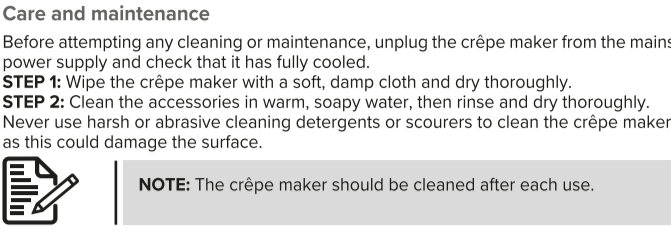


**EN** | Please retain instructions for future reference.

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

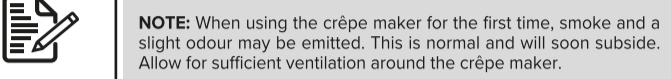
**Don't:** Use attachments if they are loose, damaged or broken. Care and maintenance Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the crêpe maker from the mains power supply and check that it has fully cooled. **STEP 1:** Wipe the crêpe maker with a soft, damp cloth and dry thoroughly. **STEP 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.

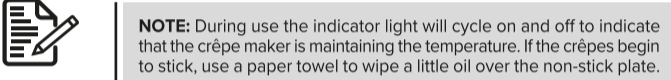
**STEP 5:** Pour approx. 100 ml of crêpe batter into the centre of the non-stick cooking plate. Using too much batter may hinder the cooking process.

**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

**Recipes**  
Plain crêpe

Makes 4 crêpes

**Ingredients**  
110 g plain flour  
200 ml milk  
75 ml water  
2 eggs  
2 tspb butter, melted

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. Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

Crêpes à la banane et au chocolat

Pour 4 crêpes
**Ingredients**
2 bananes, 1 écrasée et 1 en rondelles
2 œufs
110 g de farine
200 ml de lait
75 ml d'eau
2 cuillères à soupe de beurre fondu
1 cuillère à soupe de chocolat fondu
Une pincée de sel
**Préparation**
Dans un grand saladier, mélangez la farine et les œufs. Ajoutez progressivement le lait, l'eau et la banane écrasée, 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 répartiteur pour recouvrir uniformément la crêpière. 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. Répétez l'opération avec le reste de la pâte, en ajoutant du beurre ou de l'huile sur la crêpière si nécessaire. Pliez les crêpes en quartiers. Nappez-les de chocolat fondu et recouvrez-les avec les rondelles de banane.

Crêpes au citron
Pour 4 crêpes
**Ingredients**
2 œufs, blancs et jaunes séparés
1 citron et son zeste
75 g de yaourt
75 g de farine
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de beurre fondu
¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
¼ cuillère à café de sucre
Sucre glace à saupoudrer
**Préparation**
Dans un grand saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le jus de citron, le beurre et le sucre. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et le sel, puis battez jusqu'à obtenir un mélange lisse. Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau au bout du fouet. Incorporez-les dans la pâte. 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 répartiteur pour recouvrir uniformément la crêpière. 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. Répétez l'opération avec le reste de la pâte, en ajoutant du beurre ou de l'huile sur la crêpière si nécessaire. Saupoudrez de sucre glace et servez.

Crêpes végétaliennes
Pour 4 crêpes
**Ingredients**
150 g de farine avec levure incorporée
200 ml de lait végétal
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de sucre
Une pincée de sel
Huile pour graisser
**Préparation**
Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez progressivement le lait végétal, en remuant pour mélanger. Battez jusqu'à obtenir un mélange lisse.

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. 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 flpside for a further 2 minutes. Serve hot with fillings as desired.

**Acid chocolate chips**
**Topping suggestions**
Strawberries and cream
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
Food colouring, as desired
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. 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 flpside 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 flpside 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

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 répartiteur pour recouvrir uniformément la crêpière. 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. Servez avec des fruits, du sirop ou les autres garnitures de votre choix.

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

**Wat u wel en niet moet doen**

**WEL DOEN:** Schakel de pannenkoekmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.
**NIET DOEN:** Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

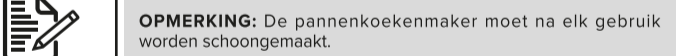
**Verzorging en onderhoud**

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

**STAP 1:** Veeg de pannenkoekmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

**STAP 2:** Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

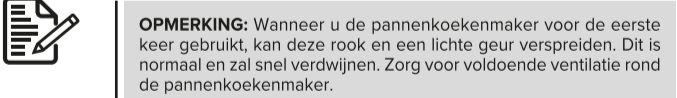
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponjes om de pannenkoekmaker schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



**OPMERKING:** De pannenkoekmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

**Instructies voor gebruik**  
**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.



**OPMERKING:** 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 dat de stekker niet in het stopcontact zit.

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

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

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

**STAP 4:** Verwarm de pannenkoekmaker 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.

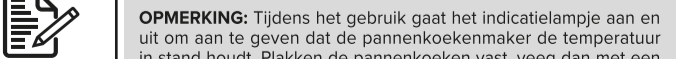
**STAP 6:** Spreid met behulp van de beslagspreader het beslag in een cirkelvormige beweging uit totdat het gelijkmatig over de bakplaat met antiaanbaklaag is verdeeld.

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

**STAP 8:** Wanneer er belLEN in de pannenkoek ontstaan, maakt u de randen los met een spatel, draai u de pannenkoek om en laat u deze verder bakken.

**STAP 9:** Schakel de pannenkoekmaker 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 pannenkoekmaker op een bord.



**OPMERKING:** Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat de pannenkoekmaker 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 flpside 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 flpside 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.

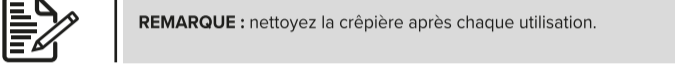
**À NE PAS FAIRE :** Ne pas utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

**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 détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la crêpière, car cela pourrait endommager la surface.

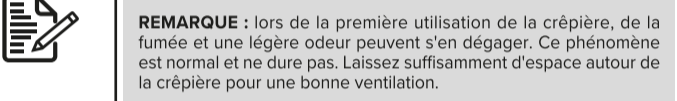


**REMARQUE :** nettoyez la crêpière après chaque utilisation.

**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 antiadhésive. L'utilisation d'une quantité trop importante de pâte peut entraver le processus de cuisson.

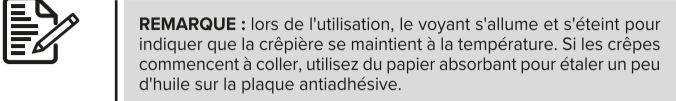
**ÉTAPE 6 :** étalez la pâte à l'aide du répartiteur de pâte en effectuant un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'elle soit répartie uniformément sur la plaque de cuisson antiadhésive.

**ÉTAPE 7:** laissez la crêpe cuire pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit légèrement 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 antiadhésive.

**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. Servez chaud avec les garnitures de votre choix.

Ajoutez des pépites de chocolat au mélange pour une touche amusante !

**Suggestions de garnitures**

Fraises et crème

Fruits rouges

Pâte à tartiner au chocolat

**Crêpes arc-en-ciel**

Pour 4 crêpes

**Ingredients**
220 g de farine
400 ml de lait
150 ml d'eau
4 cuillères à soupe de beurre fondu

Colorant alimentaire, comme souhaité

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.

Séparez le mélange en quatre parts égales. Ajoutez une goutte de colorant alimentaire dans chaque part et mélangez.

Préchauffez la crêpière en tournant le bouton de sélection de la température sur Max.



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.  
CD200224M0300125/V2

**Pflege und Wartung**

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Crêpe-Eisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

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

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie die Zubehöriteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

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

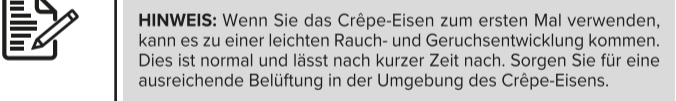


**HINWEIS:** Das Crêpe-Eisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

**Gebrauchsanweisung**

**Vor dem ersten Gebrauch**

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



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

**Verwendung des Crêpe-Eisens**

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

**SCHRITT 1:** Stellen Sie das Crêpe-Eisen in einer für den Benutzer angenehmen Höhe über den Temperaturregler aus. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

**SCHRITT 2:** Schließen Sie das Crêpe-Eisen an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein.

**SCHRITT 3:** Schalten Sie das Crêpe-Eisen ein und wählen Sie die gewünschte Gartemperatur über den Temperaturregler aus. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

**SCHRITT 4:** Das Crêpe-Eisen ca. 3 Minuten lang bei maximaler Temperatur vorheizen. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

**SCHRITT 5:** Geben Sie ca. 100 ml Crêpe-Teig in die Mitte der antihafbeschichteten Kochplatte.

**SCHRITT 6:** Verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler in kreisförmiger Bewegung gleichmäßig auf der antihafbeschichteten Kochplatte.

**SCHRITT 7:** Backen Sie den Crêpe ca. 2 Minuten oder bis die Unterseite leicht braun ist.

**SCHRITT 8:** Wenn der Crêpe beginnt, Blasen zu werfen, lösen Sie die Ränder mit einem Pfannenwender, drehen Sie den Crêpe um und lassen Sie ihn fertig backen.

**SCHRITT 9:** Schalten Sie das Crêpe-Eisen nach Abschluss der Zubereitung am Netzschalter

2 EL Butter, geschmolzen
¼ TL Backnatron
¼ TL Salz
Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung**

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

In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. Die Milch auf 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.

<span></span>
<b>ES</b>   Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.
<b>Qué hacer y qué no hacer</b>
<b>QUÉ HACER:</b> <p>Adeque la crepera y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.</p> <p><b>QUÉ NO HACER:</b> <p>No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.</p></p>
<b>Cuidados y mantenimiento</b>
Antes de limpiar la crepera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo. <p><b>PASO 1:</b> Limpie la crepera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.</p> <p><b>PASO 2:</b> Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.</p> <p>No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la crepera, ya que podrían causar daños en la superficie.</p>
<span></span>
<b>NOTA:</b> La crepera debe limpiarse después de cada uso.
<b>Instrucciones de uso</b>
Antes del primer uso
Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la crepera siguiendo las instrucciones de la sección titulada <b>"Cuidados y mantenimiento"</b> .
<span></span>
<b>NOTA:</b> 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.
<b>Preparación</b>
Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire la macchina per crêpe, onde evitare di danneggiare la superficie.
<span></span>
<b>NOTA:</b> la macchina per crêpe deve essere pulita dopo ogni utilizzo.
<b>Istruzioni per l'uso</b>
Prima del primo utilizzo
Prima di collegare la macchina per crêpe all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione <b>"Cura e manutenzione"</b> .
<span></span>
<b>NOTA:</b> Al primo utilizzo, la macchina per crêpe emette del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Manteneva una ventilazione adeguata intorno alla macchina per crêpe.
<b>Preparazione</b>
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.
Aggiungere all'impasto delle gocce di cioccolato per un tocco divertente!
<b>Suggerimenti per il topping</b>
Fragole e crema
Frutti di bosco
Crema di cioccolato
<b>Crêpe arcobaleno</b>
Per 4 crêpe
<b>Ingredienti</b>
4 uova
220 g di farina 00
400 ml di latte
150 ml di acqua
4 cucchiai di burro fuso
Colorante alimentare, a scelta
Un pizzico di sale
olio per ungere
<b>Preparazione</b>
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.
Preiscaldare 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.
<b>Crêpe con banana e cioccolato</b>
Per 4 crêpe
<b>Ingredienti</b>
2 banane, 1 schiacciata e 1 a fette
2 uova
110 g di farina 00
200 ml di latte
75 ml di acqua
2 cucchiai di burro fuso
1 cucchiaino di cioccolato fuso
Un pizzico di sale
<b>Preparazione</b>
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.
Preiscaldare 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. Distribuirli sulla macchina per crêpe con la spatola in legno fino a ottenere uno strato uniforme. 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.
<b>Crêpe al limone</b>
Per 4 crêpe
<b>Ingredienti</b>
1 limone privato della scorza
75 g di yogurt
75 g di farina 00
3 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di succo di limone
2 cucchiai di burro fuso
¼ di cucchiaino di bicarbonato
¼ di cucchiaino di sale
Zucchero a velo da spolverizzare

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 esparcidor 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.

<span></span>	<b>NOTA:</b> 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.
<b>Almacenamiento</b>	
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.	
<b>Especificaciones</b>	
Código del producto: EK6223	
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz	
Salida: 1000 W	
<b>Recetas</b>	
<b>Crepes básicas</b>	
Para 4 crepes	
<b>Ingredientes</b>	
110 g de harina común	
200 ml de leche	
75 ml de agua	
2 huevos	
2 cucharadas de mantequilla derretida	
Una pizca de sal	
<b>Elaboración</b>	
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. Despeguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos. Sirvala caliente con el relleno que desee.	
¡Añada pepitas de chocolate a la mezcla para darle un toque divertido!	
<b>Sugerecias de platos</b>	
Fresas y nata	
Frutos del bosque	
Crema de chocolate	

**Crepes arcóiris**

Para 4 crepes

**Ingredientes**
110 g de harina común
200 ml de leche
75 ml de agua
2 huevos

2 cucharadas de mantequilla derretida
Una pizca 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. 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. Despeguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos. Sirvala caliente con el relleno que desee.

¡Añada pepitas de chocolate a la mezcla para darle un toque divertido!

**Sugerecias de platos**

Fresas y nata

Frutos del bosque

Crema de chocolate

**Crepes arcóiris**

Para 4 crepes

**Ingredientes**
110 g de harina común
220 g de harina común
400 ml de leche
150 ml de agua

4 cucharada de mantequilla derretida

Colorante alimentario, el que prefiera

Una pizca 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.

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

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. Despeguela 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 pizca 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. Despeguela 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

¼ cucharadita de bicarbonato sódico

¼ cucharadita de sal

Azúcar glas, para espolvorear

**Elaboración**

En un recipiente grande, bata las yemas de huevo, la ralladura y el zumo de limón, el yogur, la mantequilla y el azúcar. Añada la harina, el bicarbonato sódico y la sal; bata hasta que quede suave. En un recipiente limpio, bata las claras de huevo a punto de nieve. Añadidas a la masa.

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. Despeguela 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.

Sirva las crepes con azúcar glas espolvoreado.

**Crepes veganas**

Para 4 crepes

**Ingredientes**
150 g de harina leudante
200 ml de bebida vegetal

1 cucharadita de levadura en polvo

1 cucharadita de azúcar

Una pizca de sal

Acete, para engrasar

<span></span>
<b>Preparazione</b>
In un grande recipiente, mescolare i tuorli, la scorza di limone, il succo di limone, lo yogurt, il burro e lo zucchero. Aggiungere la farina, il bicarbonato e il sale; sbattere fino a ottenere un composto omogeneo. In un recipiente pulito, montare gli albumi a neve. Incorporare nell'impasto.
Preiscaldare 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. Distribuirli sulla macchina per crêpe con la spatola in legno fino a ottenere uno strato uniforme. 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.
Servire con una spolverata di zucchero e velo.
<b>Crêpe vegane</b>
Per 4 crêpe
<b>Ingredienti</b>
150 g di farina autolevitante
200 ml di latte vegetale
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di zucchero
100 ml di acqua
1 pizzico di sale
olio per ungere
<b>Preparazione</b>
In un grande recipiente, mescolare farina, zucchero, lievito in polvere e sale. Aggiungere gradualmente il latte vegetale mescolando per amalgamarlo; sbattere fino a ottenere un composto omogeneo.
Preiscaldare 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. Distribuirli sulla macchina per crêpe con la spatola in legno fino a ottenere uno strato uniforme. 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. Servire con frutta, sciroppo o altri topping a piacere.
<b>PL</b>   Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.
<b>Zalecenia i ograniczenia</b>
<b>ZALECENIA:</b> przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć nalesnikarkę i odłączyć od zasilania sieciowego.
<b>OGRANICZENIA:</b> Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.
<b>Konserwacja</b>
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć nalesnikarkę od źródła zasilania i upewnić się, że urządzenie ostygło.
<b>KROK 2:</b> obudowy nalesnikarki należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.
<b>KROK 3:</b> umyć akcesoria ciepłą wodą z dodatkami łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłukać i osuszyć.
<b>KROK 4:</b> wycierać nalesnikarkę i wybierając żądaną temperaturę za pomocą pokrętła wyboru temperatury. Zapali się kontrolka zasilania.
<span></span>
<b>UWAGA:</b> nalesnikarkę należy wyczyścić po każdym użyciu.
<b>Instrukcja obsługi</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b>
Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w części Konserwacja.
<span></span>
<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 nalesnikarki.
<b>Korzystanie z nalesnikarki</b>
Należy upewnić się, że nalesnikarka jest czysta, sucha, wyłączona i odłączona od zasilania.
<b>KROK 1:</b> umieścić nalesnikarkę na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę na wysokości zapewniającej użytkownikowi wygodę obsługi.
<b>KROK 2:</b> podłączyć urządzenie do źródła zasilania i włączyć je.
<b>KROK 3:</b> włączyć urządzenie i wybrać żądaną temperaturę za pomocą pokrętła wyboru temperatury. Zapali się kontrolka zasilania.

**Elaboración**

En un recipiente grande, bata la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. Añada gradualmente la bebida vegetal, revolviendo para combinarla; bata 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 dorado. Despeguela con la espátula de madera y dore el lado opuesto durante otros 2 minutos. Sirva las crepes con fruta, sirope o cualquier otro ingrediente que desee.

<span></span>
<b>PT</b>   Guarde estas instruções para referência futura.
<b>o que fazer e o que não fazer</b>
<b>O QUE FAZER:</b> <p>Desligar a máquina de crepes e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.</p> <p><b>O QUE NÃO FAZER:</b> <p>Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.</p></p>
<b>Cuidados e manutenção</b>
Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de crepes da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.
<b>PASO 5:</b> limpie a máquina de crepes con un paño macio e húmido, e seque-a cuidadosamente.
<b>PASO 2:</b> lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de crepes, pois pode danificar a superfície.

<span></span>	<b>NOTA:</b> A máquina de crepes deve ser limpa após cada utilização.
<b>Instruções de utilização</b>	
Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de crepes seguindo as instruções na secção <b>"Cuidados e manutenção"</b> .	
<span></span>	<b>NOTA:</b> 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.

**Instruções de utilização**


**Antes da primeira utilização**

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

<span></span>	<b>NOTA:</b> 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.
<b>Utilizar a máquina de crepes</b>	
Verifique se a máquina de crepes está limpa, seca e desligada e a ficha retirada da tomada elétrica.	
<b>PASO 1:</b> coloque a máquina de crepes numa superfície plana, estável e resistente ao calor, e uma altura confortável para o utilizador.	
<b>PASO 2:</b> ligue a ficha à tomada da rede elétrica e ligue a máquina de crepes.	
<b>PASO 3:</b> 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.	
<b>PASO 4:</b> 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.	
<b>PASO 5:</b> verta aproximadamente 100 ml de massa de crepe no centro da placa antiaderente. Utilizar demasiada massa pode dificultar o processo de cozedura.	
<b>PASO 6:</b> com o espalhador de massa, espalhe a massa num movimento circular até que esteja uniformemente distribuída pela placa antiaderente.	
<b>PASO 7:</b> cozinhe o crepe durante aproximadamente 2 minutos ou até que o fundo fique ligeiramente dourado.	
<b>PASO 8:</b> quando o crepe começar a formar bolhas, solte os rebordos com uma espátula, vire o crepe e deixe acabar de cozinhar.	
<b>PASO 9:</b> 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.	
<b>PASO 10:</b> deslize cuidadosamente o crepe da máquina de crepes para um prato.	

<span></span>	<b>NOTA:</b> durante a utilização, a máquina de crepas acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de crepas mantém a temperatura. Se os crepes começarem a colar, use um toalhete de papel para passar um pouco de óleo sobre a placa antiaderente.
<b>KROK 4:</b> rozgrzewaj urządzenie przez ok. 3 minuty przy maks. temperaturze. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgśnie.	
<b>KROK 5:</b> wlej około 100 ml ciasta na nalesniki na środek płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przylewaniu. Użyjcie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces smażenia.	
<b>KROK 6:</b> za pomocą szpatułki do rozprzeczadania ciasta rozsmaruj ciasto ruchem okrężnym, aż zostanie równomiernie rozłożone na płycie grzejnej.	
<b>KROK 7:</b> smaź nalesnik przez ok. 2 minuty lub do momentu, gdy spód lekko się przrumieni.	
<b>KROK 8:</b> gdy nalesniki zacznie puchnąć, podważ jego brzegi łopatką, odwróć go i poczekaj, aż skończy się smażyć.	
<b>KROK 9:</b> po zakończeniu smażenia wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od źródła zasilania.	
<b>KROK 10:</b> ostrożnie usuń nalesnik z urządzenia na talerz.	

<span></span>	<b>UWAGA:</b> w trakcie korzystania z urządzenia kontrolka będzie włączać się i gasnąć, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje temperaturę. Jeśli nalesniki zaczną się przyklejać, należy wetrzeć w płytę niewielką ilość oleju za pomocą papierowego ręcznika.
<b>Przechowywanie</b>	
Przed odłączeniem urządzenia w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ono schłodzone, czyste i suche.	
Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół nalesnikarki. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.	
<b>Dane techniczne</b>	
Kod produktu:	

		<p>Manchester OL9 0DD United Kingdom www.upplc.com</p>
<p><b>ULTIMATE PRODUCTS HOME OF BRANDS</b></p>		
Artworker:	Joe Burchill	
Date:	20/02/2025	
Project Name:	ULT2500099 ULT EK6223GSBLVDE	
Type of Artwork:	Instruction manual	
Size:	A2	
Software Used:	Indesign CC	
Typefaces:	Proxima Nova	
<input type="checkbox"/> Cyan <input type="checkbox"/> Magenta <input type="checkbox"/> Yellow <input checked="" type="checkbox"/> Black <input type="checkbox"/> PMS <input type="checkbox"/> PMS <input type="checkbox"/> PMS <input type="checkbox"/> PMS	<p><b>Artwork Version 2</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**