebruik

Voordat u de pannenkoekenmaker op het lichtnet aansluit, reinigt u deze volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging”.



OPMERKING: Bij eerste gebruik van de pannenkoekenmaker kan er rook en een lichte geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de pannenkoekenmaker.

Gebruik van de pannenkoekenmaker

Controleer of de pannenkoekenmaker schoon, droog, uitgeschakeld en losgekoppeld van het stroomnet is.

STAP 1: Maak het pannenkoekenbeslag en giet dit op de beslagplaat. Een aanbevolen recept voor het pannenkoekenbeslag is: 450 g bloem, 500 ml melk, 6 eieren en 3 eetlepels zonnebloemolie.

STAP 2: Plaats de pannenkoekenmaker op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 3: Steek de stekker van de pannenkoekenmaker in het stopcontact en schakel het apparaat in; het stroomindicatorlampje gaat branden om aan te geven dat de pannenkoekenmaker aan het opwarmen is.

STAP 4: Zodra de pannenkoekenmaker is voorverwarmd, schakelt het stroomindicatorlampje uit en heeft de antiaanbak-kookplaat de gewenste temperatuur bereikt.

STAP 5: Pak de pannenkoekenmaker uitsluitend bij de handgreep vast, til deze voorzichtig op en draai het apparaat om zodat de kookplaat naar beneden is gericht.

STAP 6: Laat de kookplaat langzaam in het pannenkoekenbeslag zakken en wacht 2–4 seconden voordat u de kookplaat van de beslagplaat verwijdert en opnieuw omdraait, zodat de kookplaat naar boven is gericht.

STAP 7: Wacht 45 seconden tot 1 minuut voordat u de pannenkoek van de kookplaat op een geschikt bord laat glijden.



OPMERKING: Tijdens gebruik gaat het stroomindicatorlampje afwisselend aan en uit om aan te geven dat de pannenkoekenmaker de gewenste temperatuur behoudt. Als de pannenkoeken beginnen aan te kleven, veeg dan met een stuk keukenpapier een kleine hoeveelheid olie over de antiaanbak-kookplaat voordat u gaat bakken.

Opslag

Controleer of de pannenkoekenmaker volledig is afgekoeld, schoon en droog voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de pannenkoekenmaker; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6699

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsvermogen: 600 W

Recepten

Natuurlijk pannenkoek

Ingrediënten

450 g bloem
500 ml melk
6 eieren
3 eetlepels olie

Toppings

Aardbeien
Banaan
Chocoladepasta

Bereidingswijze

Klop in een mengkom de bloem en de eieren door elkaar. Voeg geleidelijk de melk en de olie toe en roer tot een glad beslag ontstaat. Voeg een druppel kleurstof toe aan het mengsel. Giet een deel van het beslag op de beslagplaat.

Zodra de pannenkoekenmaker is voorverwarmd, schakelt het stroomindicatorlampje uit en is de antiaanbak-kookplaat op de vereiste temperatuur.

Houd uitsluitend de handgreep vast, laat de kookplaat langzaam in het pannenkoekenbeslag zakken en wacht 2–4 seconden voordat u deze van de beslagplaat optilt en opnieuw omdraait, zodat de kookplaat naar boven is gericht.

Wacht 45 seconden tot 1 minuut tot de pannenkoek volledig gaar is en laat deze daarna van de plaat glijden.

Serveer warm met de gewenste toppings.

Recept voor regenboogpannenkoeken

Ingrediënten

450 g bloem
500 ml melk
6 eieren
3 eetlepels olie
Voedingskleurstof naar wens

Toppings

Aardbeien
Banaan
Chocoladepasta
Decoratiestrooisel

Bereidingswijze

Klop in een mengkom de bloem en de eieren door elkaar. Voeg geleidelijk de melk en de olie toe en roer tot een glad beslag ontstaat. Voeg een druppel kleurstof toe aan het mengsel. Giet een deel van het beslag op de beslagplaat.

Zodra de pannenkoekenmaker is voorverwarmd, schakelt het stroomindicatorlampje uit en is de antiaanbak-kookplaat op de vereiste temperatuur.

Houd uitsluitend de handgreep vast, laat de kookplaat langzaam in het pannenkoekenbeslag zakken en wacht 2–4 seconden voordat u deze van de beslagplaat optilt en opnieuw omdraait, zodat de kookplaat naar boven is gericht.

Wacht 45 seconden tot 1 minuut tot de pannenkoek volledig gaar is en laat deze daarna van de plaat glijden.

Serveer warm met de gewenste toppings.

PL | Proszę zachować instrukcję na przyszłość.

Zalecenia i ostrzeżenia



Delikatnie spryskaj nieprzywierającą płytę grzewczą olejem spożywczym, aby naleśniki łatwo się odwracały.



Nie dotykaj nieprzywierających płyt grzewczych bezpośrednio po użyciu. Przed dotknięciem pozostaw płyty do całkowitego ostygnięcia.

Konserwacja i utrzymanie

KROK 1: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz urządzenie do smażenia naleśników od zasilania sieciowego i upewnij się, że całkowicie ostygło.

KROK 2: Przetrzyj urządzenie do smażenia naleśników oraz płytę do ciasta miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.



UWAGA: Urządzenie do smażenia naleśników oraz płyta do ciasta należy zczyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem urządzenia do smażenia naleśników do zasilania sieciowego, oczyść je zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Konserwacja i utrzymanie**”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia urządzenia do smażenia naleśników może pojawić się dym oraz delikatny zapach. Jest to zjawisko normalne i szybko ustępuje. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia do smażenia naleśników.

Użytkowanie urządzenia do smażenia naleśników

Upewnij się, że urządzenie do smażenia naleśników jest czyste, suche, wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego.

KROK 1: Przygotuj ciasto naleśnikowe i wylej je na płytę do ciasta. Zalecany przepis na ciasto naleśnikowe to: 450 g mąki, 500 ml mleka, 6 jajek oraz 3 łyżki oleju słonecznikowego.

KROK 2: Umieść urządzenie do smażenia naleśników na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, na takiej wysokości, która zapewni wygodę użytkownikowi.

KROK 3: Podłącz urządzenie do smażenia naleśników do zasilania sieciowego i włącz je; lampka kontrolna zasilania zaświeci się, sygnalizując nagrzewanie urządzenia.

KROK 4: Po nagraniu urządzenia do smażenia naleśników lampka kontrolna zasilania zgaśnie, a nieprzywierająca płyta grzewcza osiągnie odpowiednią temperaturę.

KROK 5: Trzymając wyłącznik za uchwyt, ostrożnie podnieś urządzenie do smażenia naleśników i obróć je tak, aby nieprzywierająca płyta grzewcza była skierowana w dół.

KROK 6: Powoli zanurz nieprzywierającą płytę grzewczą w cieście naleśnikowym i odczekaj 2–4 sekundy, po czym unieś ją znad płyty do ciasta i obróć urządzenie ponownie tak, aby nieprzywierająca płyta grzewcza była skierowana do góry.

KROK 7: Odczekaj od 45 sekund do 1 minuty, zanim pozwolisz, aby naleśnik zsunął się z płyty grzewczej na odpowiedni talerz.



UWAGA: Podczas użytkowania lampka kontrolna zasilania będzie się cyklicznie włączać i wyłączać, sygnalizując, że urządzenie do smażenia naleśników utrzymuje odpowiednią temperaturę. Jeśli naleśniki zaczynają przywierać, przed smażeniem przetrzyj nieprzywierającą płytę papierowym ręcznikiem nasączonym niewielką ilością oleju.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia do smażenia naleśników upewnij się, że jest ono całkowicie wystudzone, czyste i suche. Przechowuj w chłodnym, suchym miejscu.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia do smażenia naleśników; owijaj go luźno, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6699

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 600 W

Przepisy

Naleśnik klasyczny

Składniki

450 g mąki

500 ml mleka

6 jajek

3 łyżki oleju

Dodatki

Truskawki

Banan

Krem czekoladowy

Sposób przygotowania

W misce dokładnie roztrzep mąkę z jajkami. Następnie, cały czas mieszając, stopniowo dolewaj mleko oraz olej, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodaj kroplę barwnika spożywczego do mieszanki. Wlej część mieszanki na płytę do ciasta. Po nagraniu urządzenia do smażenia naleśników lampka kontrolna zasilania zgaśnie, a nieprzywierająca płyta grzewcza osiągnie wymaganą temperaturę.

Trzymając wyłącznik za uchwyt, powoli opuść nieprzywierającą płytę grzewczą do ciasta naleśnikowego i odczekaj 2–4 sekundy, po czym unieś ją nad płyty do ciasta i obróć urządzenie raz jeszcze tak, aby nieprzywierająca płyta grzewcza była skierowana do góry.

Odczekaj 45 sekund do 1 minuty, aż naleśnik będzie całkowicie usmażony, a następnie pozwól, aby zsunął się.

Podawaj na gorąco z wybranymi dodatkami według własnych upodobań.

Przepis na tęczowe naleśniki

Składniki

450 g mąki

500 ml mleka

6 jajek

3 łyżki oleju

Barwnik spożywczy według uznania

Dodatki

Truskawki

Banan

Krem czekoladowy

Posypka

Sposób przygotowania

W misce dokładnie roztrzep mąkę z jajkami. Następnie, cały czas mieszając, stopniowo dolewaj mleko oraz olej, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodaj kroplę barwnika spożywczego do mieszanki. Wlej część mieszanki na płytę do ciasta. Po nagraniu urządzenia do smażenia naleśników lampka kontrolna zasilania zgaśnie, a nieprzywierająca płyta grzewcza osiągnie wymaganą temperaturę.

Trzymając wyłącznik za uchwyt, powoli opuść nieprzywierającą płytę grzewczą do ciasta naleśnikowego i odczekaj 2–4 sekundy, po czym unieś ją nad płyty do ciasta i obróć urządzenie raz jeszcze tak, aby nieprzywierająca płyta grzewcza była skierowana do góry.

Odczekaj 45 sekund do 1 minuty, aż naleśnik będzie całkowicie usmażony, a następnie pozwól, aby zsunął się.

Podawaj na gorąco z wybranymi dodatkami według własnych upodobań.

SI | Navodila shranite za poznejšo uporabo.

Kaj smete in česa ne smete



Neoprijemljivo ploščo za pečenje rahlo popršite z jedlilnim oljem, da boste palačinke lažje obračali.

Ne dotikajte se neoprijemljivih plošč za pečenje takoj po uporabi. Plošče se morajo popolnoma ohladiti, preden se jih dotaknete.

Vzdrževanje in nega

KORAK 1: Preden začnete s čiščenjem ali vzdrževalnimi deli, izključite pekač za palačinke iz električne vtičnice in preverite, da se je popolnoma ohladil.

KORAK 2: Pekač za palačinke in ploščo za maso obrišite z mehko, vlažno krpo ter temeljito osušite.



OPOMBA: Pekač za palačinke in ploščo za maso je treba po vsaki uporabi očistiti.

Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo

Pred priključitvijo pekača za palačinke na električno omrežje ga očistite v skladu z navodili v poglavju „Vzdrževanje in nega“.



OPOMBA: Pri prvi uporabi pekača za palačinke se lahko pojavi dim in rahla vonjava. To je običajno in kmalu izzveni. Poskrbite za dobro prezračevanje prostora okoli pekača za palačinke.

Uporaba pekača za palačinke

Preverite, da je pekač za palačinke čist, suh, izklopljen in odklopljen iz električnega omrežja.

KORAK 1: Pripravite maso za palačinke in jo prelijte na ploščo za maso. Priporočen recept za maso za palačinke: 450 g moke, 500 ml mleka, 6 jajc in 3 žlice sončničnega olja.

KORAK 2: Pekač za palačinke postavite na ravno, stabilno in na toploto odporno podlago, na višino, ki je udobna za uporabnika.

KORAK 3: Pekač za palačinke priključite v električno vtičnico in ga vklopite; indikatorska lučka za napajanje bo zasvetila, kar pomeni, da se pekač segreva.

KORAK 4: Ko se pekač za palačinke predhodno segreje, se indikatorska lučka za napajanje ugasne in neoprijemljiva ploščo za pečenje doseže zeleno temperaturo.

KORAK 5: Primite izključno za ročaj, previdno dvignite pekač za palačinke in ga obrnite tako, da je plošča za pečenje obrnjena navzdol.

KORAK 6: Počasi spustite ploščo za pečenje v maso za palačinke in počakajte 2–4 sekunde, nato ploščo dvignite s ploščo za maso ter jo ponovno obrnite tako, da je plošča za pečenje obrnjena navzgor.

KORAK 7: Počakajte 45 sekund do 1 minute, preden pustite, da palačinka zdrsnje s plošče za pečenje na primeren krožnik.



OPOMBA: Med uporabo se bo indikatorska lučka za napajanje izmenično prižigala in ugašala, kar pomeni, da pekač za palačinke vzdržuje zeleno temperaturo. Če se palačinke začnejo prijemati, pred pečenjem neoprijemljivo ploščo obrišite s papirnato brisačo, na katero ste nanесли malo olja.

Shranjevanje

Pred shranjevanjem v hladen in suh prostor preverite, da je pekač za palačinke popolnoma ohlajen, čist in suh. Nikoli ne ovijajte kabla tesno okoli pekača za palačinke; ovijte ga ohlapno, da preprečite poškodbe.

Tehnične specifikacije

Šifra izdelka: EK6699

Vhod: 220–240 V~ 50–60 Hz

Izhodna moč: 600 W

Recepti

Navadna palačinka

Sestavine

450 g moke

500 ml mleka

6 jajc

3 žlice olja

Dodatki

Jagode
Banana
Čokoladni namaz

Postopek

V posodi za mešanje z metlico zmešajte moko in jajca. Med stalnim mešanjem postopoma prilivajte mleko in olje, da dobite gladko maso. V maso primešajte kapljico jedilne barve. Del mase prelijte na ploščo za maso.

Ko se pekač za palačinke predhodno segreje, se indikatorna lučka za napajanje ugasne in neoprijemljiva plošča za pečenje doseže zahtevano temperaturo.

Primate izključno za ročaj, počasi spustite ploščo za pečenje v maso za palačinke in počakajte 2–4 sekunde, nato ploščo dvignite s plošče za maso ter jo ponovno obrnite tako, da je plošča za pečenje obrnjena navzgor.

Počakajte 45 sekund do 1 minute, da se palačinka popolnoma speče, nato jo pustite, da zdrsne s plošče.

Postrezite vroče z dodatki po želji.

Recept za mavrične palačinke

Sestavine

450 g moke
500 ml mleka
6 jajc
3 žlice olja
Jedilna barva po želji

Dodatki

Jagode
Banana
Čokoladni namaz
Sladkorne mrvice

Postopek

V posodi za mešanje z metlico zmešajte moko in jajca. Med stalnim mešanjem postopoma prilivajte mleko in olje, da dobite gladko maso. V maso primešajte kapljico jedilne barve. Del mase prelijte na ploščo za maso.

Ko se pekač za palačinke predhodno segreje, se indikatorna lučka za napajanje ugasne in neoprijemljiva plošča za pečenje doseže zahtevano temperaturo.

Primate izključno za ročaj, počasi spustite ploščo za pečenje v maso za palačinke in počakajte 2–4 sekunde, nato ploščo dvignite s plošče za maso ter jo ponovno obrnite tako, da je plošča za pečenje obrnjena navzgor.

Počakajte 45 sekund do 1 minute, da se palačinka popolnoma speče, nato jo pustite, da zdrsne s plošče.

Postrezite vroče z dodatki po želji.

SK | Pokyny si uschovajte na případné budouce použití.

Čo robiti a čomu sa vyhnúť



Nepriľnavú varnú dosku jemne postriekajte kuchynským olejom, aby sa palacinky dali ľahko otočiť.



Nedotýkajte sa nepriľnavých varných dosiek bezprostredne po použití. Pred dotykom nechajte dosky úplne vychladnúť.

Údržba a starostlivosť

KROK 1: Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou odpojte prístroj na prípravu palacinek z elektrickej siete a uistite sa, že úplne vychladol.

KROK 2: Prístroj na prípravu palacinek a dosku na cesto utrite mäkkou vlhkou handričkou a dôkladne osušte.



POZNÁMKA: Prístroj na prípravu palacinek a doska na cesto sa majú po každom použití vyčistiť.

Návod na použitie

Pred prvým použitím

Pred pripojením prístroja na prípravu palacinek k elektrickej sieti ho vyčistite podľa pokynov v časti „**Údržba a starostlivosť**“.



POZNÁMKA: Pri prvom použití prístroja na prípravu palacínok sa môže objaviť dym a mierny zápach. Je to bežné a čoskoro to odznie. Zabezpečte dostatočné vetranie v okolí prístroja na prípravu palacínok.

Používanie prístroja na prípravu palacínok

Skontrolujte, či je prístroj na prípravu palacínok čistý, suchý, vypnutý a odpojený od elektrickej siete.

KROK 1: Pripravte cesto na palacinky a nalejte ho na dosku na cesto. Odporúčany recept na palacinkové cesto je 450 g múky, 500 ml mlieka, 6 vajec a 3 polievkové lyžice slnečnicového oleja.

KROK 2: Prístroj na prípravu palacínok položte na rovnú, stabilnú a teplu odolnú plochu vo výške, ktorá je pre používateľa pohodlná.

KROK 3: Pripojte prístroj na prípravu palacínok do elektrickej siete a zapnite ho; rozsvieti sa kontrolka napájania, ktorá signalizuje, že prístroj sa ohrieva.

KROK 4: Keď sa prístroj na prípravu palacínok predhreje, kontrolka napájania zhasne a nepriľnavá varná doska bude mať požadovanú teplotu.

KROK 5: Uchopte prístroj na prípravu palacínok iba za rukoväť, opatrne ho zdvihnite a obráťte tak, aby varná doska smerovala nadol.

KROK 6: Pomaly ponorte varnú dosku do palacinkového cesta a počkajte 2–4 sekundy, potom ju zdvihnite od dosky na cesto a opäť otočte tak, aby varná doska smerovala nahor.

KROK 7: Počkajte 45 sekúnd až 1 minútu, potom nechajte palacinku skĺznuť z varnej dosky na vhodný tanier.



POZNÁMKA: Počas prevádzky sa kontrolka napájania bude opakovane zapínať a vypínať, čím signalizuje udržiavanie požadovanej teploty prístroja na prípravu palacínok. Ak sa palacinky začnú priliepať, pred pečením použite papierovú utierku na potretie nepriľnavej dosky malým množstvom oleja.

Skladovanie

Pred uskladnením na chladnom a suchom mieste sa uistite, že prístroj na prípravu palacínok je úplne vychladnutý, čistý a suchý. Nikdy neomotávejte prívodný kábel tesne okolo prístroja na prípravu palacínok; navijajte ho voľne, aby ste predišli jeho poškodeniu.

Technické údaje

Kód produktu: EK6699

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výkon: 600 W

Recepty

Obyčajná palacinka

Suroviny

450 g múky

500 ml mlieka

6 vajec

3 polievkové lyžice oleja

Polevy

Jahody

Banán

Čokoládová nátierka

Postup

Vo väčšej mise vyšľahajte múku s vajcami. Postupne prilievajte mlieko a olej a miešajte, kým nezískate hladké cesto. Do zmesi pridajte kvapku potravinárskeho farbiva. Časť cesta nalejte na dosku na cesto.

Keď sa prístroj na prípravu palacínok predhreje, kontrolka napájania zhasne a nepriľnavá varná doska bude mať požadovanú teplotu.

Držte prístroj na prípravu palacínok iba za rukoväť, pomaly spustíte varnú dosku do palacinkového cesta a počkajte 2–4 sekundy, potom ju zdvihnite od dosky na cesto a opäť otočte tak, aby varná doska smerovala nahor.

Počkajte 45 sekúnd až 1 minútu, kým sa palacinka úplne upečie, potom ju nechajte skĺznuť z varnej dosky.

Podávajte horúce s polevami podľa vlastného výberu.

Recept na dúhové palacinky

Suroviny

450 g múky

500 ml mlieka

6 vajec

3 polievkové lyžice oleja

Potravinárske farbivo podľa potreby

Polevy

Jahody
Banán
Čokoládová nátierka
Posypka

Postup

Vo väčšej mise vyšľahajte múku s vajcami. Postupne prilievajte mlieko a olej a miešajte, kým nezískate hladké cesto. Do zmesi pridajte kvapku potravinárskeho farbiva. Časť cesta nalejte na dosku na cesto.

Keď sa prístroj na prípravu palačienek predhreje, kontrolka napájania zhasne a nepriľnavá varná doska bude mať požadovanú teplotu. Držte prístroj na prípravu palačienek iba za rukoväť, pomaly spustite varnú dosku do palacinkového cesta a počkajte 2–4 sekundy, potom ju zdvihnite od dosky na cesto a opäť otočte tak, aby varná doska smerovala nahor.

Počkajte 45 sekúnd až 1 minútu, kým sa palacinka úplne upečie, potom ju nechajte sklznúť z varnej dosky. Podávajte horúce s polevami podľa vlastného výberu.

CZ | Návod si uschovajte pro pozdější nahlédnutí.

Co dělat a čemu se vyhnout



Nepřílnavou varnou plochu lehce postříkejte kuchyňským olejem, aby šly palačinky snadno obracet.



Nepřílnavé varné plochy se po použití nedotýkejte. Před dotykem nechte plochy zcela vychladnout.

Péče a údržba

KROK 1: Před zahájením jakéhokoli čištění nebo údržby odpojte přístroj na přípravu palačienek od elektrické sítě a ujistěte se, že je zcela vychladlý.

KROK 2: Přístroj na přípravu palačienek a talíř na těsto otřete měkkým vlhkým hadříkem a důkladně osušte.



POZNÁMKA: Přístroj na přípravu palačienek a talíř na těsto je třeba po každém použití vyčistit.

Návod k obsluze

Před prvním použitím

Před připojením přístroje na přípravu palačienek k elektrické síti jej očistěte podle pokynů uvedených v části „Péče a údržba“.



POZNÁMKA: Při prvním použití přístroje na přípravu palačienek se může objevit kouř a slabý zápach. Jedná se o běžný jev, který brzy vymizí. Zajistěte dostatečné větrání v okolí přístroje.

Použití přístroje na přípravu palačienek

Přesvědčte se, že přístroj na přípravu palačienek je čistý, suchý, vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

KROK 1: Připravte těsto na palačinky a nalijte je na talíř na těsto. Doporučujeme smíchat 450 g mouky, 500 ml mléka, 6 vajec a 3 lžičce slunečnicového oleje.

KROK 2: Umístěte přístroj na přípravu palačienek na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch, ve výšce, která je pro uživatele pohodlná. **KROK 3:** Zapojte přístroj na přípravu palačienek do elektrické sítě a zapněte jej; rozsvítí se kontrolka napájení, která signalizuje zahřívání přístroje.

KROK 4: Jakmile se přístroj na přípravu palačienek předehřeje, kontrolka napájení zhasne a nepřílnavá varná plocha dosáhne požadované teploty.

KROK 5: Uchopte přístroj na přípravu palačienek pouze za rukojeť, opatrně jej zvedněte a otočte tak, aby nepřílnavá varná plocha směřovala dolů.

KROK 6: Pomalu ponořte nepřílnavou varnou plochu do těsta na palačinky a vyčkejte 2–4 sekundy, než ji zvednete z talíře na těsto a znovu otočte tak, aby nepřílnavá varná plocha směřovala vzhůru.

KROK 7: Vyčkejte 45 sekund až 1 minutu, než necháte palačinku sklouznout z nepřílnavé varné plochy na vhodný talíř.



POZNÁMKA: Během provozu se kontrolka napájení opakovaně rozsvítí a zhasne, aby signalizovala udržování požadované teploty přístroje na přípravu palačienek. Pokud se palačinky začnou lepit, potřete nepřílnavou varnou plochu před pečením malým množstvím oleje pomocí papírové utěrky.

Skladování

Před uložením přístroje na přípravu palačinek na chladné a suché místo se ujistěte, že je zcela vychladlý, čistý a suchý. Nikdy neomotávejte přívodní kabel těsně kolem přístroje na přípravu palačinek; kabel omotejte volně, abyste předešli poškození.

Technické údaje

Kód produktu: EK6699
Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Výkon: 600 W

Recepty

Klasická palačinka

Suroviny

450 g mouky
500 ml mléka
6 vajec
3 lžíce oleje

Náplně a polevy

Jahody
Banán
Čokoládová pomazánka

Postup

Ve velké míse prošlehejte mouku s vejci. Postupně přilévajte mléko a olej a míchejte, dokud nevznikne hladké těsto. Do směsi přidejte kapku potravinářského barviva. Část těsta nalijte na talíř na těsto.

Jakmile se přístroj na přípravu palačinek přehřeje, kontrolka napájení zhasne a nepřilnavá varná plocha bude mít požadovanou teplotu.

Držte pouze za rukojeť, pomalu ponořte nepřilnavou varnou plochu do těsta na palačinky a vyčkejte 2–4 sekundy, poté ji zvedněte z talíře na těsto a znovu otočte tak, aby nepřilnavá varná plocha směřovala vzhůru.

Vyčkejte 45 sekund až 1 minutu, než bude palačinka zcela propečená, poté ji nechte sklouznout.

Podávejte horké s polevou nebo náplní podle chuti.

Recept na duhové palačinky

Suroviny

450 g mouky
500 ml mléka
6 vajec
3 lžíce oleje
Potravinářské barvivo dle potřeby

Náplně a polevy

Jahody
Banán
Čokoládová pomazánka
Cukrové zdobení

Postup

Ve velké míse prošlehejte mouku s vejci. Postupně přilévajte mléko a olej a míchejte, dokud nevznikne hladké těsto. Do směsi přidejte kapku potravinářského barviva. Část těsta nalijte na talíř na těsto.

Jakmile se přístroj na přípravu palačinek přehřeje, kontrolka napájení zhasne a nepřilnavá varná plocha bude mít požadovanou teplotu.

Držte pouze za rukojeť, pomalu ponořte nepřilnavou varnou plochu do těsta na palačinky a vyčkejte 2–4 sekundy, poté ji zvedněte z talíře na těsto a znovu otočte tak, aby nepřilnavá varná plocha směřovala vzhůru.

Vyčkejte 45 sekund až 1 minutu, než bude palačinka zcela propečená, poté ji nechte sklouznout.

Podávejte horké s polevou nebo náplní podle chuti.

HU | Kérjük, őrizze meg az útmutatót a későbbi felhasználás céljából.

Amit szabad és amit tilos



Permetezze be vékonyan a tapadásmentes sütőfelületet étolajjal, hogy a palacsinták könnyen megfordíthatók legyenek.



Ne érintse meg a tapadásmentes sütőfelületeket közvetlenül használat után. Várja meg, amíg a sütőfelületek teljesen kihűlnek, mielőtt hozzáérne.

Kezelés és karbantartás

1. LÉPÉS: Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet megkezdése előtt húzza ki a palacsintasütőt a hálózati áramforrásból, és győződjön meg róla, hogy teljesen kihűlt.

2. LÉPÉS: Törölje át a palacsintasütőt és a tészatartó tálcát puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.



MEGJEGYZÉS: A palacsintasütőt és a tészatartó tálcát minden használat után meg kell tisztítani.

Használati utasítás

Első használat előtt

Mielőtt a palacsintasütőt csatlakoztatná a hálózati áramforráshoz, tisztítsa meg a „**Kezelés és karbantartás**” című fejezetben leírtak szerint.



MEGJEGYZÉS: Az első használat alkalmával a palacsintasütőből füst és enyhe szag távozhat. Ez normális jelenség, amely hamar megszűnik. Gondoskodjon a palacsintasütő körüli megfelelő szellőzéstől.

A palacsintasütő használata

Győződjön meg arról, hogy a palacsintasütő tiszta, száraz, kikapcsolt állapotban van, és nincs csatlakoztatva a hálózati áramforráshoz.

1. LÉPÉS: Készítse el a palacsintatésztát, majd öntse a tészatartó tálcára. A palacsintatészta elkészítéséhez ajánlott recept: 450 g liszt, 500 ml tej, 6 tojás és 3 evőkanál napraforgóolaj.

2. LÉPÉS: Helyezze a palacsintasütőt sík, stabil, hőálló felületre, a felhasználó számára kényelmes magasságban.

3. LÉPÉS: Dugja be a palacsintasütőt a hálózati áramforrásba, majd kapcsolja be; a bekapcsolásjelző lámpa világítani fog, jelezve, hogy a palacsintasütő melegszik.

4. LÉPÉS: Amint a palacsintasütő előmelegedett, a bekapcsolásjelző lámpa kialszik, és a tapadásmentes sütőfelület eléri a kívánt hőmérsékletet.

5. LÉPÉS: Csak a fogantyút megfogva óvatosan emelje fel a palacsintasütőt, majd fordítsa meg úgy, hogy a sütőfelület lefelé nézzen.

6. LÉPÉS: Lassan merítse bele a sütőfelületet a palacsintatészta alá, majd várjon 2–4 másodpercet, mielőtt kiemelné a sütőfelületet a tésztaból, és ismét megfordítaná úgy, hogy a sütőfelület felfelé nézzen.

7. LÉPÉS: Várjon 45 másodpercet – 1 percet, majd hagyja, hogy a palacsinta lecsússzon a sütőfelületről egy megfelelő tányérra.



MEGJEGYZÉS: Használat közben a bekapcsolásjelző lámpa felváltva világít és alszik ki, jelezve, hogy a palacsintasütő a kívánt hőmérsékletet tartja fenn. Ha a palacsinták elkezdnek letapadni, főzés előtt töröljön át egy kevés étolajat a tapadásmentes sütőfelületen papírtörülkö segítségével.

Tárolás

Győződjön meg róla, hogy a palacsintasütő teljesen kihűlt, tiszta és száraz, majd tárolja hűvös, száraz helyen. A kábel soha ne tekerje szorosan a palacsintasütő köré. A károsodás elkerülése érdekében tekerje fel lazán.

Műszaki adatok

Termékkód: EK6699

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Teljesítmény: 600 W

Receptek

Natúr palacsinta

Hozzávalók

450 g liszt

500 ml tej

6 tojás

3 evőkanál olaj

Feltétek

Eper

Banán

Csokoládékrém

Elkészítés

Egy keverőtálban keverje össze a lisztet és a tojásokat. Fokozatosan adja hozzá a tejet és az olajat, folyamatosan keverve, amíg sima állagú nem lesz. Adjon egy csepp ételfestéket a masszához. Öntsön egy keveset a tésztatartó tálcára. Amint a palacsintasütő előmelegedett, a bekapcsolásjelző lámpa kialszik, és a tapadásmentes sütőfelület eléri a szükséges hőmérsékletet.

Csak a fogantyút megfogva, lassan merítse bele a sütőfelületet a palacsintatészta, várjon 2–4 másodpercet, majd emelje ki, és fordítsa vissza úgy, hogy a sütőfelület felfelé nézzen.

Várjon 45 másodpercet – 1 percet, amíg a palacsinta teljesen átsül, majd engedje, hogy lecsússzon.

Tálalja forrón, a kívánt feltétekkel.

Szivárvány palacsinta recept

Hozzávalók

450 g liszt

500 ml tej

6 tojás

3 evőkanál olaj

Tetszés szerinti ételfesték

Feltétek

Eper

Banán

Csokoládékrém

Szórócsukor

Elkészítés

Egy keverőtálban keverje össze a lisztet és a tojásokat. Fokozatosan adja hozzá a tejet és az olajat, folyamatosan keverve, amíg sima állagú nem lesz. Adjon egy csepp ételfestéket a masszához. Öntsön egy keveset a tésztatartó tálcára.

Amint a palacsintasütő előmelegedett, a bekapcsolásjelző lámpa kialszik, és a tapadásmentes sütőfelület eléri a szükséges hőmérsékletet.

Csak a fogantyút megfogva, lassan merítse bele a sütőfelületet a palacsintatészta, várjon 2–4 másodpercet, majd emelje ki, és fordítsa vissza úgy, hogy a sütőfelület felfelé nézzen.

Várjon 45 másodpercet – 1 percet, amíg a palacsinta teljesen átsül, majd engedje, hogy lecsússzon.

Tálalja forrón, a kívánt feltétekkel.

HR | Upute sačuvajte za buduću upotrebu.

Što smijete, a što ne smijete



Lagano poprskajte neprianjajuću ploču za kuhanje uljem za kuhanje kako bi se palačinke lakše okretale.



Ne dodirujte neprianjajuće ploče za kuhanje odmah nakon upotrebe. Prije nego što ih dodirnete, pričekajte da se ploče potpuno ohlade.

Čišćenje i održavanje

KORAK 1: Prije čišćenja ili održavanja, isključite aparat za palačinke iz utičnice i provjerite je li se potpuno ohladio.

KORAK 2: Obrišite aparat za palačinke i ploču za smjesu mekanom, vlažnom krpom i temeljito osušite.



NAPOMENA: Aparat za palačinke i ploču za smjesu potrebno je očistiti nakon svake upotrebe.

Upute za uporabu

Prije prve uporabe

Prije spajanja aparata za palačinke na mrežno napajanje, očistite ga prema uputama iz poglavlja „Čišćenje i održavanje”.



NAPOMENA: Prilikom prve uporabe aparata za palačinke može se pojaviti dim i blag miris. To je uobičajeno i ubrzo će nestati. Osigurajte dovoljno ventilacije oko aparata za palačinke.

Uporaba aparata za palačinke

Provjerite je li aparat za palačinke čist, suh, isključen i odspojen s mrežnog napajanja.

KORAK 1: Pripremite smjesu za palačinke i izlijte je na ploču za smjesu. Preporučeni recept za smjesu za palačinke: 450 g brašna, 500 ml mlijeka, 6 jaja i 3 žlice suncokretova ulja.

KORAK 2: Postavite aparat za palačinke na ravnu, stabilnu i toplinski otpornu podlogu, na udobnu visinu za korisnika.

KORAK 3: Uključite aparat za palačinke u mrežni izvor napajanja i uključite ga; kontrolno svjetlo napajanja upalit će se kako bi označilo da se aparat za palačinke zagrijava.

KORAK 4: Kada se aparat za palačinke zagrije, kontrolno svjetlo napajanja će se ugasisi, a neprianjajuća ploča za kuhanje bit će na željenoj temperaturi.

KORAK 5: Držeći isključivo za ručku, pažljivo podignite aparat za palačinke i preokrenite ga tako da ploča za kuhanje bude okrenuta prema dolje.

KORAK 6: Polako uronite ploču za kuhanje u smjesu za palačinke i pričekajte 2–4 sekunde prije nego što je podignete s ploče za smjesu te ponovno preokrenete tako da ploča za kuhanje bude okrenuta prema gore.

KORAK 7: Pričekajte 45 sekundi do 1 minute prije nego što dopustite da palačinka sklizne s ploče za kuhanje na odgovarajući tanjur.



NAPOMENA: Tijekom rada kontrolno svjetlo napajanja povremeno će se uključivati i isključivati kako bi označilo da aparat za palačinke održava željenu temperaturu. Ako se palačinke počnu lijepiti, papirnatim ubrusom nanesite malu količinu ulja na neprianjajuću ploču prije kuhanja.

Pohrana

Prije pohranjivanja na hladno i suho mjesto provjerite je li aparat za palačinke potpuno ohlađen, čist i suh.

Nemojte nikada čvrsto omotavati kabel oko aparata za palačinke; omotajte ga labavo kako biste izbjegli moguća oštećenja.

Tehničke specifikacije

Šifra proizvoda: EK6699

Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izlazna snaga: 600 W

Recepti

Obična palačinka

Sastojci

450 g brašna

500 ml mlijeka

6 jaja

3 žlice ulja

Dodaci

Jagode

Banana

Čokoladni namaz

Postupak

U posudi za miješanje umutite brašno i jaja. Postupno dodajte mlijeko i ulje, miješajući dok smjesa ne postane glatka. Dodajte kap prehrambene boje u smjesu. Izlijte dio smjese na ploču za smjesu.

Kada se aparat za palačinke zagrije, kontrolno svjetlo napajanja će se ugasisi, a neprianjajuća ploča za kuhanje bit će na potrebnoj temperaturi.

Držeći isključivo za ručku, polako spustite ploču za kuhanje u smjesu za palačinke i pričekajte 2–4 sekunde prije nego što je podignete s ploče za smjesu te ponovno preokrenete tako da ploča za kuhanje bude okrenuta prema gore.

Pričekajte 45 sekundi do 1 minute da se palačinka potpuno ispeče, zatim pustite da sklizne.

Poslužite toplo s dodacima po želji.

Recept za šarene palačinke

Sastojci

450 g brašna

500 ml mlijeka

6 jaja

3 žlice ulja

Prehrambena boja po želji

Dodaci

Jagode

Banana

Čokoladni namaz
Šarene mrvice

Postupak

U posudi za miješanje umutite brašno i jaja. Postupno dodajte mlijeko i ulje, miješajući dok smjesa ne postane glatka. Dodajte kap prehrambene boje u smjesu. Izlijte dio smjese na ploču za smjesu.

Kada se aparat za palačinke zagrije, kontrolno svjetlo napajanja će se ugasiti, a neprianjajuća ploča za kuhanje bit će na potrebnoj temperaturi.

Držeći isključivo za ručku, polako spustite ploču za kuhanje u smjesu za palačinke i pričekajte 2–4 sekunde prije nego što je podignete s ploče za smjesu te ponovno preokrenete tako da ploča za kuhanje bude okrenuta prema gore.

Pričekajte 45 sekundi do 1 minute da se palačinka potpuno ispeče, zatim pustite da sklizne.

Poslužite toplo s dodacima po želji.

IT | Conservare le istruzioni per consultazione futura.

Cosa fare e cosa non fare



Spruzzare leggermente la piastra di cottura antiaderente con olio da cucina per garantire che i pancake siano facili da girare.



Non toccare le piastre di cottura antiaderenti subito dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente le piastre prima di toccarle.

Cura e manutenzione

PASSO 1: Prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per pancake dalla rete elettrica e verificare che si sia completamente raffreddata.

PASSO 2: Pulire la macchina per pancake e la piastra per pastella con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente.



NOTA: La macchina per pancake e la piastra per pastella devono essere pulite dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per pancake alla rete elettrica, pulirla seguendo le istruzioni contenute nella sezione intitolata «Cura e manutenzione».



NOTA: Durante il primo utilizzo della macchina per pancake, potrebbero fuoriuscire fumo e un leggero odore. Questo è normale e si attenerà rapidamente. Assicurarsi che vi sia una ventilazione adeguata attorno alla macchina per pancake.

Utilizzo della macchina per pancake

Verificare che la macchina per pancake sia pulita, asciutta, spenta e scollegata dalla rete elettrica.

PASSO 1: Preparare la pastella per pancake e versatela sulla piastra per pastella. Una ricetta consigliata per la pastella prevede 450 g di farina, 500 ml di latte, 6 uova e 3 cucchiaini di olio di semi di girasole.

PASSO 2: Posizionare la macchina per pancake su una superficie piana, stabile e resistente al calore, ad un'altezza che sia comoda per l'utilizzatore.

PASSO 3: Collegare la macchina per pancake alla rete elettrica e accenderla; la spia di alimentazione si illuminerà per segnalare che la macchina per pancake è in fase di riscaldamento.

PASSO 4: Una volta che la macchina per pancake si è preriscaldata, la spia di alimentazione si spegnerà e la piastra di cottura antiaderente sarà alla temperatura desiderata.

PASSO 5: Impugnare esclusivamente il manico, sollevare con cautela la macchina per pancake e capovolgerla in modo che la piastra di cottura sia rivolta verso il basso.

PASSO 6: Abbassare lentamente la piastra di cottura nella pastella per pancake e attendere 2–4 secondi prima di sollevarla dalla piastra per pastella e capovolgerla nuovamente, in modo che la piastra di cottura sia rivolta verso l'alto.

PASSO 7: Attendere da 45 secondi a 1 minuto prima di far scivolare il pancake dalla piastra di cottura su un piatto adatto.



NOTA: Durante l'utilizzo, la spia di alimentazione si accenderà e si spegnerà ciclicamente per indicare che la macchina per pancake sta mantenendo la temperatura desiderata. Se i pancake iniziano ad attaccarsi, utilizzare un foglio di carta assorbente per distribuire una piccola quantità di olio sulla piastra antiaderente prima della cottura.

Conservazione

Verificare che la macchina per pancake sia completamente raffreddata, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo di alimentazione troppo stretto attorno alla macchina per pancake; avvolgilo in modo lasco per evitare di danneggiarlo.

Specifiche

Codice prodotto: EK6699

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 600 W

Ricette

Pancake semplice

Ingredienti

450 g di farina

500 ml di latte

6 uova

3 cucchiaini di olio

Guarnizioni

Fragole

Banana

Crema spalmabile al cioccolato

Procedimento

In una ciotola, sbattere insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'olio, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere una goccia di colorante alimentare al composto. Versare una parte del composto sulla piastra per pastella.

Una volta che la macchina per pancake si è preriscaldata, la spia di alimentazione si spegnerà e la piastra di cottura antiaderente raggiungerà la temperatura richiesta.

Impugnando esclusivamente il manico, abbassare lentamente la piastra di cottura nella pastella per pancake e attendere 2–4 secondi prima di sollevarla dalla piastra per pastella e capovolgerla nuovamente, in modo che la piastra di cottura sia rivolta verso l'alto.

Attendere da 45 secondi a 1 minuto affinché il pancake sia completamente cotto, poi lasciarlo scivolare via.

Servire caldo con le guarnizioni a piacere.

Ricetta dei pancake arcobaleno

Ingredienti

450 g di farina

500 ml di latte

6 uova

3 cucchiaini di olio

Colorante alimentare a piacere

Guarnizioni

Fragole

Banana

Crema spalmabile al cioccolato

Zuccherini

Procedimento

In una ciotola, sbattere insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'olio, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere una goccia di colorante alimentare al composto. Versare una parte del composto sulla piastra per pastella.

Una volta che la macchina per pancake si è preriscaldata, la spia di alimentazione si spegnerà e la piastra di cottura antiaderente raggiungerà la temperatura richiesta.

Impugnando esclusivamente il manico, abbassare lentamente la piastra di cottura nella pastella per pancake e attendere 2–4 secondi prima di sollevarla dalla piastra per pastella e capovolgerla nuovamente, in modo che la piastra di cottura sia rivolta verso l'alto.

Attendere da 45 secondi a 1 minuto affinché il pancake sia completamente cotto, poi lasciarlo scivolare via.

Servire caldo con le guarnizioni a piacere.

RO | Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru consultări ulterioare.

Recomandări și interdicții



Pulverizați ușor placa de gătit antiaderentă cu ulei pentru gătit, pentru a vă asigura că clătitele se întorc cu ușurință.



Nu atingeți plăcile de gătit antiaderente imediat după utilizare. Lăsați plăcile să se răcească complet înainte de a le atinge.

Îngrijire și întreținere

PASUL 1: Înainte de a începe orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați aparatul pentru clătite de la priza de alimentare și asigurați-vă că s-a răcit complet.

PASUL 2: Ștergeți aparatul pentru clătite și tava pentru aluat cu o cârpă moale și umedă, apoi uscați-le complet.



NOTĂ: Aparatul pentru clătite și tava pentru aluat trebuie curățate după fiecare utilizare.

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

Înainte de a conecta aparatul pentru clătite la rețeaua de alimentare, curățați-l urmând instrucțiunile din secțiunea „Îngrijire și întreținere”.



NOTĂ: La prima utilizare a aparatului pentru clătite, este posibil să se degajeze puțin fum și un miros ușor. Acest lucru este normal și va dispărea rapid. Asigurați o ventilație adecvată în jurul aparatului pentru clătite.

Utilizarea aparatului pentru clătite

Verificați ca aparatul pentru clătite să fie curat, uscat, oprit și deconectat de la sursa de alimentare.

PASUL 1: Pregătiți aluatul pentru clătite și turnați-l pe tava pentru aluat. O rețetă recomandată pentru aluatul de clătite conține 450 g făină, 500 ml lapte, 6 ouă și 3 linguri de ulei de floarea-soarelui.

PASUL 2: Așezați aparatul pentru clătite pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime comodă pentru utilizator.

PASUL 3: Conectați aparatul pentru clătite la rețeaua de alimentare și porniți-l; indicatorul luminos de alimentare se va aprinde, semnaland că aparatul pentru clătite se încălzește.

PASUL 4: După ce aparatul pentru clătite s-a preîncălzit, indicatorul luminos de alimentare se va stinge, iar placa de gătit antiaderentă va atinge temperatura dorită.

PASUL 5: Ținând doar de mâner, ridicați cu atenție aparatul pentru clătite și răsturnați-l astfel încât placa de gătit să fie orientată în jos.

PASUL 6: Coborâți încet placa de gătit în aluatul pentru clătite și așteptați 2–4 secunde înainte de a o ridica de pe tava pentru aluat și de a o răsturna din nou, astfel încât placa de gătit să fie orientată în sus.

PASUL 7: Așteptați între 45 de secunde și 1 minut înainte de a lăsa clătita să alunece de pe placa de gătit pe o farfurie potrivită.



NOTĂ: În timpul utilizării, indicatorul luminos de alimentare va porni și se va opri periodic pentru a semnală că aparatul pentru clătite menține temperatura dorită. Dacă clătitele încep să se lipească, folosiți un prosop de hârtie pentru a șterge o cantitate mică de ulei pe placa antiaderentă înainte de gătire.

Depozitare

Asigurați-vă că aparatul pentru clătite este complet răcit, curat și uscat înainte de a-l depozita într-un loc răcoros și uscat. Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului pentru clătite; înfășurați-l lejer pentru a preveni deteriorarea.

Specificații tehnice

Cod produs: EK6699

Alimentare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Putere: 600 W

Rețete

Clătită simplă

Ingrediente

450 g făină

500 ml lapte
6 ouă
3 linguri de ulei

Garnituri

Căpșuni
Banană
Cremă tartinabilă cu ciocolată

Mod de preparare

Într-un bol pentru amestecare, bateți făina împreună cu ouăle. Adăugați treptat laptele și uleiul, amestecând constant până când compoziția devine omogenă. Adăugați o picătură de colorant alimentar în amestec. Turnați o parte din compoziție pe tava pentru aluat.

După ce aparatul pentru clătite s-a preîncălzit, indicatorul luminos de alimentare se va stinge, iar placa de gătit antiaderentă va ajunge la temperatura necesară.

Ținând doar de mâner, coborâți încet placa de gătit în aluatul pentru clătite și așteptați 2–4 secunde înainte de a o ridica de pe tava pentru aluat și de a o răsturna din nou, astfel încât placa de gătit să fie orientată în sus.

Așteptați între 45 de secunde și 1 minut pentru ca clătita să se coacă complet, apoi lăsați-o să alunece.

Serviți fierbinte, cu garniturile preferate.

Rețetă de clătite curcubeu

Ingrediente

450 g făină
500 ml lapte
6 ouă
3 linguri de ulei
Colorant alimentar, după preferință

Garnituri

Căpșuni
Banană
Cremă tartinabilă cu ciocolată
Bombonele colorate

Mod de preparare

Într-un bol pentru amestecare, bateți făina împreună cu ouăle. Adăugați treptat laptele și uleiul, amestecând constant până când compoziția devine omogenă. Adăugați o picătură de colorant alimentar în amestec. Turnați o parte din compoziție pe tava pentru aluat.

După ce aparatul pentru clătite s-a preîncălzit, indicatorul luminos de alimentare se va stinge, iar placa de gătit antiaderentă va ajunge la temperatura necesară.

Ținând doar de mâner, coborâți încet placa de gătit în aluatul pentru clătite și așteptați 2–4 secunde înainte de a o ridica de pe tava pentru aluat și de a o răsturna din nou, astfel încât placa de gătit să fie orientată în sus.

Așteptați între 45 de secunde și 1 minut pentru ca clătita să se coacă complet, apoi lăsați-o să alunece.

Serviți fierbinte, cu garniturile preferate.

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдеща справка.

Препоръки и забрани



Напръскайте леко плочата с незалепващо покритие с готварско олио, за да улесните обръщането на палачинките.



Не докосвайте плочите с незалепващо покритие веднага след употреба. Оставете ги да изстинат напълно, преди да ги пипате.

Грижа и поддръжка

СТЪПКА 1: Преди да пристъпите към почистване или поддръжка, изключете уреда за приготвяне на палачинки от електрическата мрежа и се уверете, че е напълно изстинал.

СТЪПКА 2: Почистете уреда за приготвяне на палачинки и плочата за палачинково тесто с мека, влажна кърпа и подсушете старателно.



ЗАБЕЛЕЖКА: Уредът за приготвяне на палачинки и плочата за палачинково тесто трябва да се почистват след всяка употреба.

Инструкции за употреба

Преди първата употреба

Преди да свържете уреда за приготвяне на палачинки към електрическата мрежа, почистете го според указанията в раздела „Грижа и поддръжка“.



ЗАБЕЛЕЖКА: При първа употреба на уреда за приготвяне на палачинки е възможно да се отдели дим и слаба миризма. Това е нормално и ще отшуми бързо. Осигурете добра вентилация около уреда за приготвяне на палачинки.

Работа с уреда за приготвяне на палачинки

Уверете се, че уредът за приготвяне на палачинки е почистен, сух, изключен и изваден от електрическата мрежа.

СТЪПКА 1: Пригответе тестото за палачинки и го изсипете върху плочата за палачинково тесто. Препоръчителна рецепта за тестото: 450 г брашно, 500 мл мляко, 6 яйца и 3 супени лъжици слънчогледово олио.

СТЪПКА 2: Поставете уреда за приготвяне на палачинки върху равна, стабилна и термоустойчива повърхност, на такава височина, която е удобна за потребителя.

СТЪПКА 3: Включете уреда за приготвяне на палачинки в електрическата мрежа и го включете; светлинният индикатор за захранване ще светне, което сигнализира, че уредът започва да се загрева.

СТЪПКА 4: След като уредът за приготвяне на палачинки се загрее предварително, светлинният индикатор за захранване ще изгасне и плочата с незалепващо покритие ще достигне желаната температура.

СТЪПКА 5: Хващайки само за дръжката, внимателно повдигнете уреда за приготвяне на палачинки и го обърнете така, че плочата с незалепващо покритие да е надолу.

СТЪПКА 6: Бавно потопете плочата с незалепващо покритие в палачинковото тесто и изчакайте 2–4 секунди, преди да я повдигнете от плочата за палачинково тесто и да я обърнете отново, така че плочата с незалепващо покритие да сочи нагоре.

СТЪПКА 7: Изчакайте 45 секунди до 1 минута, преди да оставите палачинката да се плъзне от плочата с незалепващо покритие върху подходяща чиния.



ЗАБЕЛЕЖКА: По време на работа светлинният индикатор за захранване ще се включва и изключва периодично, за да показва, че уредът за приготвяне на палачинки поддържа желаната температура. Ако палачинките започнат да залепват, използвайте хартиена кърпа, за да разнесете малко количество олио върху плочата с незалепващо покритие преди готвене.

Съхранение

Уверете се, че уредът за приготвяне на палачинки е напълно изстинал, почистен и сух, преди да го приберете на хладно и сухо място.

Никога не увивайте захранващия кабел плътно около уреда за приготвяне на палачинки; увивайте го хлабаво, за да предотвратите повреда.

Технически характеристики

Код на продукта: EK6699

Вход: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Изходна мощност: 600 W

Рецепти

Обикновена палачинка

Съставки

450 г брашно

500 мл мляко

6 яйца

3 супени лъжици олио

Добавки

Ягоди

Банан

Шоколадов крем

Начин на приготвяне

В купа за смесване разбийте заедно брашното и яйцата. Постепенно добавете млякото и олиото, като разбърквате до получаване на хомогенна смес. Прибавете капка сладкарска боя към сместа. Изсипете част от сместа върху плочата за палачинково тесто.

След като уредът за приготвяне на палачинки се загрее предварително, светлинният индикатор за захранване ще изгасне и плочата с незалепащо покритие ще бъде на необходимата температура.

Държейки само за дръжката, бавно потопете плочата с незалепащо покритие в палачинковото тесто и изчакайте 2–4 секунди, след което я повдигнете от плочата за палачинково тесто и я обърнете отново, така че плочата с незалепащо покритие да е нагоре.

Изчакайте 45 секунди до 1 минута, докато палачинката се изпече напълно, след което я оставете да се плъзне.

Сервирайте горещи с желаните добавки.

Рецепта за дъгови палачинки

Съставки

450 г брашно

500 мл мляко

6 яйца

3 супени лъжици олио

Сладкарска боя по желание

Добавки

Ягоди

Банан

Шоколадов крем

Шарени захарни пръчици

Начин на приготвяне

В купа за смесване разбийте заедно брашното и яйцата. Постепенно добавете млякото и олиото, като разбърквате до получаване на хомогенна смес. Прибавете капка сладкарска боя към сместа. Изсипете част от сместа върху плочата за палачинково тесто.

След като уредът за приготвяне на палачинки се загрее предварително, светлинният индикатор за захранване ще изгасне и плочата с незалепащо покритие ще бъде на необходимата температура.

Държейки само за дръжката, бавно потопете плочата с незалепащо покритие в палачинковото тесто и изчакайте 2–4 секунди, след което я повдигнете от плочата за палачинково тесто и я обърнете отново, така че плочата с незалепащо покритие да е нагоре.

Изчакайте 45 секунди до 1 минута, докато палачинката се изпече напълно, след което я оставете да се плъзне.

Сервирайте горещи с желаните добавки.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Recomendaciones y advertencias



Rocié ligeramente la placa de cocción antiadherente con aceite de cocina para que los panqueques sean fáciles de voltear.



No toque las placas de cocción antiadherentes inmediatamente después de su uso. Espere a que las placas se enfríen completamente antes de manipularlas.

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina para hacer panqueques de la toma de corriente y asegúrese de que se haya enfriado completamente.

PASO 2: Limpie la máquina para hacer panqueques y la placa para masa con un paño suave y húmedo, y séquelas completamente.



NOTA: La máquina para hacer panqueques y la placa para masa deben limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectar la máquina para hacer panqueques a la red eléctrica, límpiela siguiendo las instrucciones indicadas en la sección titulada «**Cuidado y mantenimiento**».



NOTA: Al utilizar la máquina para hacer panqueques por primera vez, puede desprenderse humo y un leve olor. Esto es normal y desaparecerá en poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina para hacer panqueques.

Uso de la máquina para hacer panqueques

Verifique que la máquina para hacer panqueques esté limpia, seca, apagada y desenchufada de la red eléctrica.

PASO 1: Prepare la masa para panqueques y viértala sobre la placa para masa. Se recomienda la siguiente receta para la masa de panqueques: 450 g de harina, 500 ml de leche, 6 huevos y 3 cucharadas de aceite de girasol.

PASO 2: Coloque la máquina para hacer panqueques sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, a una altura que resulte cómoda para el usuario.

PASO 3: Enchufe y encienda la máquina para hacer panqueques en la red eléctrica; la luz indicadora de encendido se iluminará para señalar que la máquina se está calentando.

PASO 4: Una vez que la máquina para hacer panqueques se haya precalentado, la luz indicadora de encendido se apagará y la placa de cocción antiadherente alcanzará la temperatura deseada.

PASO 5: Sujetando únicamente el asa, levante con cuidado la máquina para hacer panqueques y gírela de modo que la placa de cocción quede orientada hacia abajo.

PASO 6: Introduzca lentamente la placa de cocción en la masa para panqueques y espere entre 2 y 4 segundos antes de levantarla de la placa para masa y volver a girarla, de modo que la placa de cocción quede orientada hacia arriba.

PASO 7: Espere de 45 segundos a 1 minuto antes de dejar que el panqueque se deslice de la placa de cocción a un plato adecuado.



NOTA: Durante el uso, la luz indicadora de encendido se encenderá y apagará intermitentemente para indicar que la máquina para hacer panqueques mantiene la temperatura deseada. Si los panqueques empiezan a pegarse, utilice una servilleta de papel para aplicar una pequeña cantidad de aceite sobre la placa antiadherente antes de cocinar.

Almacenamiento

Asegúrese de que la máquina para hacer panqueques esté completamente fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No enrolle nunca el cable firmemente alrededor de la máquina para hacer panqueques; envuélvalo de manera holgada para evitar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6699

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 600 W

Recetas

Panqueque sencillo

Ingredientes

450 g de harina

500 ml de leche

6 huevos

3 cucharadas de aceite

Coberturas

Fresas

Plátano

Crema de chocolate

Preparación

En un bol para mezclar, bata la harina junto con los huevos. Incorpore poco a poco la leche y el aceite, removiendo hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Añada una gota de colorante alimentario a la preparación. Vierta una cantidad de la mezcla sobre la placa para masa.

Una vez que la máquina para hacer panqueques se haya precalentado, la luz indicadora de encendido se apagará y la placa de cocción antiadherente estará a la temperatura requerida.

Sujetando únicamente el asa, baje lentamente la placa de cocción hacia la masa para panqueques y espere de 2 a 4 segundos antes de retirarla de la placa para masa y girarla nuevamente, de modo que la placa de cocción quede orientada hacia arriba.

Espere de 45 segundos a 1 minuto para que el panqueque se cocine completamente y luego deje que se deslice.

Sirva caliente con las coberturas que prefiera.

Receta de panqueques arcoíris

Ingredientes

450 g de harina
500 ml de leche
6 huevos
3 cucharadas de aceite
Colorante alimentario al gusto

Coberturas

Fresas
Plátano
Crema de chocolate
Virutas de repostería

Preparación

En un bol para mezclar, bata la harina junto con los huevos. Incorpore poco a poco la leche y el aceite, removiendo hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Añada una gota de colorante alimentario a la preparación. Vierta una cantidad de la mezcla sobre la placa para masa.

Una vez que la máquina para hacer panqueques se haya precalentado, la luz indicadora de encendido se apagará y la placa de cocción antiadherente estará a la temperatura requerida.

Sujetando únicamente el asa, baje lentamente la placa de cocción hacia la masa para panqueques y espere de 2 a 4 segundos antes de retirarla de la placa para masa y girarla nuevamente, de modo que la placa de cocción quede orientada hacia arriba.

Espere de 45 segundos a 1 minuto para que el panqueque se cocine completamente y luego deje que se deslice.

Sirva caliente con las coberturas que prefiera.

PT | Guarde estas instruções para futuras consultas.

O que fazer e o que não fazer



Pulverize ligeiramente a placa de cozedura antiaderente com óleo de cozinha para que as panquecas sejam fáceis de virar.



Não toque nas placas de cozedura antiaderentes imediatamente após a utilização. Deixe as placas arrefecerem completamente antes de lhes tocar.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: Antes de iniciar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de fazer panquecas da tomada e certifique-se de que arrefeceu completamente.

PASSO 2: Limpe a máquina de fazer panquecas e a placa para massa com um pano macio e húmido e seque cuidadosamente.



NOTA: A máquina de fazer panquecas e a placa para massa devem ser limpas após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar a máquina de fazer panquecas à corrente elétrica, limpe-a conforme as instruções indicadas na secção intitulada «Cuidados e manutenção».



NOTA: Ao utilizar a máquina de fazer panquecas pela primeira vez, pode libertar-se fumo e um ligeiro odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Assegure uma ventilação adequada à volta da máquina de fazer panquecas.

Utilização da máquina de fazer panquecas

Verifique se a máquina de fazer panquecas está limpa, seca, desligada e desconectada da corrente elétrica.

PASSO 1: Prepare a massa das panquecas e verta-a na placa para massa. Uma receita recomendada para a massa consiste em 450 g de farinha, 500 ml de leite, 6 ovos e 3 colheres de sopa de óleo de girassol.

PASSO 2: Coloque a máquina de fazer panquecas sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, numa altura confortável para o utilizador.

PASSO 3: Ligue a máquina de fazer panquecas à tomada e ligue-a; a luz indicadora de funcionamento acender-se-á para sinalizar que a máquina está a aquecer.

PASSO 4: Quando a máquina de fazer panquecas estiver pré-aquecida, a luz indicadora de funcionamento apagar-se-á e a placa de cozedura antiaderente atingirá a temperatura pretendida.

PASSO 5: Segurando apenas pela pega, levante cuidadosamente a máquina de fazer panquecas e vire-a de modo a que a placa de cozedura fique voltada para baixo.

PASSO 6: Baixe lentamente a placa de cozedura até à massa das panquecas e aguarde 2 a 4 segundos antes de a retirar da placa para massa e voltar a virar, de modo a que a placa de cozedura fique voltada para cima.

PASSO 7: Aguarde entre 45 segundos e 1 minuto antes de deixar a panqueca deslizar da placa de cozedura para um prato adequado.



NOTA: Durante a utilização, a luz indicadora de funcionamento acende e apaga-se alternadamente para indicar que a máquina de fazer panquecas está a manter a temperatura pretendida. Se as panquecas começarem a colar, utilize um pedaço de papel de cozinha para espalhar uma pequena quantidade de óleo sobre a placa antiaderente antes de cozinhar.

Armazenamento

Certifique-se de que a máquina de fazer panquecas está completamente fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo de forma apertada à volta da máquina de fazer panquecas; enrole-o de forma solta para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6699

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 600 W

Receitas

Panqueca simples

Ingredientes

450 g de farinha

500 ml de leite

6 ovos

3 colheres de sopa de óleo

Coberturas

Morangos

Banana

Creme de chocolate

Preparação

Numa taça, misture a farinha e os ovos. Adicione o leite e o óleo gradualmente, mexendo até obter uma mistura homogénea. Junte uma gota de corante alimentar à mistura. Verta uma porção da mistura sobre a placa para massa.

Quando a máquina de fazer panquecas estiver pré-aquecida, a luz indicadora de funcionamento apagar-se-á e a placa de cozedura antiaderente atingirá a temperatura pretendida.

Segurando apenas pela pega, baixe lentamente a placa de cozedura até à massa das panquecas e aguarde 2 a 4 segundos antes de a retirar da placa para massa e de a voltar a virar, de modo a que a placa de cozedura fique voltada para cima.

Aguarde entre 45 segundos e 1 minuto até que a panqueca esteja totalmente cozinhada e, em seguida, deixe-a deslizar.

Sirva quente com as coberturas a gosto.

Receita de panquecas arco-íris

Ingredientes

450 g de farinha

500 ml de leite

6 ovos

3 colheres de sopa de óleo

Corante alimentar a gosto

Coberturas

Morangos

Banana

Creme de chocolate

Confeitos

Preparação

Numa taça, misture a farinha e os ovos. Adicione o leite e o óleo gradualmente, mexendo até obter uma mistura homogénea. Junte uma gota de corante alimentar à mistura. Verta uma porção da mistura sobre a placa para massa. Quando a máquina de fazer panquecas estiver pré-aquecida, a luz indicadora de funcionamento apagar-se-á e a placa de cozedura antiaderente atingirá a temperatura pretendida.

Segurando apenas pela pega, baixe lentamente a placa de cozedura até à massa das panquecas e aguarde 2 a 4 segundos antes de a retirar da placa para massa e de a voltar a virar, de modo a que a placa de cozedura fique voltada para cima. Aguarde entre 45 segundos e 1 minuto até que a panqueca esteja totalmente cozinhada e, em seguida, deixe-a deslizar. Sirva quente com as coberturas a gosto.

Giles and Posner Garantie

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Giles and Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customersupport@gilesandposner.com.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customersupport@gilesandposner.com.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customersupport@gilesandposner.com.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customersupport@gilesandposner.com.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customersupport@gilesandposner.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customersupport@gilesandposner.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customersupport@gilesandposner.com.

SI | Če se v 2 letih od datuma nakupa pojavijo napake v izdelavi ali materialu, vrnite blago trgovcu skupaj s potrdilom o nakupu. Če imate dodatna vprašanja, nam pišite na customersupport@gilesandposner.com.

SK | Ak sa v priebehu 2 rokov od dátumu zakúpenia vyskytnú akékoľvek nedostatky v dôsledku chybného spracovania alebo materiálov, vráťte tovar spolu s dokladom o kúpe predajcovi. V prípade akýchkoľvek ďalších otázok nás kontaktujte na adrese customersupport@gilesandposner.com.

CZ | Pokud se do 2 let od data nákupu objeví jakékoli závady způsobené vadným zpracováním nebo materiálem, vraťte zboží spolu s dokladem o koupi prodejci. V případě jakýchkoli dalších dotazů nás kontaktujte na customersupport@gilesandposner.com.

HU | Amennyiben a vásárlástól szármított két éven belül anyag- vagy megmunkálási hibát észlel, kérjük, küldje vissza az árut a vásárlást igazoló bizonylattal együtt a kereskedőnek. További kérdésekkel keressen minket a customersupport@gilesandposner.com címen.

HR | Ako dođe do oštećenja zbog nezadovoljavajuće izrade ili nedovoljne kvalitete materijala u roku od 2 godine od datuma kupnje, robu zajedno s dokazom kupnje vratite prodavaču. Ako imate dodatna pitanja, kontaktirajte nas na customersupport@gilesandposner.com.

RO | Dacă în decurs de 2 ani de la data achiziției apar defecte din cauza materialelor sau a manoperei deficitare, returnați produsele către distribuitor împreună cu dovada achiziției. Pentru orice întrebări suplimentare, contactați-ne la customersupport@gilesandposner.com.

BG | В случай че дефекти, дължащи се на неправилна изработка или материали, се появят в рамките на 2 години от датата на покупката, моля, върнете стоката с доказателство за покупка на търговеца на дребно. За всякакви допълнителни въпроси се свържете с нас на customersupport@gilesandposner.com.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

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

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

HERGESTELLT IN CHINA.

©Giles & Posner Warenzeichen. Alle Rechte vorbehalten.
CD191125/MD241025/V2