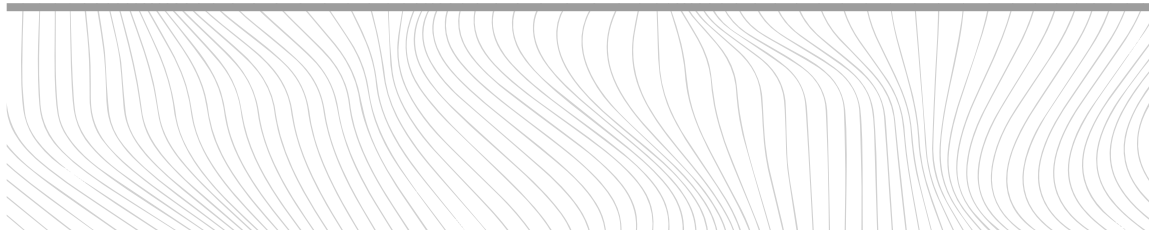
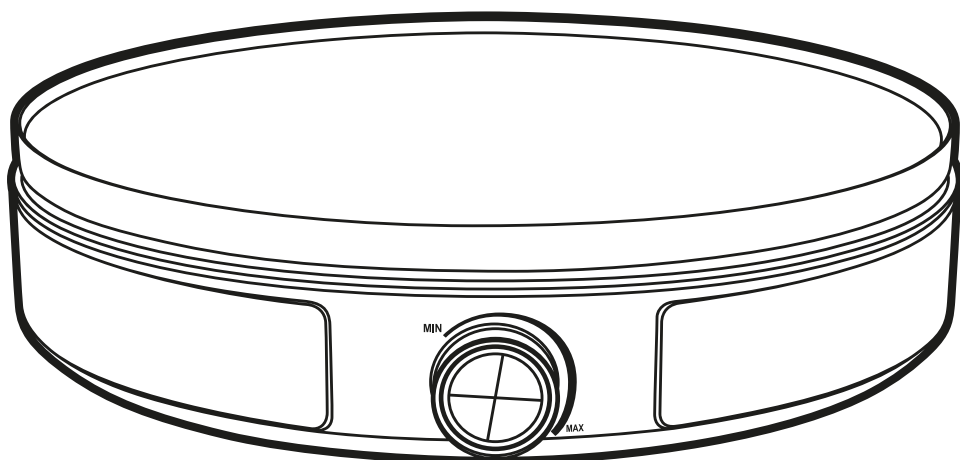


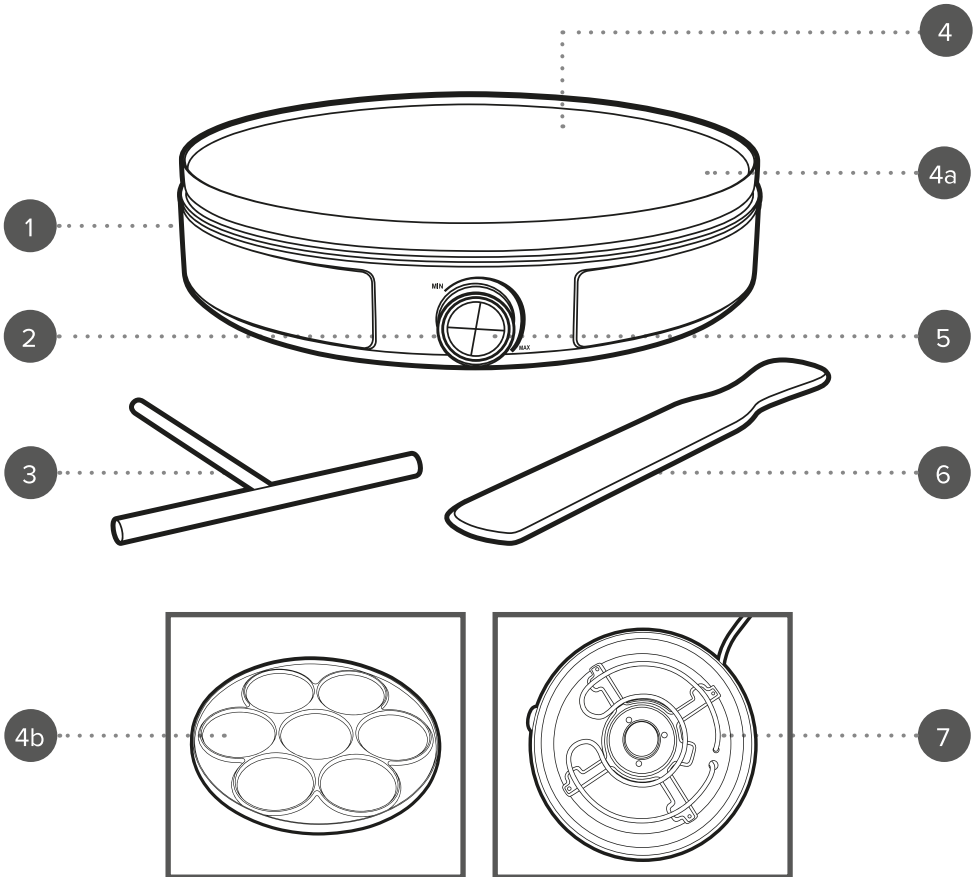
# Gebruikershandleiding

Pannenkoekenmaker

---



## Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdeunit van de pannenkoekenmaker
2. Indicatielampje
3. Houten pannenkoekenhulpstuk
4. Omkeerbare bakplaat met antiaanbaklaag

- 4a. Pannenkoekenvorm
- 4b. 7-delige pannenkoekvorm
5. Temperatuurregelaar
6. Houten spatel
7. Verwarmingselement

## 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 de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Gebruik geen kapotte, beschadigde of loszittende hulpstukken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



**LET OP:** Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

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

## Verzorging en onderhoud

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

**STAP 1:** Veeg de basisunit van de pannenkoekenmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

**STAP 2:** Maak de bakplaat met antiaanbaklaag schoon in een warm sopje, spoel hem af en laat hem goed drogen.

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



**OPMERKING:** De pannenkoekenmaker en de accessoires moeten na elk gebruik worden schoongemaakt.

## Gebruiksaanwijzing

### Vóór het eerste gebruik

Voordat u de pannenkoekenmaker voor het eerst gebruikt, maakt u deze schoon volgens de aanwijzingen in 'Zorg en onderhoud'.



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

### Gebruiken van de pannenkoekenmaker

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

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

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

**STAP 3:** Draai de temperatuurregelaar om de gewenste baktemperatuur te selecteren; het indicatielampje begint te knipperen. Het indicatielampje brandt continu zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

### Pannenkoeken maken

Giet ongeveer 125 ml pannenkoekenbeslag in het midden van de bakplaat met antiaanbaklaag. Het gebruik van te veel beslag kan het bakproces belemmeren.

Spreid het beslag met het houten pannenkoekenhulpstuk in een cirkelvormige beweging tot het gelijkmatig is verdeeld. Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en 20 seconden of totdat de onderkant lichtbruin is.

### Amerikaanse pannenkoeken maken

Giet ongeveer 40 ml pannenkoekenbeslag in elk van de 7 vormen. Het gebruik van te veel beslag kan het bakproces belemmeren.

Bak ongeveer 3 minuten en 30 seconden of totdat de onderkant lichtbruin is.

**STAP 6:** Als de crêpe of pannenkoeken beginnen te bubbelen, maak dan de randen los met de houten spatel, draai de pannenkoeken om en bak ze ongeveer 2 minuten en 20 seconden voor crêpes en ongeveer 2 minuten en 30 voor pannenkoeken.

**STAP 7:** Schakel de pannenkoekenmaker uit door de temperatuurknop op '0' te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen zodra u klaar bent met bakken.

**STAP 8:** Schuif de pannenkoek voorzichtig van de pannenkoekenmaker op een bord.



**OPMERKING:** Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat de pannenkoekenmaker de temperatuur in stand houdt. Als de crêpes of pannenkoeken beginnen aan te bakken, gebruik dan een keukenpapiertje om een kleine hoeveelheid olie op de antiaanbakplaat te smeren voordat u gaat bakken. De geschatte bereidingstijden zijn gebaseerd op het gebruik van de pannenkoekenmaker op de maximale temperatuurstand voor crêpes en  $\frac{4}{5}$  van de maximumtemperatuur voor Amerikaanse pannenkoeken.

### Opbergen

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

### Specificaties

Productcode: PT6225

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 1500 W

# RECEPTEN



## Gewone pannenkoeken

### Ingrediënten

120 g bloem  
220 ml melk  
85 ml water  
2 eieren  
2 eetlepels boter, gesmolten  
Snufje zout

### Bereiding

Klop de bloem en de eieren samen in een grote mengkom. Voeg de melk en het water geleidelijk toe en roer de ingrediënten door elkaar. Voeg het zout en de boter toe en klop het geheel tot het glad is. Verwarm de pannenkoekenmaker voor door de temperatuurknop naar max. te draaien. Zodra het indicatielampje blijft branden, kunt u de antiaanbakplaat met wat boter insmeren.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 125 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel. Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en 20 seconden, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 20 seconden.

Serveer warm met toppings naar wens.

### Suggesties voor op de pannenkoek

Citroen en suiker  
Bessencompote en yoghurt  
Gesmolten chocolade

## Citroenpannenkoeken

### Ingrediënten

75 g bloem  
75 g yoghurt  
2 eieren, gescheiden  
1 citroen, geraspt  
3 eetlepels suiker  
2 eetlepels citroensap  
2 eetlepels gesmolten boter plus extra voor het insmeren  
¼ theelepel baksoda  
¼ theelepel zout  
Poedersuiker om te strooien

### Bereiding

Klop in een grote mengkom de eierdooiers, citroensap, citroensap, yoghurt, boter en suiker samen. Voeg de bloem, de baksoda en het zout toe en roer om te mengen.

Klop het eiwit in een schone kom tot er zachte pieken ontstaan. Schep het eiwit door het beslag heen.

Gebruik de grotere bakplaat en verwarm de pannenkoekenmaker voor door de temperatuurknop naar max. te draaien. Zodra het indicatielampje blijft branden, kunt u de antiaanbakplaat met wat boter insmeren.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 125 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel.

Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en 20 seconden, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 20 seconden.

Servere ze met de poedersuiker eroverheen.

## Veganistische pannenkoeken

### Ingrediënten

200 ml plantaardige melk

150 g zelfrijzend bakmeel

1 theelepel bakpoeder

1 theelepel suiker

Snufje zout

Olie om in te vetten

### Bereiding

Meng het zelfrijzend bakmeel, de suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Voeg geleidelijk de plantaardige melk toe en roer om de ingrediënten te mengen.

Verwarm de pannenkoekenmaker met de grotere bakplaat voor door de temperatuurknop naar max. te draaien. Zodra het indicatielampje blijft branden, smeert u de bakplaat met antiaanbaklaag in met een beetje olie.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 125 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel.

Bak de pannenkoek ongeveer 2 minuten en 20 seconden, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 20 seconden.

Servere warm met toppings naar wens.

## Amerikaanse karnemelkpannenkoeken

### Ingrediënten

150 ml karnemelk

120 g bloem

1 ei

2 eetlepels gesmolten boter plus extra voor het insmeren

1 eetlepels suiker

1 theelepel baksoda

1 theelepel zout

### Bereiding

Meng het meel, de suiker, de baksoda en het zout in een grote kom.

Klop in een andere kom het ei, de karnemelk en de gesmolten boter door elkaar. Voeg de droge ingrediënten geleidelijk toe en roer alles door elkaar. Gebruik de 7-delige bakplaat en verwarm de pannenkoekenmaker voor door de knop  $\frac{4}{5}$  naar max. te draaien.

Zodra het indicatielampje blijft branden, smeert u de bakplaat met antiaanbaklaag in met wat boter.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 40 ml voor elke pannenkoek.

Bak de pannenkoeken ongeveer 3 minuten en 30 seconden, tot de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 30 seconden.

Servere met toppings naar wens.

## Scotch pancakes

### Ingrediënten

300 ml melk

200 g bloem

1 ei

2 eetlepels gesmolten boter plus extra voor het insmeren

1 theelepel bakpoeder

1 eetlepels suiker

1 theelepel kaneel

Snufje zout

### Bereiding

Meng het meel, de suiker, het bakpoeder, de kaneel en het zout in een grote kom.

Klop in een andere kom het ei, de melk en de gesmolten boter. Voeg de droge ingrediënten geleidelijk toe en roer alles door elkaar.

Gebruik de 7-delige bakplaat en verwarm de pannenkoekenmaker voor door de knop  $\frac{4}{5}$  naar max. te draaien.

Zodra het indicatielampje blijft branden, smeert u de bakplaat met antiaanbaklaag in met wat boter.

Giet of schep het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 40 ml voor elke pannenkoek.

Bak de pannenkoeken ongeveer 3 minuten en 30 seconden, tot de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2 minuten en 30 seconden. Servere met toppings naar wens.



#### 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 DO2 X658. **ROI.**

**GEMAAKT IN CHINA.**

CD180324/MD000000/V1