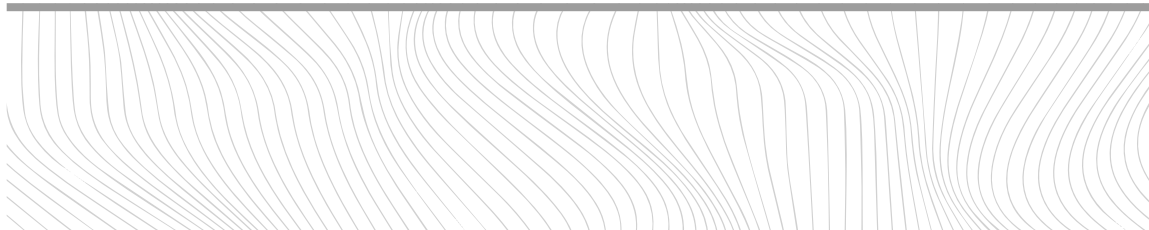
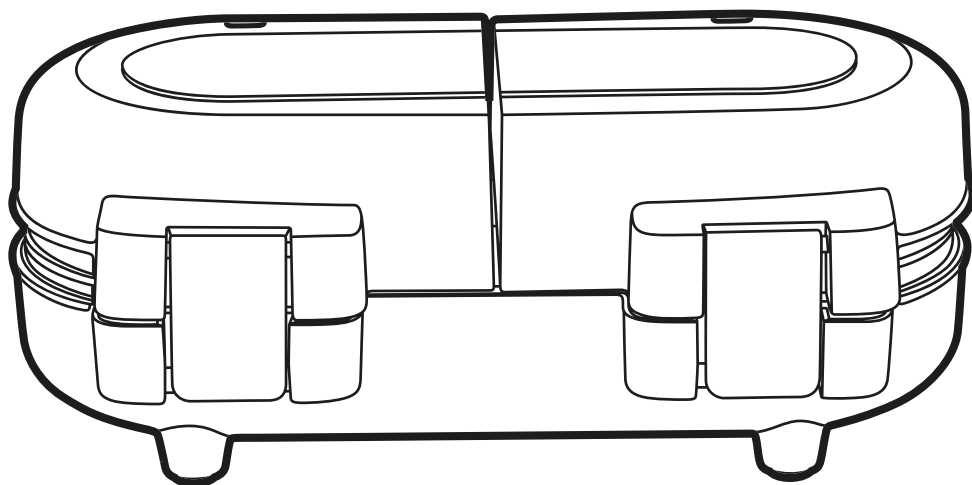
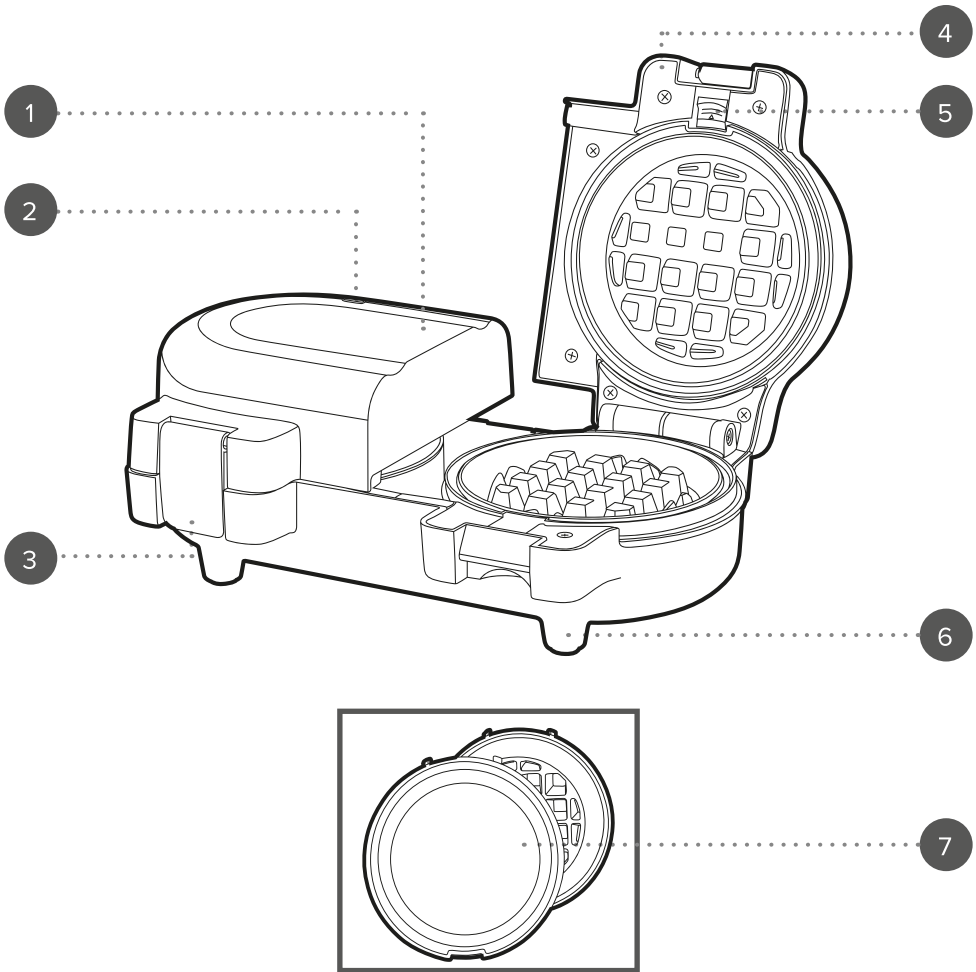


Gebruikershandleiding

Dubbele mini-snackmaker



Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdunit van de snackmaker
2. Indicatielampjes
3. Vergrendelingen
4. Handgrepen

5. Ontgrendelknoppen voor bakplaten
6. Antislipvoetjes
7. Verwisselbare bakplaten

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen. Deze kunnen schade veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, omdat dit verwondingen kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen, zoals gordijnen, wandkasten of planken.

- Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat. Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
- Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningsystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
- De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan. Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.



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

Verzorging en onderhoud

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

STAP 2: Veeg de behuizing van de snackmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 3: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

STAP 4: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje. Dompel de snackmaker niet onder in water of een andere vloeistof.

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



OPMERKING: De snackmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Schakel de snackmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

STAP 2: Veeg de behuizing van de snackmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

Maak de bakplaten schoon in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.



OPMERKING: Wanneer u de snackmaker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de snackmaker.

De bakplaten plaatsen of vervangen

STAP 1: Open de snackmaker door het deksel op te tillen.

STAP 2: Kies de benodigde bakplaten en controleer daarbij of beide platen bij elkaar horen.

STAP 3: Plaats de onderste bakplaat in de snackmaker en lijk deze uit met het verwarmingselement. Druk voorzichtig tot de bakplaat vastklikt. Herhaal dit voor de bovenste bakplaat.



OPMERKING: De bakplaten met antiaanbaklaag passen maar op één manier in de snackmaker.

De snackmaker gebruiken

STAP 1: Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat voedsel blijft plakken.

STAP 2: Bereid de ingrediënten die u wilt bakken.

STAP 3: Breng de benodigde bakplaten aan volgens de instructies in het gedeelte '**De bakplaten plaatsen of vervangen**'.

STAP 4: Steek de stekker van de snackmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 2 minuten voor. Het lampje gaat branden om aan te geven dat de snackmaker aan het voorverwarmen is. Het lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt en de snackmaker klaar is voor gebruik.

STAP 5: Open de deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen.

Plaats de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat en sluit voorzichtig het deksel.

STAP 6: Bak gedurende de vereiste tijd. Controleer de lekkernijen regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 7: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdert u de lekkernijen met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 8: Schakel de snackmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

STAP 9: Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Verwarm de bakplaten vóór het bakken altijd voor. Laat de snackmaker geruime tijd afkoelen voordat u de andere bakplaten plaatst. Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat de snackmaker de temperatuur in stand houdt. Overvul de bakplaten niet, want de ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten. Wanneer u meerdere porties lekkernijen bakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden. De snackmaker blijft tijdens het gebruik aan beide zijden warm.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de snackmaker zal stoom afgeven.



WAARSCHUWING: De snackmaker en de bakplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

De bakplaten verwijderen

STAP 1: Laat de snackmaker volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwijdert.

STAP 2: Druk op de ontgrendelknop voor bakplaten aan de voorzijde van de snackmaker. De bakplaten komen iets omhoog, waardoor ze gemakkelijker uit het apparaat kunnen worden getild.

STAP 3: Verwijder elke bakplaat door deze stevig met twee handen vast te houden en uit de snackmaker te schuiven en te tillen.



LET OP: Laat de bakplaten altijd volledig afkoelen voordat u ze uit de snackmaker haalt. Als u dit niet doet, kan dit letsel veroorzaken.

De verwisselbare bakplaten gebruiken

STAP 1: Zodra de snackmaker is voorverwarmd, giet u het voorbereide beslag in het midden van elk vormpje van de onderste bakplaat en sluit u het deksel.

STAP 2: Bak ongeveer 8 minuten of totdat de snacks goudbruin zijn en zacht aanvoelen. Controleer het bakproces regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Zodra u klaar bent met bakken, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker van de snackmaker eruit. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder de snacks voorzichtig door de randen met een hittebestendige plastic of houten spatel voorzichtig los te maken van de bakplaat.

STAP 5: Verwijder de bakplaat nadat deze is afgekoeld, maak in een warm sopje schoon en droog grondig af.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het gebruik van de snackmaker, om contact met ontsnappende hitte en stoom te voorkomen.

Tips

1. Zorg ervoor dat u het beslag niet te lang mengt, omdat dit de structuur van de lekkernijen kan beïnvloeden.
2. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
3. Wacht tot het beslag gelijkmatig is verdeeld. Zo voorkomt u dat de bakplaat overvult.
4. Open de snackmaker niet tijdens de eerste paar minuten van het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen.
5. Het gebruik van hittebestendig kunststof of houten keukengerei helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
6. Om tijd te besparen wanneer u de snackmaker gebruikt, bereidt u de ingrediënten en het beslag ruim van tevoren voor.

Opbergen

Controleer of de snackmaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de snackmaker; , maar losjes, om schade te voorkomen.

Problemen oplossen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het beslag wordt niet gelijkmatig bereid.	In de vormpjes zit te veel of te weinig beslag.	Vul ongeveer $\frac{2}{3}$ van de vormpjes met beslag. Draai het mengsel om ervoor te zorgen dat beide zijden gelijkmatig worden bereid.
De bakplaten passen niet in de snackmaker.	De bakplaten zijn niet goed uitgelijnd.	Zorg dat de bakplaten zijn uitgelijnd en goed op hun plek zitten. Controleer of de bakplaten voldoende zijn afgekoeld, aangezien door hitte bepaalde materialen kunnen uitzetten.

Specificaties

Productcode: PT5923

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 1100 W

RECEPTEN



Klassieke wafels

Ingrediënten

120 g bloem
1 ei
235 ml melk
2 eetlepels gesmolten boter
1 eetlepel suiker
2 theelepels bakpoeder
Snufje zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker en het zout erdoor. Meng in een aparte kom het ei, de melk en de gesmolten boter door elkaar en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm de minisnackmaker voor.

Schenk het beslag voorzichtig in de minisnackmaker en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit de minisnackmaker en bak tot de wafel goudbruin is.

Haal de wafel er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat hem afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.



OPMERKING: Voeg voor een leuke twist voor het bakken voedingskleurstoffen aan het beslag toe.

Wafels met fruit

Ingrediënten

4 klassieke wafels (voeg voor een leuke twist voor het bakken voedingskleurstoffen aan het beslag toe)
Gesneden fruit
(bijv. aardbeien, perzik, kiwi)

Bereiding

Leg het fruit op de wafels om de wafels met fruit te maken.

Wafelsandwiches met ijs

Ingrediënten

8 klassieke wafels (voeg voor een leuke twist voor het bakken voedingskleurstoffen aan het beslag toe)
4 lepels ijs

Handvol strooisel

Bereiding

Plaats het ijs tussen twee wafels om een wafelsandwich met ijs te maken.

Veganistische wafels

Ingrediënten

100 g bloem
100 g volkorenbloem
250 ml amandelmelk
4 eetlepels zachte veganistische boter
3 eetlepels basterdsuiker
2 eetlepels bakpoeder
1 theelepel vanillepasta
Snuffje zout

Bereiding

Zeef de bloem, de volkorenbloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker en het zout erdoor.

Meng in een aparte kom de amandelmelk, veganistische boter en vanillepasta en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm de minisnackmaker voor.

Schenk het beslag voorzichtig in de minisnackmaker en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit de minisnackmaker en bak tot de wafel goudbruin is.

Haal de wafel er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat hem afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Ideeën voor veganistische toppings

Gesmolten veganistische chocolade en aardbeien
Gesmolten veganistische chocolade met veganistische marshmallows
Amandelboter en veganistische chocoladestukjes
Kaneelpoeder
Poedersuiker en bessen
Pindakaas en jam
Zuivelvrije yoghurt en bessen
Banaan en veganistische chocoladestukjes
Zuivelvrij ijs en bessen

Gewone pannenkoeken

Ingrediënten

120 g bloem
1 ei
240 ml melk
2 eetlepels gesmolten boter of plantaardige olie
1 eetlepel suiker
2 theelepels bakpoeder
 $\frac{1}{4}$ theelepel zout

Suggesties voor op de pannenkoek

Gesmolten chocolade
Gemengde bessen
Sprinkles
Limoen en suiker
Slagroom
Roomijs
Esdoornsiroop

Bereiding

Zeef de bloem, suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom.

Meng in een aparte kom het ei, de melk en de gesmolten boter door elkaar en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm de minisnackmaker voor.

Schenk het beslag voorzichtig in de minisnackmaker en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit de minisnackmaker en bak tot de wafel goudbruin is.

Haal de pannenkoeken er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat ze afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Serveer met toppings naar wens.

In chocolade gedoopte pannenkoeken

Ingrediënten

4 gewone pannenkoeken
100 g gesmolten chocolade

Bereiding

Dip de pannenkoeken in de gesmolten chocolade. Zet ze in de koelkast om af te koelen of eet ze warm.

Gezonde pannenkoeken

Ingrediënten

4 eieren
2 rijpe bananen

125 ml melk (of een plantaardig alternatief)
60 g boekweitmeel
25 g babyspinazie
1 theelepels bakpoeder

Bereiding

Voor dit recept is een blender vereist. Doe de eieren, de bananen, de melk en de spinazie in een blender en meng de ingrediënten tot een glad mengsel. Zeef de boekweitmeel en het bakpoeder in de blender en meng tot een glad mengsel.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm de minisnackmaker voor.

Schenk het beslag voorzichtig in de minisnackmaker en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit de minisnackmaker en bak tot de wafel goudbruin is.

Haal de pannenkoeken er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat ze afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Suggesties voor gezond beleg

Gewone, ongezoete yoghurt
Pure ahornsiroop of honing
Gemengde bessen
Gemengde zaden

Regenboogkoekjes

Ingrediënten

1 groot ei
200 g bloem
135 g kristalsuiker
135 g sprinkles
100 g bruine suiker
65 g ongezoeten boter
1 theelepel zuiver vanille-extract
1 theelepel zout
 $\frac{1}{2}$ theelepel bakpoeder
 $\frac{1}{4}$ theelepel baksoda

Bereiding

Meng de boter en de suiker in een grote mengkom tot room.

Klop in een andere kom het ei en de vanille-extract. Voeg langzaam het ei, de suiker en het vanille-extract aan de boter toe en klop tot het luchtig en licht van kleur is.

Zeef de bloem, het zout, het bakpoeder en het zuiveringszout in een afzonderlijke kom en voeg het decoratiestrooisel toe. Meng alles goed.

Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten. Meng de ingrediënten tot een dik deeg.

Zet het deeg in de koelkast en laat het ten minste 4 uur afkoelen.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm de minisnackmaker voor.

Neem een deegbolletje ter grootte van een pingpongbal en duw het lichtjes plat. Plaats het deeg in de voorverwarmde snackmaker. Sluit de snackmaker en bak ongeveer 5-10 minuten.

Haal het koekje er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende deeg.

Chocoladebrowniekoekje

Ingrediënten

2 eieren
200 g basterdsuiker
130 g bloem
40 g cacaopoeder
60 ml plantaardige olie
1 theelepel zout
1 theelepels vanille-extract
1 theelepels bakpoeder

Bereiding

Zeef het cacaopoeder en de basterdsuiker in een grote mengkom. Voeg de plantaardige olie toe en meng.

Klop in een andere kom het ei en de vanille-extract.

Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten. Meng de ingrediënten tot een dik deeg.

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in een aparte kom. Meng goed en voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten. Meng de ingrediënten tot een deeg.

Zet het deeg in de koelkast en laat het ten minste 4 uur afkoelen.

Neem een deegbolletje ter grootte van een pingpongbal en duw het lichtjes plat. Plaats het deeg in de voorverwarmde snackmaker. Sluit de snackmaker en bak ongeveer 5-10 minuten.

Haal het koekje er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende deeg.



Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

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

GEMAAKT IN CHINA.

CD230124/MD000000/V1