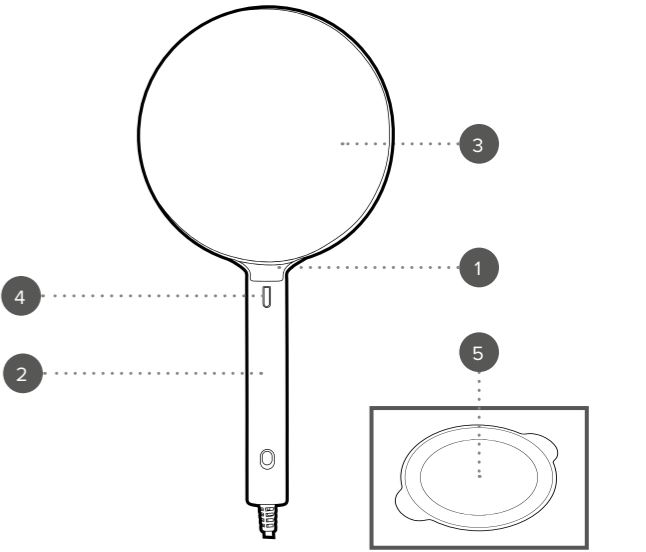


# User manual

## Pancake maker



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.**

©Giles & Posner trademark. All rights reserved.

CD250425/MD000000/V1



**UK ONLY**  
To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.uppic.com/giles-and-posner](http://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](http://www.uppic.com/giles-posner).

**giles & posner**®

**EN** | Description of parts

- Pancake maker main unit
- Handle
- Non-stick cooking plate
- Power indicator light
- Batter plate

**FR** | Description des pièces

- Unité principale de la machine à pancake
- Manche
- Plaque de cuisson antiadhésive
- Voyant d'alimentation
- Plat pour pâte

**NL** | Beschrijving van onderdelen

- Hoofdeunit van de pannenkoekmaker
- Handgreep
- Bakplaat met antiaanbaklaag
- Voedingsindicatorlampje
- Beslagplaat

**DE** | Beschreibung der Teile

- Haupteinheit des Pfannkucheneisens
- Griff
- Antihaft-Kochplatte
- Betriebskontrollleuchte
- Teigplatte

**ES** | Descripción de las piezas

- Unidad principal del aparato para preparar tortitas
- Mango
- Placa de cocción antiadherente
- Indicador de encendido
- Placa para la masa

**PT** | Descrição das peças

- Unidade principal da máquina de panquecas
- Pega
- Placa antiaderente
- Luz indicadora de alimentação
- Placa da massa

**IT** | Descrizione dei componenti

- Unità principale della macchina per pancake
- Impugnatura
- Piastra di cottura antiaderente
- Spia di alimentazione
- Piastra per la pastella

**PL** | Opis części

- Jednostka główna naleśnikarki
- Uchwyt
- Płyta grzejna pokryta powłoką zapobiegającą przyswieraniu
- Kontrolka zasilania
- Płyta na ciasto

**EN** | Please retain instructions for future reference.

### Dos and don'ts

**DO:**

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

**DON'T:**

Touch the non-stick cooking plate immediately after use.

### 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.

	<b>NOTE:</b> 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'**.

	<b>NOTE:</b> 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.
--	---

**FR** | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

### À faire et à ne pas faire

#### À FAIRE :

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

#### À NE PAS FAIRE :

Toucher la plaque de cuisson antiadhésive immédiatement après utilisation.

### Entretien et maintenance

**ÉTAPE 1 :** avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la machine à pancake de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.

**ÉTAPE 2 :** nettoyez la machine à pancake et le plat pour pâte avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les soigneusement.

	<b>REMARQUE:</b> la machine à pancake et le plat pour pâte doivent être nettoyés après chaque utilisation.
--	--

#### Mode d'emploi

#### Avant la première utilisation

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

	<b>REMARQUE<span> </span>:</b> lors de la première utilisation de la machine à pancake, 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 machine à pancake pour une bonne ventilation.
--	--

#### Utilisation de la machine à pancake

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

**ÉTAPE 1 :** préparez la pâte à pancake et versez-la dans le plat pour pâte. Recette recommandée pour la pâte à pancake : 450 g de farine, 500 ml de lait, 6 œufs et 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol.

**ÉTAPE 2 :** placez la machine à pancake sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

**ÉTAPE 3 :** branchez la machine à pancake sur l'alimentation secteur et allumez-la. Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.

**ÉTAPE 4 :** une fois la machine à pancake préchauffée, le voyant d'alimentation s'éteint et la plaque de cuisson antiadhésive est à la température souhaitée.

**ÉTAPE 5 :** utilisez uniquement la poignée et prenez délicatement la machine à pancake. Retournez-la de façon à ce que la plaque de cuisson soit orientée vers le bas.

**ÉTAPE 6 :** abaissez lentement la plaque de cuisson dans la pâte à pancake. Attendez 2 à 4 secondes avant de la soulever hors du plat pour pâte, puis retournez-la une nouvelle fois, afin que la plaque de cuisson soit orientée vers le haut.

**ÉTAPE 7 :** attendez 45 secondes à 1 minute environ, puis laissez le pancake glisser de la plaque de cuisson sur un plat adapté.

	<b>REMARQUE<span> </span>:</b> lors de l'utilisation, le voyant d'alimentation s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à pancake se maintient à la température souhaitée. Si les pancakes commencent à attacher, utilisez du papier absorbant pour étaler une petite quantité d'huile sur la plaque antiadhésive avant de les cuire.
--	--

## Stockage

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

#### Spécifications

Code produit : EK6699

Entrée : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

#### Recettes

#### Pancakes nature

**Ingredients**

- 450 g de farine
- 500 ml de lait
- 6 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile

**Garnitures**

- Fraises
- Banane
- Pâte à tartiner au chocolat

#### 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 unit 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 approx. 45 seconds to 1 minute before allowing the pancake to slide off the cooking plate onto a suitable plate.

	<b>NOTE:</b> 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

#### Recipes

#### Plain pancake

**Ingredients**

- 450 g flour
- 500ml 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.

Then add a drop of food colouring to the mixture. Then 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.

Then add a drop of food colouring to the mixture. Then 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.

#### Préparation

Dans un saladier, battez la farine avec les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'huile, en mélangeant pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez ensuite un peu de colorant alimentaire dans le mélange. Puis, versez un peu de mélange dans le plat pour pâte. Une fois la machine à pancake préchauffée, le voyant d'alimentation s'éteint et la plaque de cuisson antiadhésive est à la température souhaitée. Utilisez uniquement la poignée pour abaisser lentement la plaque de cuisson dans la pâte à pancake. Attendez 2 à 4 secondes avant de la soulever hors du plat pour pâte, puis retournez-la une nouvelle fois, afin que la plaque de cuisson soit orientée vers le haut. Attendez 45 secondes à 1 minute pour que le pancake soit complètement cuit, puis laissez-le glisser de la plaque. Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

#### Recette de pancakes arc-en-ciel

**Ingrédients**

- 450 g de farine
- 500 ml de lait
- 6 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile

Colorant alimentaire, comme souhaité

#### Préparation

Dans un saladier, battez la farine avec les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'huile, en mélangeant pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez ensuite un peu de colorant alimentaire dans le mélange. Puis, versez un peu de mélange dans le plat pour pâte. Une fois la machine à pancake préchauffée, le voyant d'alimentation s'éteint et la plaque de cuisson antiadhésive est à la température souhaitée. Utilisez uniquement la poignée pour abaisser lentement la plaque de cuisson dans la pâte à pancake. Attendez 2 à 4 secondes avant de la soulever hors du plat pour pâte, puis retournez-la une nouvelle fois, afin que la plaque de cuisson soit orientée vers le haut. Attendez 45 secondes à 1 minute pour que le pancake soit complètement cuit, puis laissez-le glisser de la plaque. Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

#### Recette de pancakes arc-en-ciel

**Ingrédients**

- 450 g de farine
- 500 ml de lait
- 6 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile

Colorant alimentaire, comme souhaité

#### Préparation

Dans un saladier, battez la farine avec les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'huile, en mélangeant pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez ensuite un peu de colorant alimentaire dans le mélange. Puis, versez un peu de mélange dans le plat pour pâte. Une fois la machine à pancake préchauffée, le voyant d'alimentation s'éteint et la plaque de cuisson antiadhésive est à la température souhaitée. Utilisez uniquement la poignée pour abaisser lentement la plaque de cuisson dans la pâte à pancake. Attendez 2 à 4 secondes avant de la soulever hors du plat pour pâte, puis retournez-la une nouvelle fois, afin que la plaque de cuisson soit orientée vers le haut. Attendez 45 secondes à 1 minute pour que le pancake soit complètement cuit, puis laissez-le glisser de la plaque. Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

#### Préparation

Dans un saladier, battez la farine avec les œufs. Ajoutez progressivement le lait et l'huile, en mélangeant pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez ensuite un peu de colorant alimentaire dans le mélange. Puis, versez un peu de mélange dans le plat pour pâte. Une fois la machine à pancake préchauffée, le voyant d'alimentation s'éteint et la plaque de cuisson antiadhésive est à la température souhaitée. Utilisez uniquement la poignée et prenez délicatement la machine à pancake. Retournez-la de façon à ce que la plaque de cuisson soit orientée vers le bas.

**ÉTAPE 5 :** utilisez uniquement la poignée et prenez délicatement la machine à pancake. Retournez-la de façon à ce que la plaque de cuisson soit orientée vers le bas.

**ÉTAPE 6 :** abaissez lentement la plaque de cuisson dans la pâte à pancake. Attendez 2 à 4 secondes avant de la soulever hors du plat pour pâte, puis retournez-la une nouvelle fois, afin que la plaque de cuisson soit orientée vers le haut.

**ÉTAPE 7 :** attendez 45 secondes à 1 minute environ, puis laissez le pancake glisser de la plaque de cuisson sur un plat adapté.

	<b>REMARQUE<span> </span>:</b> lors de l'utilisation, le voyant d'alimentation s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à pancake se maintient à la température souhaitée. Si les pancakes commencent à attacher, utilisez du papier absorbant pour étaler une petite quantité d'huile sur la plaque antiadhésive avant de les cuire.
--	--

**NL** | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

### Wat u wel en niet moet doen

#### WEL DOEN:

Spray de bakplaat met antiaanbaklaag licht in met bakspray, zodat de pannenkoeken gemakkelijk kunnen worden omgedraaid.

#### NIET DOEN:

Raak de bakplaten met antiaanbaklaag niet direct na gebruik aan.

### Verzorging en onderhoud

**STAP 1:** Haal de stekker van de pannenkoekmaker uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

**STAP 2:** Veeg de pannenkoekmaker en beslagplaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog ze grondig af.

	<b>OPMERKING:</b> De pannenkoekmaker en de beslagplaat moeten na elk gebruik worden schoongemaakt.
--	--

#### Gebruiksaanwijzing

#### Vóór het eerste gebruik

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

	<b>OPMERKING:</b> Wanneer u de pannenkoekmaker 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 pannenkoekmaker.
--	---

### De pannenkoekmaker gebruiken

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

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

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

**STAP 3:** Steek de stekker in het stopcontact en schakel de pannenkoekmaker in. Het aan-uitlampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is.

**STAP 4:** Zodra de pannenkoekmaker is voorverwarmd, gaat het aan-uitlampje uit en is de bakplaat met antiaanbaklaag op de gewenste temperatuur.

**STAP 5:** Raak alleen het handvat aan, pak de pannenkoekmaker voorzichtig op en draai deze om zodat de bakplaat naar beneden wijst.

**STAP 6:** Laat de bakplaat langzaam in het pannenkoekbeslag zakken en wacht 2–4 seconden voordat u de bakplaat van het beslag af haalt. Draai de bakplaat vervolgens om, zodat deze naar boven is gericht.

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

	<b>OPMERKING:</b> Tijdens het gebruik gaat het aan-uitlampje aan en uit om aan te geven dat de pannenkoekmaker de gekozen temperatuur vasthoudt. Als de pannenkoeken beginnen aan te bakken, gebruik dan een keukenpapierietje om een kleine hoeveelheid olie op de antiaanbakplaat aan te brengen voordat u gaat bakken.
--	---

#### Opbergen

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

#### Specifications

Productcode : EK6699

Invoer : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer : 600 W

#### Recepten

#### Gewone pannenkoeken

- 450 g bloem
- 500 ml melk
- 6 eieren
- 3 eetlepels olie

Voedingskleurstoffen naar wens

#### Bereiding

Klop de bloem en de eieren samen in een mengkom. Voeg geleidelijk de melk en de olie toe en roer tot een glad mengsel.

Voeg vervolgens een druppel voedselkleurstof toe aan het mengsel. Dan giet je een deel van de vloeistof op de beslagplaat. Zodra de pannenkoekmaker is voorverwarmd, gaat het aan-uitlampje uit en is de bakplaat met antiaanbaklaag op de vereiste temperatuur. Pak alleen het handvat vast, laat de bakplaat langzaam in het pannenkoekbeslag zakken, wacht 2–4 seconden voordat u de bakplaat van het beslag af haalt. Draai de bakplaat vervolgens om, zodat deze naar boven is gericht.

Wacht 45 seconden tot 1 minuut totdat de pannenkoek gaar is en laat de pannenkoek er vervolgens af glijden. Serveer warm met toppings naar wens.

#### Recept voor regenboogpannenkoeken

#### Ingrediënten

- 450 g bloem
- 500 ml melk
- 6 eieren
- 3 eetlepels olie

Voedingskleurstoffen naar wens

#### Garneringen

- A

<b>Rezepte</b>	
<b>Normale Pfannkuchen</b>	
<b>Zutaten</b> <div>450 g Mehl <div>500ml Milch <div>6 Eier <div>3 EL Öl</div></div></div></div>	<b>Garnierung</b> <div>Erdbeeren <div>Banane <div>Schokoladenaufstrich</div></div></div>

**Zubereitung**
In einer Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Geben Sie nach und nach Milch und Öl hinzu und rühren Sie, bis die Mischung glatt ist. Geben Sie dann einen Tropfen Lebensmittelfarbe zur Mischung hinzu. Geben Sie dann etwas der Mischung auf die Teigplatte. Sobald das Pfannkucheneisen vorgeheizt ist, erlischt die Betriebskontrollleuchte und die antihaftbeschichtete Grillplatte hat die erforderliche Temperatur. Berühren Sie nur den Griff und senken Sie die Grillplatte langsam in den Pfannkuchenteig ab; warten Sie 2 bis 4 Sekunden, bevor Sie sie von der Teigplatte heben und erneut umdrehen, sodass die Grillplatte nach oben zeigt. Warten Sie 45 Sekunden bis 1 Minute, bis der Pfannkuchen vollständig garen kann und lassen ihn dann aus dem Eisen gleiten. Servieren Sie die Pfannkuchen warm und mit Toppings Ihrer Wahl.

<b>Regenbogen-Pfannkuchenrezept</b>	
<b>Zutaten</b> <div>450 g Mehl <div>500 ml Milch <div>6 Eier <div>3 EL Öl</div></div></div></div> <div>Lebensmittelfarbe nach Bedarf</div>	<b>Garnierung</b> <div>Erdbeeren <div>Banane <div>Schokoladenaufstrich <div>Streusel</div></div></div></div>

#### Zubereitung

In einer Rührschüssel das Mehl und die Eier vermengen. Geben Sie nach und nach Milch und Öl hinzu und rühren Sie, bis die Mischung glatt ist. Geben Sie dann einen Tropfen Lebensmittelfarbe zur Mischung hinzu. Geben Sie dann etwas der Mischung auf die Teigplatte. Sobald das Pfannkucheneisen vorgeheizt ist, erlischt die Betriebskontrollleuchte und die antihaftbeschichtete Grillplatte hat die erforderliche Temperatur. Berühren Sie nur den Griff und senken Sie die Grillplatte langsam in den Pfannkuchenteig ab; warten Sie 2 bis 4 Sekunden, bevor Sie sie von der Teigplatte heben und erneut umdrehen, sodass die Grillplatte nach oben zeigt. Warten Sie 45 Sekunden bis 1 Minute, bis der Pfannkuchen vollständig garen kann und lassen ihn dann aus dem Eisen gleiten. Servieren Sie die Pfannkuchen warm und mit Toppings Ihrer Wahl.


**ES** | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

#### Qué hacer y qué no hacer


**QUÉ HACER:** Rocíe ligeramente la placa antiadherente con aceite para cocinar para asegurarse de que sea fácil darles la vuelta a las tortitas.

**QUÉ NO HACER:** No toque las placas antiadherentes inmediatamente después de su uso.


**Cuidados y mantenimiento**
**PASO 1:** Antes de limpiarlo o realizar cualquier labor de mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.
**PASO 2:** Limpie el aparato para preparar tortitas y la placa para la masa con un paño suave y húmedo, y séquelos bien.

	<b>NOTA:</b> El aparato para preparar tortitas y la placa para la masa deben limpiarse después de cada uso.
--	---

**Instrucciones de uso**
**Antes del primer uso**
Antes de conectarlo a la red eléctrica, limpie el aparato siguiendo las instrucciones de la sección titulada **"Cuidados y mantenimiento"**.

	<b>NOTA:</b> Es posible que el aparato desprenda humo y un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar tortitas.
---	---

**PASSAGGIO 5:** toccando solo l'impugnatura, sollevare con cautela la macchina per pancake e ruotarla in fino a rivolgerla verso il basso.
**PASSAGGIO 6:** immergere lentamente la piastra di cottura nella pastella; attendere 2–4 secondi prima di sollevarla dalla pastella e girarla nuovamente in modo che la piastra sia rivolta verso l'alto.
**PASSAGGIO 7:** attendere circa 45 secondi o 1 minuto, quindi fare scivolare delicatamente il pancake dalla piastra su un piatto adatto.

	<b>NOTA:</b> durante l'uso, la spia di alimentazione si accende e si spegne per indicare che la macchina per pancake sta mantenendo la temperatura desiderata. Se i pancake iniziano ad attaccarsi, prima di proseguire con la cottura, distribuire una piccola quantità di olio sulla piastra di cottura antiaderente utilizzando un foglio di carta assorbente.
--	---

#### Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per pancake si sia raffreddata completamente e sia pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità. Non avvolgere mai il cavo troppo stretto attorno alla macchina per pancake per evitare danni.

<b>Specifiche</b>	
Codice prodotto: EK6699 <div>Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz</div>	Uscita: 600 W
<b>Ricette</b>	
<b>Pancake semplici</b>	
<b>Ingredienti</b> <div>450 g di farina <div>500ml di latte <div>6 uova <div>3 cucchiai di olio</div></div></div></div>	<b>Guarnizioni</b> <div>Fragole <div>Banana <div>Crema di cioccolato <div>Crema di cioccolato</div></div></div></div>

**Procedimento**
In un recipiente, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'olio, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Quindi aggiungere una goccia di colorante alimentare al composto. Dopodiché versare una parte del composto sulla piastra per la pastella.

Una volta preriscaldata la macchina per pancake, la spia di alimentazione si spegne e la piastra di cottura antiaderente raggiunge la temperatura desiderata.

Toccando solo l'impugnatura, immergere lentamente la piastra di cottura nella pastella; attendere 2–4 secondi prima di sollevarla dalla pastella e girarla nuovamente in modo che la piastra sia rivolta verso l'alto.

Attendere 45 secondi o 1 minuto affinché il pancake si cuoci completamente, quindi lasciarlo scivolare su un piatto. Servire ben caldo con i topping desiderati.

<b>Ricetta per i pancake arcobaleno</b>	
<b>Ingredienti</b> <div>450 g di farina <div>500 ml di latte <div>6 uova <div>3 cucchiain di olio</div></div></div></div> <div>Colorante alimentare a scelta</div>	<b>Guarnizioni</b> <div>Fragole <div>Banana <div>Crema di cioccolato <div>Praline</div></div></div></div>

#### Procedimento

In un recipiente, mescolare insieme la farina e le uova. Aggiungere gradualmente il latte e l'olio, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Quindi aggiungere una goccia di colorante alimentare al composto. Dopodiché versare una parte del composto sulla piastra per la pastella.

Una volta preriscaldata la macchina per pancake, la spia di alimentazione si spegne e la piastra di cottura antiaderente raggiunge la temperatura desiderata.

Toccando solo l'impugnatura, immergere lentamente la piastra di cottura nella pastella; attendere 2–4 secondi prima di sollevarla dalla pastella e girarla nuovamente in modo che la piastra sia rivolta verso l'alto. Attendere 45 secondi o 1 minuto affinché il pancake si cuoci completamente, quindi lasciarlo scivolare su un piatto. Servire ben caldo con i topping desiderati.

#### Uso del aparato para preparar tortitas

Compruebe que el aparato para preparar tortitas esté limpio, seco, apagado y desenchufado de la corriente eléctrica.
**PASO 1:** Prepare la masa de las tortitas y viértala en la placa para la masa. Una receta recomendada para la masa de las tortitas es 450 g de harina, 500 ml de leche, 6 huevos y 3 cucharadas de aceite de girasol.


**PASO 2:** Coloque el aparato para preparar tortitas sobre una superficie plana, estable y resistente al calor que sea cómoda para el usuario.

**PASO 3:** Enchufe el aparato a la corriente eléctrica y enciéndalo; el indicador de encendido se iluminará para reflejar que la unidad se está calentando.

**PASO 4:** Una vez que el aparato se haya precalentado, el indicador de encendido se apagará y la placa de cocción antiadherente estará a la temperatura adecuada.

**PASO 5:** Coja con cuidado el aparato tocando solo el asa y dele la vuelta de forma que la placa quede orientada hacia abajo.
**PASO 6:** Coloque lentamente la placa de cocción sobre la masa para tortitas y espere entre 2 y 4 segundos antes de levantarla de la placa de la masa y de darle la vuelta una vez más, de modo que la placa de cocción quede orientada hacia arriba.

**PASO 7:** Espere entre 45 segundos y 1 minuto aproximadamente antes de pasar la tortita de la placa de cocción a un plato.

	<b>NOTA:</b> Durante el uso, el indicador de encendido se encenderá y apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura deseada. Si las tortitas comienzan a pegarse, utilice papel de cocina para extender una pequeña cantidad de aceite sobre la placa antiadherente antes de cocinarlas.
---	--

#### Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el aparato para preparar tortitas esté frío, limpio y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato; déjelo más suelto para no dañarlo.

<b>Especificaciones</b>	
Código de producto: EK6699 <div>Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz</div>	Salida: 600 W

#### Recetas

<b>Tortita simple</b>	
<b>Ingredientes</b> <div>450 g de harina <div>500 ml de leche <div>6 huevos <div>3 cucharadas de aceite</div></div></div></div>	<b>Coberturas</b> <div>Fresas <div>Plátano <div>Crema de chocolate para untar</div></div></div>

#### Elaboración

En un recipiente, mezcle la harina y los huevos. Añada poco a poco la leche y el aceite, removiendo para que se mezclen y adquieran una textura suave. A continuación, añada una gota de colorante alimenticio a la mezcla. Luego, vierta parte de la mezcla en la placa de la masa.

Una vez que el aparato para preparar tortitas se haya precalentado, el indicador de encendido se apagará y la placa antiadherente estará a la temperatura perfecta.

Agarrando solo del asa, coloque lentamente la placa de cocción sobre la masa para tortitas y espere entre 2 y 4 segundos antes de levantarla de la placa de la masa y de darle la vuelta una vez más, de modo que la placa de cocción quede orientada hacia arriba.

Esper e entre 45 segundos y 1 minuto para que la tortita se cocine del todo; una vez lista, pásela a un plato. Sírvala caliente con los aderezos que desee.

<b>Receta de tortitas arcoíris</b>	
<b>Ingredientes</b> <div>450 g de harina <div>500 ml de leche <div>6 huevos <div>3 cucharadas de aceite</div></div></div></div> <div>Colorante alimenticio al gusto</div>	<b>Coberturas</b> <div>Fresas <div>Plátano <div>Crema de chocolate para untar <div>Fideos de colores</div></div></div></div>

#### Elaboración

En un recipiente, mezcle la harina y los huevos. Añada poco a poco la leche y el aceite, removiendo para que se mezclen y adquieran una textura suave. A continuación, añada una gota de colorante alimenticio a la mezcla. Luego, vierta parte de la mezcla en la placa de la masa. Una vez que el aparato para preparar tortitas se haya precalentado, el indicador de encendido se apagará y la placa antiadherente estará a la temperatura perfecta. Agarrando solo del asa, coloque lentamente la placa de cocción sobre la masa para tortitas y espere entre 2 y 4 segundos antes de levantarla de la placa de la masa y de darle la vuelta una vez más, de modo que la placa de cocción quede orientada hacia arriba. Espere entre 45 segundos y 1 minuto para que la tortita se cocine del todo; una vez lista, pásela a un plato. Sírvala caliente con los aderezos que desee.

	<b>NOTA:</b> Durante el uso, el indicador de encendido se encenderá y apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura deseada. Si las tortitas comienzan a pegarse, utilice papel de cocina para extender una pequeña cantidad de aceite sobre la placa antiadherente antes de cocinarlas.
---	--

**PL** | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.


#### Zalecenia i ograniczenia

**ZALECENIA:** Delikatnie spryskaj powierzchnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu olejem do smażenia, aby ułatwić przewracanie naleśników.

**OGRANICZENIA:** Nie należy dotykać płyty grzejnej bezpośrednio po użyciu urządzenia.

#### Konserwacja


**KROK 1:** Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i upewnić się, że ostyło.
**KROK 2:** Obudowę naleśnikarki i płytę należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

	<b>UWAGA:</b> Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie i płytę.
---	---

#### Instrukcja obsługi

#### Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy wyczyścić naleśnikarkę zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. **Konserwacja**.

	<b>UWAGA:</b> Przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia.
---	---

#### Użytkowanie naleśnikarki

Sprawdź, czy naleśnikarka jest czysta, sucha, wyłączona i odłączona od zasilania.

**KROK 1:** Przygotuj ciasto na naleśniki i wlej je na płytę. Zalecany przepis na ciasto naleśnikowe to 450 g mąki, 500 ml mleka, 6 jajek i 3 łyżki oleju słonecznikowego.

**KROK 2:** Umieść naleśnikarkę na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę na wysokości zapewniającej użytkownikowi wygodę obsługi.


**KROK 3:** Podłącz naleśnikarkę do źródła zasilania i włącz ją. Wskaźnik zasilania zaświeci się, informując, że urządzenie się nagrzewa.

**KROK 4:** Po rozgrzaniu urządzenia wskaźnik zasilania zgaśnie, a płyta grzejna z powłoką zapobiegającą przywieraniu osiągnie żądaną temperaturę.

**KROK 5:** Dotykając tylko uchwytu, ostrożnie podnieś naleśnikarkę i obróć ją tak, aby płyta grzejna była skierowana w dół.

**KROK 6:** Powolii opuść płytę grzejną na ciasto naleśnikowe i odczekaj 2–4 sekundy, a następnie podnieś ją i ponownie odwróć, tak aby płyta grzejna była skierowana do góry.

**KROK 7:** Odczekaj około 45 sekund do 1 minuty, zanim zsuniesz naleśnika z płyty grzejnej na talerz.

	<b>UWAGA:</b> W trakcie korzystania z urządzenia kontrolka będzie włączać się i gasnąć, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje temperaturę. Jeśli naleśniki przywierają, przed smażeniem posmaruj płytę z powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością oleju za pomocą papierowego ręcznika.
---	---

#### Przechowywanie

Przed odłożeniem naleśnikarki w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche. Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół naleśnikarki. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

<b>Dane techniczne</b>	
Kod produktu: EK6699 <div>Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz</div>	Wyjście: 600 W

#### Przepisy

<b>Naleśniki</b>	
<b>Składniki</b> <div>450 g mąki <div>500 ml mleka <div>6 jajek <div>3 łyżki oleju</div></div></div></div>	<b>Dodatki</b> <div>Truskawki <div>Banan <div>Krem czekoladowy</div></div></div>

**PT** | Conserve estas instruções para referência futura.

#### O que fazer e o que não fazer


**O QUE FAZER:** Pulverizar ligeiramente a placa antiaderente com óleo de cozinha para garantir que as panquecas são fáceis de virar.

**O QUE NÃO FAZER:** Tocar nas placas antiaderentes imediatamente após a utilização.

#### Cuidados e manutenção

**PASSO 1:** antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de panquecas da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.


**PASSO 2:** limpe a máquina de panquecas e a placa da massa com um pano macio e húmido, e seque-as cuidadosamente.

	<b>NOTA:</b> a máquina de panquecas e a placa da massa devem ser limpas após cada utilização.
---	---

#### Instruções de utilização

#### Antes da primeira utilização

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

	<b>NOTA:</b> ao utilizar a máquina de panquecas 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 panquecas.
---	--

#### Utilizar a máquina de panquecas

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

**PASSO 1:** faça a massa de panquecas e verta-a na placa da massa. Uma receita recomendada para a massa de panquecas é com 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 panquecas numa superfície plana, estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.


**PASSO 3:** insira a ficha da máquina de panquecas na tomada elétrica e ligue o aparelho. A luz indicadora de alimentação acende-se para indicar que a unidade está a aquecer.

**PASSO 4:** quando a máquina de panquecas tiver pré-aquecido, a luz indicadora de alimentação vai apagar-se e a placa antiaderente estará à temperatura pretendida.

**PASSO 5:** ao tocar apenas na pega, pegue cuidadosamente na máquina de panquecas e vire-a ao contrário para que a placa fique virada para baixo.

**PASSO 6:** baixe lentamente a placa sobre a massa de panquecas e aguarde 2 a 4 segundos antes de a levantar da placa da massa e volte a rodá-la, para que a placa fique virada para cima.

**PASSO 7:** aguarde cerca de 45 segundos a 1 minuto antes de deixar que a panqueca deslize da placa para uma placa adequada.

	<b>NOTA:</b> durante a utilização, a luz indicadora de alimentação acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de panquecas mantém a temperatura pretendida. Se as panquecas começarem a colar, use um toalhete de papel para passar um pouco de óleo sobre a placa antiaderente antes de cozinhar.
---	---

#### Armazenamento

Verifique se a máquina de panquecas está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrol e o cabo muito apertado à volta da máquina de panquecas. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

#### Especificações

Código do produto: EK6699

Entrada: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Saída: 600 W

#### Receitas

<b>Panqueca simples</b>	
<b>Ingredientes</b> <div>450 g de farinha <div>500 ml de leite <div>6 ovos <div>3 colheres de sopa de óleo</div></div></div></div>	<b>Guarnições</b> <div>Morangos <div>Banana <div>Crema de chocolate</div></div></div>

	<b>NOTA:</b> durante a utilização, a luz indicadora de alimentação acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de panquecas mantém a temperatura pretendida. Se as panquecas começarem a colar, use um toalhete de papel para passar um pouco de óleo sobre a placa antiaderente antes de cozinhar.
---	---

#### Metoda

W dużej misce wymieszaj mąkę i jajka. Stopniowo dodawaj mleko i olej, mieszając, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie dodaj do mieszanki kroplę barwnika spożywczego. Potem wlej część mieszanki na płytę.

Po rozgrzaniu urządzenia wskaźnik zasilania zgaśnie, a płyta grzejna z powłoką zapobiegającą przywieraniu osiągnie żądaną temperaturę.

Dotykając jedynie uchwytu, powoli opuść płytę grzejną na ciasto naleśnikowe i odczekaj 2–4 sekundy, a następnie podnieś ją i ponownie odwróć, tak aby płyta grzejna była skierowana do góry.

Odczekaj od 45 sekund do 1 minuty, aż naleśnik całkowicie się usmaży, a następnie zdejmij go z urządzenia.

Podawaj na ciepło z dowolnymi dodatkami.

#### Przepis na tężcowe naleśniki

<b>Składniki</b> <div>450 g mąki <div>500 ml mleka <div>6 jajek <div>3 łyżki oleju</div></div></div></div> <div>Wybrany barwnik spożywczy</div>	<b>Dodatki</b> <div>Truskawki <div>Banan <div>Krem czekoladowy <div>Posypka</div></div></div></div>
---	---

#### Metoda

W dużej misce wymieszaj mąkę i jajka. Stopniowo dodawaj mleko i olej, mieszając, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie dodaj do mieszanki kroplę barwnika spożywczego. Potem wlej część mieszanki na płytę.

Po rozgrzaniu urządzenia wskaźnik zasilania zgaśnie, a płyta grzejna z powłoką zapobiegającą przywieraniu osiągnie żądaną temperaturę.

Dotykając jedynie uchwytu, powoli opuść płytę grzejną na ciasto naleśnikowe i odczekaj 2–4 sekundy, a następnie podnieś ją i ponownie odwróć, tak aby płyta grzejna była skierowana do góry.

Odczekaj od 45 sekund do 1 minuty, aż naleśnik całkowicie się usmaży, a następnie zdejmij go z urządzenia. Podawaj na ciepło z dowolnymi dodatkami.

#### Giles & Posner Guarantee

#### UK CUSTOMERS ONLY

**EN** | Subject to the care and use being followed, the Giles & 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**. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/giles-and-posner** and register your product within 30 days of purchase.

#### 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**. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/giles-and-posner** and register your product within 30 days of purchase.

**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**. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upplc.com/giles-and-posner** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

**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**. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar **guarantee.upplc.com/giles-and-posner** en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

**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**. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu **guarantee.upplc.com/giles-and-posner** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

**Método**
Numa taça de mistura, bata a farinha e os ovos. Adicione gradualmente o leite e o óleo, e mexa até obter uma consistência cremosa. Em seguida, adicione uma gota de corante à mistura. Em seguida, deite parte da mistura na placa da massa. Quando a máquina de panquecas tiver pré-aquecido, a luz indicadora de alimentação vai apagar-se e a placa antiaderente estará à temperatura necessária. Tocando apenas na pega, baixe lentamente a placa sobre a massa de panquecas e aguarde 2 a 4 segundos antes de a levantar da placa da massa e volte a rodá-la, para que a placa fique virada para cima. Aguarde 45 segundos a 1 minuto para que a panqueca cozinhe completamente e, em seguida, deixe-a deslizar. Sirva quente com coberturas a gosto.

<b>Receita de panquecas color</b>
-----------------------------------

		<p>Manchester OL9 0DD United Kingdom www.upplc.com</p>
<p><b>ULTIMATE PRODUCTS</b> HOME OF BRANDS</p>		
Artworker:	Charlotte Pickup	
Date:	22/05/2025	
Project Name:	ULT2500719 ULT EK6699GSBL GAP UM	
Type of Artwork:	User Manual	
Size:	A3 1PP Double-sided	
Software Used:	Indesign CC	
Typefaces:	Proxima Nova	
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Cyan</li> <li><input type="checkbox"/> Magenta</li> <li><input type="checkbox"/> Yellow</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Black</li> <li><input type="checkbox"/> PMS</li> <li><input type="checkbox"/> PMS</li> <li><input type="checkbox"/> PMS</li> <li><input type="checkbox"/> PMS</li> </ul>	<p><b>Artwork Version 1</b></p> <p><b>Artwork Scale 1:1</b></p> <p><small>©2025 Ultimate Products UK Ltd. All designs, images and artwork are the copyright of Ultimate Products UK Ltd. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of Ultimate Products UK Ltd. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.</small></p>	

DO NOT PRINT THIS PAGE  
ARTWORK REFERENCE ONLY