

Ooh La La!
Pannenkoekenmaker

**giles &
posner®**

GEBRUIKSAANWIJZING

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze 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 elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact 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.

Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen.

Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien 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 ingeschakeld is 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.

Dompel 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.

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 de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
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.
Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen 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 product 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.

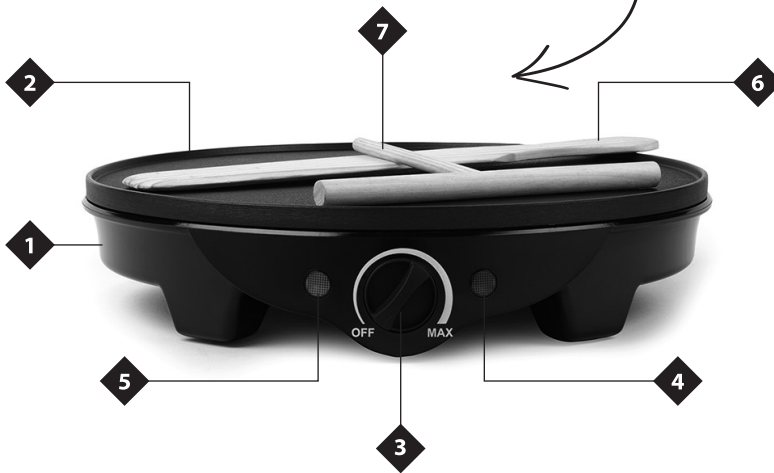
STAP 1: Veeg de pannenkoekenmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

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 schuursponsjes om de pannenkoekenmaker schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

Opmerking: De pannenkoekenmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| 1. Pannenkoekenmaker | 5. Indicatielampje |
| 2. Bakplaat met antiaanbaklaag | 6. Houten spatel |
| 3. Temperatuurkeuzeknop | 7. Beslagspreider |
| 4. Aan/uit-lampje | |

Gebbruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Veeg de pannenkoekenmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het op het stopcontact aansluit.

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.

Pannenkoeken bakken

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 in het stopcontact en schakel de pannenkoekenmaker in. Het aan/uit-lampje gaat branden.

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

STAP 4: Laat de pannenkoekenmaker ongeveer 3 minuten voorverwarmen. Het indicatielampje

gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 5: Giet ongeveer 60 ml pannenkoekenbeslag in het midden van de bakplaat met antiaanbaklaag. Het gebruik van te veel beslag kan het bakproces belemmeren.

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

STAP 7: Bak de pannenkoek ongeveer 4 minuten of totdat de onderkant lichtbruin is.

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

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

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

Opmerking: Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat de pannenkoekenmaker de temperatuur in stand houdt.

Plakken de pannenkoeken vast, veeg dan met een stuk keukenrol een beetje olie over de bakplaat met antiaanbaklaag.

Opbergen

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

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

Specificaties

Productcode: EK2510GVDEEU7

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 1300 W



Recepten

* De afbeeldingen bij de recepten in deze handleiding dienen alleen ter illustratie.

Let op: Houd uw gezicht en haar uit de buurt van de vlammen. Laat de pan niet onbeheerd achter.

Gewone pannenkoek

Ingrediënten

125 g bloem
25 g gesmolten boter

2 eieren
120 ml melk

120 ml water
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 knop ongeveer tot drie vierde van het max.-teken te draaien. Zodra het indicatielampje gaat branden, giet of schept u het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 60 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel.

Bak de pannenkoek ongeveer 4 minuten, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 4 minuten. Serveer de pannenkoeken warm met een vulling naar keuze.

Crêpes suzette

Ingrediënten

Voor de pannenkoeken

125 g bloem
50 g ongezouten boter
5 g gesmolten boter
1 vrije-uitlooper
300 ml melk

Voor de saus

2 sinaasappels, alleen het sap
1 sinaasappel, schil en sap
1 citroen, schil en sap
3 eetlepels basterdsuiker

2 eetlepels sinaasappellekeur
2 eetlepels cognac

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 knop ongeveer tot drie vierde van het max.-teken te draaien. Zodra het indicatielampje gaat branden, giet of schept u het beslag op de pannenkoekenmaker. Gebruik ongeveer 60 ml voor elke pannenkoek. Bedek het oppervlak gelijkmatig met het beslag en draai de pannenkoek om met de houten spatel.

Schuif de crêpe uit de pan en leg deze op vetvrij papier. Herhaal dit met het resterende beslag en leg steeds een stuk vetvrij papier tussen de crêpes. De crêpes kunnen nu worden gekoeld of ingevroren om later te worden gebruikt.

Verwarm voor de saus een koekenpan tot deze heet is en voeg de boter, de geraspte sinaasappelschil, het sinaasappelsap, de geraspte citroenschil, het citroensap en de basterdsuiker toe.

Kook dit een paar minuten totdat de saus begint in te dikken en te borrelen. Haal de pan vervolgens van het vuur.

Vouw de crêpes in vieren en leg deze voorzichtig in de warme saus. Zet de pan terug op het vuur en voeg de sinaasappellekeur en de cognac toe. Flambeer het mengsel om de alcohol te verbranden.

Kook de saus een paar minuten tot de crêpes zijn opgewarmd.

Schep de crêpes op de borden en sprenkel de saus eroverheen.

Pannenkoeken met aardbeien en room

Ingrediënten

110 g bloem, gezeefd	75 ml water	1 eetlepel aardbeienjam
25 g boter, gesmolten	2 eetlepels dubbele room, geklopt	Snufje zout
2 vrije-uitloopeieren, geklopt	1 eetlepel plantaardige olie, voor het bakken	Poedersuiker, voor het bestuiven
200 ml melk		

Bereiding

Zeef de bloem en het zout boven een grote kom en maak een kuil in het midden van de bloem. Giet de eieren in de kuil en klop ze voorzichtig. Voeg geleidelijk de melk en het water toe tot het beslag glad is.

Roer de gesmolten boter erdoor en laat het mengsel een paar minuten rusten.

Verwarm de pannenkoekenmaker voor door de knop ongeveer tot drie vierde van het max.-teken te draaien.

Wacht tot het indicatielampje gaat branden. Voeg 60 ml van het pannenkoekenbeslag toe, verdeel het beslag over de pan met de houten spatel totdat het gelijkmatig over de bodem van de pan verdeeld is.

Bak de pannenkoek 3–4 minuten, keer deze om met de houten spatel en bak de andere kant nog eens 2–3 minuten.

Haal de pannenkoek uit de pan en herhaal de stappen met de rest van het beslag.

Leg de pannenkoeken op een bord, smeer er jam op, voeg daarna de slagroom toe en vouw de pannenkoeken in driehoeken.

Serveer ze direct, met de poedersuiker eroverheen.

Kokospannenkoeken met frambozensaus

Ingrediënten

Voor de frambozensaus

200 g frambozen	Voor de kokospannenkoeken	Kokosmelk in een glas, met een halve kokosnoot
2 theelepels maïsmeel	140 g bloem	300 ml kokosmelk
2 theelepels ahornsiroop	2 grote eieren	2 eetlepels geroosterde, gedroogde kokos
Ahornsiroop		

Bereiding

Houd zes frambozen apart. Meng het maïsmeel met 1 eetlepel water tot het mengsel glad is.

Doe 300 ml water in een pan en roer de maïsmeelpasta erdoor. Verwarm het mengsel al roerend, tot het dik geworden is. Voeg de resterende frambozen toe en kook het mengsel voorzichtig, pureer de frambozen daarbij tot pulp.

Druk het mengsel door een zeef boven een kom om de pitjes te verwijderen en druk hierbij zo veel mogelijk van het mengsel door de zeef. Snijd de apart gehouden frambozen in vieren en voeg ze toe aan de saus, samen met de ahornsiroop.

Doe de bloem en een snufje zout in een grote kan en klop hier de eieren, kokosmelk, 200 ml water en 1½ el geroosterde kokos door om een beslag te maken met de dichtheid van dubbele room. Maak het mengsel dunner met wat meer water als het te dik is.

Verwarm de pannenkoekenmaker voor door de knop ongeveer tot drie vierde van het max.-teken te draaien.

Wacht tot het indicatielampje gaat branden. Voeg 60 ml van het pannenkoekenbeslag toe, verdeel het beslag over de pan met de houten spatel totdat het gelijkmatig over de bodem van de pan verdeeld is.

Bak de pannenkoek ongeveer 4 minuten, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2–3 minuten.

Serveer de pannenkoeken en besprenkel ze met de saus.

Limoncello-pannenkoeken

Ingrediënten

250 g gezeefde bloem	3 eieren	1 eetlepel citroensap
40 g basterdsuiker	500 ml melk	Snufje zout
25 g gesmolten boter	2 eetlepels limoncello	Poedersuiker, om te serveren

Bereiding

Doe de bloem en het zout in een kom, maak een kuil in het midden en voeg de eieren toe. Roer de ingrediënten met een houten lepel tot een glad mengsel. Voeg geleidelijk de melk, de gesmolten boter, het citroensap en de citroenlikeur toe. Meng alles goed. Zet het mengsel een paar minuten weg. Verwarm de pannenkoekenmaker voor door de knop ongeveer tot drie vierde van het max.-teken te draaien. Wacht tot het indicatielampje gaat branden en voeg dan 60 ml van het pannenkoekenbeslag toe. Spreid het beslag met de houten spatel gelijkmatig over de pan uit. Bak de pannenkoek ongeveer 3–4 minuten, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2–3 minuten. Herhaal dit totdat het beslag op is. Vouw de pannenkoeken in vieren of rol ze op en bestrooi ze met de poedersuiker.

Chocolade-bananenpannenkoeken

Ingrediënten

250 g gezeefde bloem	3 eieren	1 eetlepel gesmolten chocolade
25 g gesmolten boter	2 bananen, in plakjes van ongeveer ¼"	1 theelepel vanille
25 g kristalsuiker		Snufje zout

Bereiding

Meng in een blender melk, bloem, suiker, zout, 1 theelepel vanille, eieren en gesmolten boter. Meng alles tot een glad en schuimend mengsel. Laat het beslag indien mogelijk 15 minuten op kamertemperatuur staan. Verwarm de pannenkoekenmaker voor door de knop ongeveer tot drie vierde van het max.-teken te draaien. Wacht tot het indicatielampje gaat branden en voeg dan 60 ml van het pannenkoekenbeslag toe. Spreid het beslag met de houten spatel gelijkmatig over de pan uit. Bak de pannenkoek ongeveer 3–4 minuten, totdat de onderkant bruin is. Maak de pannenkoek los met de houten spatel, draai deze om en bak de andere kant nog eens 2–3 minuten. Herhaal dit met het resterende beslag en voeg zo nodig meer boter of olie toe aan de pan. Vouw de pannenkoeken in vieren. Besprenkel ze met gesmolten chocolade en leg de plakjes banaan erop.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. VK.**

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via www.gilesandposner.com.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Giles and Posner 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Het doorgekruiste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.



Geproduceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester
OL9 0DD, UK.
Gemaakt in China.

Bewaar alle instructies voor toekomstige raadpleging.
Gemaakt in China.

CD140820/MD000000/V1