



GEBRUIKSAANWIJZING PANNENKOEKENMAKER

VOORBEREIDING

- Maak het pannenkoekenbeslag
- Zet de pannenkoekenmaker op een horizontaal vlak, bv op de buitenkeuken
- Leg de droge! grijze antiaanbak-bakplaat erop, beide zijden kun je gebruiken: voor 4 Amerikaanse pancakes of crêpes/pannenkoek¹
- Smeer met keukenrol **1** keer de plaat heel ilcht in met olie of boter, veeg overtollige olie/boter weg. Hierna is boter/olie dit niet meer nodig!
- Stekker erin en houdt kinderen op afstand
- Temperatuur op max. zetten > twee lampjes gaan branden
- Wacht tot het **groene** controlelampje uitgaat; het rode blijft aan.

BAKKEN

- Doe het beslag op de plaat en verdeel het beslag gelijkmatig met het 'T-stokje' door rondjes ermee te draaien over het beslag
- Het **groene** lampje zal regelmatig aan- en uitgaan [thermostaat]
- Wacht tot het beslag niet meer vloeibaar is en de pannenkoek makkelijk over de plaat kan glijden
- Met de platte houten spatel [s.v.p. geen vork i.v.m. krassen] de pannenkoek(en) omdraaien
- Bak beide kanten tot ze lichtbruin zijn en gemakkelijk van de plaat kunnen worden gehaald

Na de eerste pannenkoek [die mislukt meestal 😊] eventueel de temperatuur verlagen met de draaiknop.

REINIGEN

- Na afloop de stekker eruit halen
- De plaat laten afkoelen, gewoon laten liggen op de basis
- De koude grijze bakplaat kun je in de vaatwasser reinigen (let op hoogte!)
- Het apparaat zelf evt. met een lichtvochtige doek reinigen, nooit onderdompelen!
- Binnen weer opbergen i.v.m. diefstal

EET SMAKELIJK !!

¹ De ervaring leert dat dikke pannenkoeken met een vulling wat lastiger gaar worden op de pannenkoekenmaker



DE

GEBRAUCHSANWEISUNG PFANNKUCHENMACHER

VOR DEM GEBRAUCH

- Machen Sie den Crêpe-Teig
- Stellen Sie den Pfannkuchenbereiter auf eine waagerechte Fläche, z. B. auf die Außenküche
- Die trockene graue Antihaft-Kochplatte drauf legen, beidseitig verwendbar: für 4 American Pancakes oder Crêpes/Pfannkuchen
- Einmal leicht mit Küchenkrepp mit Öl oder Butter bestreichen, überschüssiges Öl/Butter abwischen. Danach ist Butter/Öl nicht mehr nötig!
- Einstecken und Kinder fernhalten
- Temperatur auf Maximum stellen > zwei Kontrollleuchten leuchten auf
- Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte erlischt; das rot bleibt an

BEDIENUNG

- Legen Sie den Teig auf die Platte und verteilen Sie den Teig gleichmäßig mit dem „T-Stick“, indem Sie ihn kreisförmig über den Teig drehen
- Das grüne Licht wird regelmäßig ein- und ausgeschaltet [Thermostat]
- Warten Sie, bis der Teig nicht mehr flüssig ist und der Pfannkuchen leicht über die Platte gleiten kann
- Mit dem flachen Holzspatel [bitte. keine Gabel wegen Kratzer] Pfannkuchen wenden.
- Auf beiden Seiten braten, bis sie leicht gebräunt sind und sich leicht vom Teller lösen lassen

Nach dem ersten Pfannkuchen [der meistens misslingt 😞] eventuell die Temperatur mit dem Drehregler senken.

REINIGUNG

- Wenn Sie fertig sind, entfernen Sie den Stecker
- Lassen Sie die Platte abkühlen, lassen Sie sie einfach auf der Basis
- Die Platte können Sie in der Spülmaschine reinigen (achtung Höhe!)
- Das Gerät selbst, falls erforderlich mit einem feuchten Tuch reinigen, niemals eintauchen!
- Bitte wieder drinnen lagern

GUTEN APPETIT !!



INSTRUCTIONS FOR USE PANCAKEMAKER

BEFORE USE

- Make the pancake batter
- Place the pancake maker on a horizontal surface, eg on the outdoor kitchen
- Lay the dry! gray non-stick baking tray on it, you can use both sides: for 4 American pancakes or crêpes/pancakes
- Lightly coat the plate once with kitchen roll with oil or butter, wipe off excess oil/butter. After this, butter/oil is no longer needed!
- Plug in and keep children away
- Set temperature to max. > two lights will turn on
- Wait until the green indicator light goes out; the red stays on

OPERATIONS

- Put the batter on the plate and spread the batter evenly with the 'T-stick' by turning it in circles over the batter
- The green light will cycle on and off regularly [thermostat]
- Wait until the batter is no longer liquid and the pancake can slide easily over the plate
- With the flat wooden spatula [please use no fork because of scratches] turn the pancake(s).
- Cook on both sides until slightly browned and can be easily lifted
- After the first pancake [which usually fails 😊] possibly adjust the temperature

CLEANING

- When finished, remove the plug
- Let the tray cool down, just leave it on the base
- You can clean the cold gray baking tray in the dishwasher (mind the height!)
- The device itself, if necessary, clean with a damp cloth, never immerse!
- Store indoors after use

ENJOY!