

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 eletricista 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 prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



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



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy 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 | Weggoeien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

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

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

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

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

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

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

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

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

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

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

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

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

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



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

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

EN Please read instructions for future reference.

Do's and don'ts

DO: Switch off the crêpe maker and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.


DON'T: Use attachments if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

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

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


STEP 2: Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the crêpe maker, as this could damage the surface.

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

Instructions for use

Before first use

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

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

Using the crêpe maker

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

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

STEP 2: Plug in and switch on the crêpe maker at the mains power supply.

STEP 3: Turn on the crêpe maker and select the desired cooking temperature using the temperature selection dial. The power indicator light will illuminate.

STEP 4: Preheat the crêpe maker for approx. 3 minutes on max. temperature. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 5: Pour approx. 100 ml of crêpe batter into the centre of the non-stick cooking plate. Using too much batter may hinder the cooking process.


STEP 6: Using the batter spreader, spread the batter in a circular motion until it is evenly distributed across the non-stick cooking plate.

STEP 7: Cook the crêpe for approx. 2 minutes or until the bottom has lightly browned.

STEP 8: When the crêpe starts to bubble, loosen the edges with a spatula, flip the crêpe over and allow to finish cooking.

STEP 9: Once cooking is complete, turn off the crêpe maker using the on/off switch and unplug it from the mains power supply.

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

	NOTE: During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the crêpe maker is maintaining the temperature. If the crêpes begin to stick, use a paper towel to wipe a little oil over the non-stick plate.
---------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Storage

Check that the crêpe maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the crêpe maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6223

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 1000 W

Recipés

Plain crêpe

Makes 4 crêpes

Ingredients

110 g plain flour

200 ml milk

75 ml water

2 eggs

2 tsp butter, melted

Pinch of salt

Method

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

Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Spread with the wooden spatula in order to coat the surface evenly with the batter.

Cook the crêpe for about 2 minutes, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes. Serve hot with fillings as desired.

Add chocolate toppings to the mixture for a fun twist!

Topping suggestions

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

Berries

Chocolate spread

Rainbow crêpes

Makes 4 crêpes

Ingredients

4 eggs

220 g plain flour

400 ml milk

150 ml water

4 tspb butter, melted

Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Turn the crêpe with the wooden spatula in order to coat the surface evenly with the batter.

Separate the mixture into four equal parts. Add a drop of food colouring into each part and mix well.

Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Turn the crêpe with the wooden spatula in order to coat the surface evenly with the batter.

Cook the crêpe for about 2 minutes, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes. Serve hot with fillings as desired.

Chocolate banana crêpes

Makes 4 crêpes

Ingredients

2 bananas, 1 mashed and 1 sliced

2 eggs

110 g plain flour

200 ml milk

75 ml water

2 tspb butter, melted

1 tspb melted chocolate

Pinch of salt

Method

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

Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Turn the crêpe with the wooden spatula in order to coat the surface evenly with the batter.

Cook the crêpe for about 2 minutes, until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes. Serve hot with fillings as desired.

Chocolate banana crêpes

Makes 4 crêpes

Ingredients

2 bananas, 1 mashed and 1 sliced

2 eggs

110 g plain flour

200 ml milk

75 ml water

2 tspb butter, melted

1 tspb melted chocolate

Pinch of salt

Method

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

Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Spread with the wooden spatula to evenly coat the crêpe maker.

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

Repeat with remaining batter, adding more butter or oil to the crêpe maker as necessary. Fold crêpes into quarters. Drizzle with melted chocolate and top with the sliced banana.

Lemon crêpes

Makes 4 crêpes

Ingredients

2 eggs, separated

1 lemon, zested

75 g yoghurt

75 g plain flour

3 tspb sugar

2 tspb lemon juice

2 tspb butter, melted

¼ tsp baking soda

¼ tsp salt

Icing sugar, for dusting

Method

In a large mixing bowl, whisk together the flour and the eggs. Gradually add in the milk, water and zested lemon, stirring to combine. Add the salt and butter; beat until smooth. Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Spread with the wooden spatula to evenly coat the crêpe maker. Cook for approx. 2 minutes until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes.

Repeat with remaining batter, adding more butter or oil to the crêpe maker as necessary. Fold crêpes into quarters. Drizzle with melted chocolate and top with the sliced banana.

Repeat with remaining batter, adding more butter or oil to the crêpe maker as necessary. Fold crêpes into quarters. Drizzle with melted chocolate and top with the sliced banana.

Lemon crêpes

Makes 4 crêpes

Ingredients

2 eggs, separated

1 lemon, zested

75 g yoghurt

75 g plain flour

3 tspb sugar

2 tspb lemon juice

2 tspb butter, melted

¼ tsp baking soda


¼ tsp salt

Icing sugar, for dusting

Method


In a large mixing bowl, whisk together the flour and the eggs. Gradually add in the milk, water and zested lemon, stirring to combine. Add the salt and butter; beat until smooth. Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Spread with the wooden spatula to evenly coat the crêpe maker. Cook for approx. 2 minutes until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes.

Repeat with remaining batter, adding more butter or oil to the crêpe maker as necessary. Fold crêpes into quarters. Drizzle with melted chocolate and top with the sliced banana.

	OPMERKING: De pannenkoekenmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

Instructies voor gebruik
Voor het eerste gebruik

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

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

De pannenkoekenmaker gebruiken

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

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

STAP 2: Steek de stekker van de pannenkoekenmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in.

STAP 3: Zet de pannenkoekenmaker aan en selecteer de gewenste bereidingstemperatuur met behulp van de temperatuurkeuzeknop. Het voedingsindicatielampje gaat branden.

STAP 4: Verwarm de pannenkoekenmaker ongeveer 3 minuten voor op de maximale temperatuur. Het indicatielampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 5: Giet ongeveer 100 ml pannenkoekenbeslag in het midden van de bakplaat met antiaanbaklaag. Het gebruik van te veel beslag kan het bakproces belemmeren.


STAP 6: Spreid met behulp van de beslagspreider het beslag in een cirkelvormige beweging uit totdat het gelijkmatig over de bakplaat met antiaanbaklaag is verdeeld.

STAP 7: Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten of totdat de onderkant lichtbruin is.

STAP 8: Wanneer er bellen in de pannenkoek ontstaan, maak u de randeren los met een spatel, draait u de pannenkoek om en laat u deze verder bakken.

STAP 9: Schakel de pannenkoekenmaker uit met de aan/uit-knop en haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met bakken.

STAP 10: Schuif de pannenkoek voorzichtig van de pannenkoekenmaker op een bord.

	OPMERKING: Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat de pannenkoekenmaker de temperatuur in stand houdt. Plakken de pannenkoeken vast, veeg dan met een stuk keukenrol een beetje olie over de bakplaat met antiaanbaklaag.
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

METHOD
In a large mixing bowl, whisk together the egg yolks, lemon zest, lemon juice, yoghurt, butter and sugar. Add the flour, baking soda and salt; beat until smooth. In a clean bowl, whisk the egg whites until soft peaks form. Fold into the batter.

Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Spread with the wooden spatula to evenly coat the crêpe maker. Cook for approx. 2 minutes until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes.

Repeat with remaining batter, adding more butter or oil to the crêpe maker as necessary. Serve with dusted icing sugar.

Vegan crêpes

Makes 4 crêpes

Ingredients

150 g self-raising flour

200 ml plant-based milk

1 tsp baking powder

1 tsp sugar

Pinch salt

Oil, for greasing

Method

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

Preheat the crêpe maker by turning the temperature selection dial to max. Once the indicator light switches off, pour or scoop the batter onto the crêpe maker, using approx. 100 ml for each crêpe. Spread with the wooden spatula to evenly coat the crêpe maker. Cook for approx. 2 minutes until browned. Loosen with the wooden spatula and fry the flipside for a further 2 minutes. Serve with fruit, syrup or any topping as desired.

FR Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.
À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

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

À NE PAS FAIRE :

Ne pas utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.


Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la crêpière de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : essuyez la crêpière avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.


N'utilisez jamais de produits agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la crêpière, car cela pourrait endommager la surface.

	REMARQUE : nettoyez la crêpière après chaque utilisation.
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

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

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

Utilisation de la crêpière

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

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

ÉTAPE 2 : branchez la crêpière sur l'alimentation secteur et allumez-la.

ÉTAPE 3 : allumez la crêpière et sélectionnez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de sélection de la température. Le voyant d'alimentation s'allume.

ÉTAPE 4 : préchauffez la crêpière pendant environ 3 minutes à la température maximale. Le voyant s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 5 : versez environ 100 ml de pâte à crêpe au centre de la plaque de cuisson antiaadhésive. L'utilisation d'une quantité trop importante de pâte peut entraver le processus de cuisson.


ÉTAPE 6 : étalez la pâte à l'aide du répartiteur de pâte en effectuant un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'elle soit répartie uniformément sur la plaque de cuisson antiaadhésive.

ÉTAPE 7 : faites cuire la crêpe pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit doré.

ÉTAPE 8 : lorsque la crêpe commence à faire des bulles, détachez les bords à l'aide de la spatule, retournez la crêpe et laissez la cuisson se terminer.

ÉTAPE 9 : une fois la cuisson terminée, éteignez la crêpière à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et débranchez-la de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 10 : faites glisser la crêpe avec précaution depuis la crêpière sur une assiette.

	REMARQUE : lors de l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que la crêpière se maintient à la température. Si les crêpes commencent à coller, utilisez du papier absorbant pour étaler un peu d'huile sur la plaque antiaadhésive.
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Stockage

Vérifiez que la crêpière est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la crêpière; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6223

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 1000 W

Recettes

Crêpe ordinaire

Pour 4 crêpes

Ingredients

110 g de farine

200 ml de lait

75 ml d'eau

2 œufs

2 cuillères à soupe de beurre fondu

Une pincée de sel

Préparation

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

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton de sélection de la température sur Max. Une fois que le voyant s'éteint, versez la pâte directement ou avec une louche sur la crêpière, en utilisant environ 100 ml pour chaque crêpe. Étalez la pâte avec le réseau à crêpes en effectuant un mouvement circulaire pour recouvrir la surface uniformément.

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

1/4 TL Butter, geschmolzen
1/4 TL Backnatron
1/4 TL Salz
Puderzucker zum Bestäuben
Zubereitung
In einer großen Rührschüssel Eigelb, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Joghurt, Butter und Zucker vermengen. Mehl, Backnatron und Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Das Eiweiß in den Teig falten.
Wärmen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf maximal stellen. Geben Sie, sobald die Kontrollleuchte erlischt, den Teig in das Crêpe-Eisen. Verwenden Sie ca. 100 ml pro Crêpe. Mit dem Pfannenwender aus Holz gleichmäßig auf dem Crêpe-Eisen verstreichen. Ca. 2 Minuten garen lassen, bis der Teig braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten braten. Mit dem verbleibenden Teig wiederholen und bei Bedarf mehr Butter oder Öl auf das Crêpe-Eisen geben. Mit Puderzucker servieren.

Vegane Crêpes

Ergibt 4 Crêpes

Zutaten
150 g Mehl mit Backtriebmittel
200 ml Milch auf Pflanzenbasis
1 TL Backpulver
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Öl, zum Einfetten
Zubereitung
In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. Die Milch und Pflanzenbasis nach und nach unter Rühren hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Wärmen Sie das Crêpe-Eisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf maximal stellen. Geben Sie, sobald die Kontrollleuchte erlischt, den Teig in das Crêpe-Eisen. Verwenden Sie ca. 100 ml pro Crêpe. Mit dem Pfannenwender aus Holz gleichmäßig auf dem Crêpe-Eisen verstreichen. Ca. 2 Minuten garen lassen, bis der Teig braun ist. Mit dem Pfannenwender aus Holz den Crêpe lösen und die andere Seite weitere 2 Minuten braten. Nach Wunsch mit Obst, Sirup oder beliebigem Belag servieren.

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

QUÉ hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

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

QUÉ NO HACER:

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

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar la crepera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

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

NOTA: La crepera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

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

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

NOTA: Durante el uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per crêpe sta mantenendo la temperatura corretta. Se le crêpe iniziano ad attaccarsi, strofinare un po' di olio sulla piastra antiaderente con un panno carta.

Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire la macchina per crêpe, onde evitare di danneggiare la superficie.

NOTA: la macchina per crêpe deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per crêpe all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione **"Cura e manutenzione"**.

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire la macchina per crêpe, onde evitare di danneggiare la superficie.

NOTA: la macchina per crêpe deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per crêpe all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione **"Cura e manutenzione"**.

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

Utilizzo della macchina per crêpe

Verificare che la macchina per crêpe sia pulita, asciutta, spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.
PASSAGGIO 1: collocare la macchina per crêpe su una superficie piana, stabile e resistente al-calore, posta a un'altezza confortevole per l'utente.
PASSAGGIO 2: collegare la macchina per crêpe all'alimentazione elettrica e accenderla.
PASSAGGIO 3: accendere la macchina per crêpe e selezionare la temperatura di cottura desiderata utilizzando l'apposita manopola. La spia di alimentazione si accende.
PASSAGGIO 4: preriscaldare la macchina per crêpe per circa 3 minuti a temperatura massima. La spia si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta.
PASSAGGIO 5: versare circa 100 ml di impasto per crêpe al centro della piastra di cottura antiaderente. L'uso di una quantità eccessiva di impasto può ostacolare il processo di cottura.
PASSAGGIO 6: utilizzando la manopola per stendere le crêpe, distribuire l'impasto con un movimento circolare fino a ottenere una distribuzione uniforme sulla piastra di cottura antiaderente.
PASSAGGIO 7: cuocere la crêpe per circa 2 minuti o finché la parte inferiore non sarà leggermente dorata.
PASSAGGIO 8: quando sulla crêpe iniziano a comparire delle bolle, spostare i bordi con una spatola, girare la crêpe e terminare la cottura.
PASSAGGIO 9: completare la cottura, spegnere la macchina per crêpe utilizzando l'interruttore di accensione/spengimento e scollegarla dall'alimentazione elettrica.
PASSAGGIO 10: fare scivolare con cura la crêpe dalla macchina su un piatto.

Conservazione

Controllare che la macchina per crêpe sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per crêpe; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6223
Ingresso: 220~240 V ~ 50~60 Hz
Uscita: 1000 W

Ricette

Crêpe semplice

Per 4 crêpe
Ingredienti
110 g di farina 00
200 ml di latte
75 ml di acqua
2 uova
2 cucchiaini di burro fuso
Un pizzico di sale
Preparazione
In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'acqua, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max
Quando la spia si spegne, versare o distribuire la pastella sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.
Cuocere per circa 2 minuti finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente, aggiungendo altro burro o olio alla macchina crêpe, secondo necessità.
Ripiegare le crêpe in quattro. Spruzzare con cioccolato fuso e aggiungere le fettine di banana.

Crêpe al limone

Per 4 crêpe
Ingredienti
2 banane, 1 schiacciata e 1 a fette
2 uova
110 g di farina 00
200 ml di latte
75 g di acqua
2 cucchiail di burro fuso
1 cucchiaino di cioccolato fuso
Un pizzico di sale
Preparazione
In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte, l'acqua e la banana schiacciata, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max
Quando la spia si accende, versare o distribuire la pastella sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.
Cuocere la crêpe per circa 2 minuti o finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente, aggiungendo altro burro o olio alla macchina crêpe, secondo necessità.

Conservazione

Controllare che la macchina per crêpe sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per crêpe; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6223
Ingresso: 220~240 V ~ 50~60 Hz
Uscita: 1000 W

Ricette

Crêpe semplice

Per 4 crêpe
Ingredienti
110 g di farina 00
200 ml di latte
75 ml di acqua
2 uova
2 cucchiaini di burro fuso
Un pizzico di sale
Preparazione
In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'acqua, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max

Uso della crepera

Compruebe que la crepera está limpia, seca, apagada y desenchufada de la corriente eléctrica.
PASO 1: Coloque la crepera sobre una superficie plana, estable y resistente al calor que sea cómoda para el usuario.
PASO 2: Enchufe la crepera a la corriente y enciéndala.
PASO 3: Encienda la crepera y seleccione la temperatura de cocción deseada con el dial de selección de temperatura. El indicador de encendido se iluminará.
PASO 4: Precaliente la crepera durante unos 3 minutos a temperatura máxima. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.
PASO 5: Vierta aproximadamente 100 ml de masa para crepes en el centro de la placa de cocción antiadherente. Utilizar demasiada masa puede dificultar el proceso de cocción.
PASO 6: Utilice el espaldador para distribuir uniformemente la masa por la placa antiadherente realizando movimientos circulares.
PASO 7: Cocine la crepe durante unos 2 minutos o hasta que la parte inferior esté ligeramente dorada.
PASO 8: Cuando la crepe empiece a hacer burbujas, despegue los bordes con la espátula, dele la vuelta y deje que termine de cocinarse.
PASO 9: Una vez finalizada la cocción, apague la crepera con el interruptor de encendido/apagado y desenchúfela de la corriente eléctrica.
PASO 10: Pase con cuidado la crepe de la crepera a un plato.

NOTA: Durante el uso, el indicador luminoso se encenderá y apagará para señalar que la crepera mantiene la temperatura. Si las crepes comienzan a pegarse, utilice papel absorbente para esparcir un poco de aceite sobre la placa antiadherente.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la crepera esté fría, limpia y seca.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la crepera; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código del producto: EK6223
Entrada: 220~240 V ~ 50~60 Hz
Salida: 1000 W

Recetas

Crepes básicas

Para 4 crepes
Ingredientes
110 g de harina común
200 ml de leche
2 huevos
2 cucharadas de mantequilla derretida
Una pizza de sal
Elaboración
En un recipiente grande, mezcle la harina y los huevos. Vaya añadiendo poco a poco la leche y el agua, y revuelva la mezcla para que se integre todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.
Precaliente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la crepera de manera uniforme. Cocine durante unos 2 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos.
Repita el proceso con la masa restante, añadiendo más mantequilla o aceite a la crepera según sea necesario.
Doble las crepes en cuartos. Rocíe el chocolate derretido y decore con las rodajas de plátano.

Crepes de limón

Para 4 crepes
Ingredientes
2 huevos, separando las claras y las yemas
Ralladura de la piel de 1 limón
75 g de yogur
75 g de harina común
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de zumo de limón
2 cucharadas de mantequilla derretida
1/4 cucharadita de bicarbonato sódico
1/4 cucharadita de sal
Elaboración
En un recipiente grande, mezcle la harina y los huevos. Vaya añadiendo poco a poco la leche y el agua, y revuelva la mezcla para que se integre todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.
Precaliente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la crepera de manera uniforme. Cocine durante unos 2 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos.
Repita el proceso con la masa restante, añadiendo más mantequilla o aceite a la crepera según sea necesario.
Doble las crepes en cuartos. Rocíe el chocolate derretido y decore con las rodajas de plátano.

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

QUÉ hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

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

QUÉ NO HACER:

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

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar la crepera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

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

NOTA: La crepera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

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

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

NOTA: Durante el uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per crêpe sta mantenendo la temperatura corretta. Se le crêpe iniziano ad attaccarsi, strofinare un po' di olio sulla piastra antiaderente con un panno carta.

Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire la macchina per crêpe, onde evitare di danneggiare la superficie.

NOTA: la macchina per crêpe deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per crêpe all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione **"Cura e manutenzione"**.

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

Quando la spia si spegne, versare o distribuire la pastella sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.
Cuocere la crêpe per circa 2 minuti, finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Servire ben calde guarnite a piacere.

Aggiungere all'impasto delle gocce di cioccolato per un tocco divertente!

Suggerimenti per i topping

Fragole e crema

Frutti di bosco

Crema di cioccolato

Crêpe arcobaleno

Per 4 crêpe

Ingredienti

4 uova

220 g di farina 00

400 ml di latte

150 ml di acqua

4 cucchiaini di burro fuso

Colorante alimentare, a scelta

Un pizzico di sale

Preparazione

In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'acqua, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
Separare la miscela in quattro parti uguali. Aggiungere una goccia di colorante alimentare a ciascuna parte e mescolare bene.
Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max
Quando la spia si spegne, versare o distribuire la pastella sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.
Cuocere la crêpe per circa 2 minuti, finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Servire ben calda e guarnire a piacere.

Crêpe con banana e cioccolato

Per 4 crêpe

Ingredienti

2 banane, 1 schiacciata e 1 a fette

2 uova

110 g di farina 00

200 ml di latte

75 ml di acqua

2 cucchiail di burro fuso

1 cucchiaino di cioccolato fuso

Un pizzico di sale

Preparazione
In una grande ciotola, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte, l'acqua e la banana schiacciata, mescolando bene. Aggiungere il sale e il burro; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
Preriscaldare la macchina per crêpe ruotando la manopola della temperatura su max
Quando la spia si accende, versare o distribuire la pastella sulla macchina per crêpe utilizzando circa 100 ml per ogni crêpe. Girare la crêpe con la spatola di legno per ricoprire uniformemente la superficie con l'impasto.
Cuocere per circa 2 minuti finché non sarà dorata. Sollevare i bordi con la spatola di legno e lasciare cuocere l'altro lato ancora per 2 minuti. Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente, aggiungendo altro burro o olio alla macchina crêpe, secondo necessità.
Ripiegare le crêpe in quattro. Spruzzare con cioccolato fuso e aggiungere le fettine di banana.

Crêpe al limone

Per 4 crêpe

Ingredienti

2 uova separate

1 limone privato della scorza

75 g di yogur

75 g di farina 00

3 cucchiaini di zucchero

2 cucchiail di succo di limone

2 cucchiail di burro fuso

1/4 di cucchiaino di bicarbonato

Zucchero a velo da spolverizzare

Elaboración

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

Divida la mezcla en cuatro partes iguales. Añada una gota de colorante alimentario a cada parte y mezcle bien.

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

Divida la mezcla en cuatro partes iguales. Añada una gota de colorante alimentario a cada parte y mezcle bien.

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

Precaliente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Dele la vuelta a la crepe con la espátula de madera para cubrir uniformemente la superficie con la masa.

Cocine la crepe durante unos 2 minutos hasta que se dore. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos. Sirvala caliente con el relleno que desee.

Crepes con plátano y chocolate

Para 4 crepes
Ingredientes
2 plátanos, uno triturado y otro en rodajas
2 huevos
110 g de harina común
200 ml de leche
75 ml de agua
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de chocolate derretido
Una pizza de sal
Elaboración
En un recipiente grande, mezcle la harina y los huevos. Añada gradualmente la leche, el agua y el plátano triturado, revolviendo para combinarlo todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.
Precaliente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la crepera de manera uniforme. Cocine durante unos 2 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos.
Repita el proceso con la masa restante, añadiendo más mantequilla o aceite a la crepera según sea necesario.
Doble las crepes en cuartos. Rocíe el chocolate derretido y decore con las rodajas de plátano.

Crepes de limón

Para 4 crepes
Ingredientes
2 huevos, separando las claras y las yemas
Ralladura de la piel de 1 limón
75 g de yogur
75 g de harina común
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de zumo de limón
2 cucharadas de mantequilla derretida
1/4 cucharadita de bicarbonato sódico
1/4 cucharadita de sal
Elaboración
En un recipiente grande, mezcle la harina y los huevos. Añada gradualmente la leche, el agua y el plátano triturado, revolviendo para combinarlo todo. Añada la sal y la mantequilla, y bata la mezcla hasta que quede suave.
Precaliente la crepera girando el dial de selección de temperatura al máximo. Una vez que la luz indicadora se apague, vierta directamente o con un cucharón la masa en la crepera; utilice aproximadamente 100 ml para cada crepe. Utilizando la espátula de madera, extienda la masa para cubrir la crepera de manera uniforme. Cocine durante unos 2 minutos hasta que esté dorada. Despéguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos.
Repita el proceso con la masa restante, añadiendo más mantequilla o aceite a la crepera según sea necesario.
Doble las crepes en cuartos. Rocíe el chocolate derretido y decore con las rodajas de plátano.

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

QUÉ hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

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

QUÉ NO HACER:

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

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar la crepera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

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

NOTA: La crepera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie a máquina de crepes siguiendo as instrucciones en la sección **"Cuidados e manutenção"**.

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

Utilizar a máquina de crepes

Verifique se a máquina de crepes está limpa, seca e desligada e a ficha retirada da tomada elétrica.
PASSO 1: coloque a máquina de crepes numa superfície plana, estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
PASSO 2: ligue a ficha à tomada da rede elétrica e ligue a máquina de crepes.
PASSO 3: ligue a máquina de crepes e seleccione a temperatura de cozedura pretendida, utilizando o botão de seleção da temperatura. A luz indicadora de alimentação acende-se.
PASSO 4: pré-aqueça a máquina de crepes durante aproximadamente 3 minutos na temperatura máxima. A luz indicadora apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.
PASSO 5: verta aproximadamente 100 ml de massa de crepe no centro da placa antiaderente. Utilizar demasiada massa pode dificultar o processo de cozedura.
PASSO 6: com o espalhador de massa, espalhe a massa num movimento circular até que esteja uniformemente distribuída pela placa antiaderente.
PASSO 7: cozinhe o crepe durante aproximadamente 2 minutos ou até que o fundo fique ligeiramente dourado.
PASSO 8: quando o crepe começar a formar bolhas, solte os rebordos com uma espátula, vire o crepe e deixe acabar de cozinhar.
PASSO 9: quando a cozedura estiver concluída, desligue a máquina de crepes, utilizando o interruptor de ligar/desligar e retire a ficha da tomada da rede elétrica.
PASSO 10: deslize cuidadosamente o crepe da máquina de crepes para um prato.

NOTA: durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de crepes mantém a temperatura. Se os crepes começarem a coar, use um toalheite de papel para passar um pouco de óleo sobre a placa antiaderente.

KROK 4: rozgrzewaj urządzenie przez ok. 3 minuty przy maks. temperaturze. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgśnie.
KROK 5: wlej około 100 ml ciasta na naleśniki na środek płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywarzeniu. Użytcie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces smażenia.
KROK 6: za pomocą szpatułki do rozpraszania ciasta rozsmaruj ciasto ruchem okrężnym, aż zostanie równomiernie rozłożone na płycie grzejnej.
KROK 7: smaź naleśnik przez ok. 2 minuty lub do momentu, gdy spod krawędzi się przyrumieni.
KROK 8: gdy naleśniki zacznie puchnąć, podważ jego brzoję łopatką, odwróć go i poczekaj, aż skończy się smażyć.
KROK 9: po zakończeniu smażenia wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od źródła zasilania.
KROK 10: ostrożnie zsuń naleśnik z urządzenia na talerz.

UWAGA: w trakcie korzystania z urządzenia kontrolka będzie włączać się i gasnąć, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje temperaturę. Jeśli naleśniki zaczną się przyklejać, należy pokryć w płytę niewielką ilość oleju za pomocą papierowego ręcznika.

Przechowywanie

Przed oddaniem urządzenia w chłodnię i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ono schłodzone, czyste i suche. Nie wolno owijać ściślice przewodu wokół naleśnikarki. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.
Dane techniczne
Kod produktu: EK6223
Wycisje: 220~240 V ~ 50~60 Hz
Wycisje: 1000 W

Przepisy
Klasyczne naleśniki
Do przygotowania 4 naleśników
Składniki
110 g mąki pszennej
75 ml wody
2 jajka
2 łyżka roztopionego masła
Szczypota soli
Przygotowanie
W dużej misce wymieszaj mąkę i jajka. Stopniowo dodawj mleko i wodę, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko wyboru temperatury do maks.. Gdy kontrolka włączy się, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 100 ml na każdy naleśnik. Powtarzaj tę czynność do zuzycia całego ciasta, w razie konieczności dodając na płytę więcej masła lub oleju.
Podawaj posypane cukrem pudrem.

Naleśniki cytrynowe
Do przygotowania 4 naleśników
Składniki
2 jajka, rozdzielone żółtka od białek
Starta skórka z 1 cytryny
75 g jogurtu
75 g mąki pszennej
3 łyżki cukru
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki roztopionego masła
1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
1/4 łyżeczki soli
Cukier puder do posypania

Przygotowanie
W dużej misce utrzyj żółtka ze skórką z cytryny, sokiem z cytryny, jogurtem, masłem i cukrem. Dodaj mąkę, sodę oczyszczoną i sól. Ubij na gładką masę. W czystej misce ubij białka jajek do uzyskania miękkiej piany. Połącz ją z ciastem.
Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko wyboru temperatury do maks.. Gdy kontrolka włączy się, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 100 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łopatką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem.
Smaz naleśnik przez około 2 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łopatką i smaż z