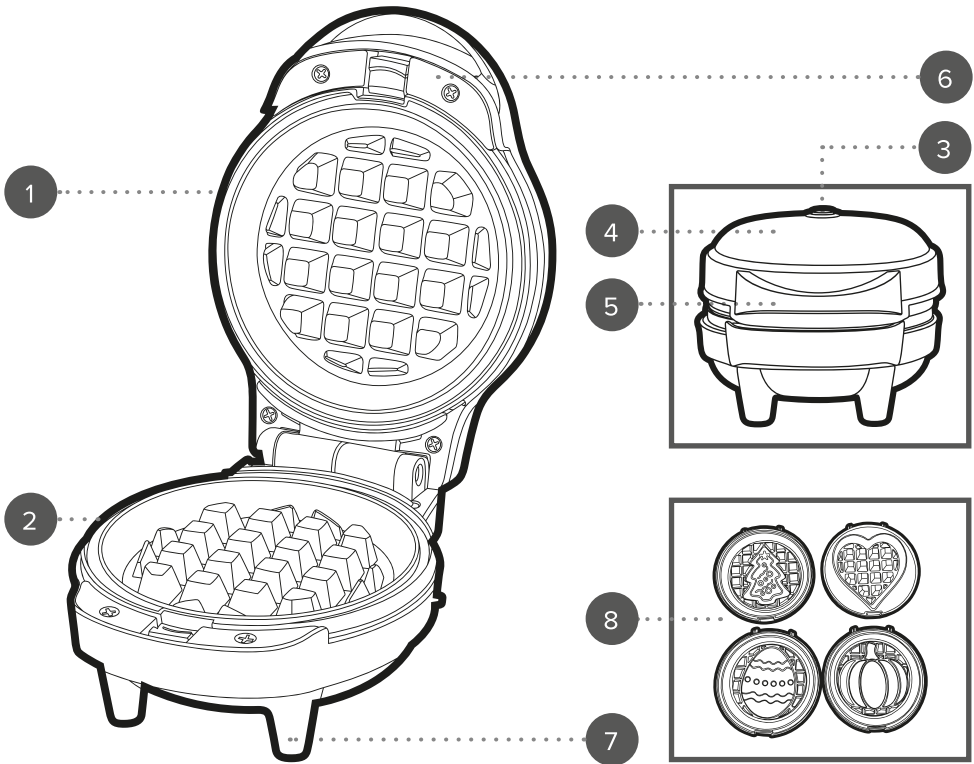


Gebruikershandleiding

Wafelijzer



1. Bovenste behuizing
2. Onderste behuizing
3. Indicatielampje
4. Hoofddunit van het wafelijzer
5. Cool-touch handgreep
6. Ontgrendelknoppen bakplaat
7. Antislipvoetjes
8. Bakplaten (set van 5 stuks, aantal 10)

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

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 als 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 het gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over een werkblad hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop geraakt.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het netsnoer.
- 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.

- Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, dit kan verwondingen 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 na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en 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 een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- 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

STAP 1: Haal de stekker van het wafelijzer uit het stopcontact en controleer of het volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 2: Veeg de hoofdunit van het wafelijzer schoon met een zachte, vochtige doek en droog 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 door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg de bakplaten vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

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



OPMERKING: Het wafelijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Maak het wafelijzer schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u het wafelijzer 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 het wafelijzer.

De bakplaten plaatsen of vervangen

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

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

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



OPMERKING: De bakplaten met antiaanbaklaag passen maar op één manier in het wafelijzer.

Het wafelijzer 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 het wafelijzer in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor. Het lampje gaat branden om aan te geven dat het wafelijzer aan het voorverwarmen is. Het lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt en het wafelijzer klaar is voor gebruik.

STAP 5: Open de deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen. Plaats het voorbereide wafelbeslag op de onderste wafelplaat en sluit voorzichtig het deksel.

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

STAP 7: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en verwijder de wafels met een hittebestendige plastic of houten spatel.

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

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



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



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



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

De wafelplaten verwijderen

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

STAP 2: Druk op de ontgrendelknop voor de bakplaten. 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 het wafelijzer te schuiven en te tillen.



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

Tips

1. Zorg ervoor dat u het beslag niet te lang mixt, omdat dit de structuur van de wafels 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 het beslag overloopt.
4. Open het wafelijzer niet tijdens de eerste paar minuten van het bakken, hierdoor kan warmte ontsnappen.
5. Het gebruik van hittebestendig keukengerei van plastic of hout helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
6. Om tijd te besparen bij het gebruik van het wafelijzer, kunt u het beslag ruim van tevoren bereiden.

Opbergen

Controleer of het wafelijzer afgekoeld, schoon en droog is voordat u het op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om het wafelijzer, maar losjes, om schade te voorkomen.

Problemen oplossen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bakplaten passen niet in het wafelijzer.	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: PT6220

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsspanning: 550 W

RECEPTEN



Klassieke wafels

Ingrediënten

120 g bloem
1 ei
235 ml melk
2 eetlepels gesmolten boter
1 eetlepels suiker
2 theelepels bakpoeder
Snuffje 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 bakplaten een beetje in en warm het wafelijzer voor. Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer 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.

Chocoladewafels

Ingrediënten

190 g bloem
100 g suiker
75 g poedersuiker
2 eieren
250 ml melk
4 eetlepels gesmolten boter
3 eetlepels bakpoeder
3 eetlepels ongezoet cacao-poeder
 $\frac{1}{2}$ theelepel vanille-extract
Snuffje zout

Bereiding

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

Meng in een aparte kom de eieren, melk, gesmolten boter, vanille-extract en poedersuiker 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 het wafelijzer voor.

Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer 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.

Wafels met chocoladedip

Ingrediënten

4 klassieke wafels
100 g gesmolten chocolade

Bereiding

Dip de wafels in de gesmolten chocolade.

Zet ze in de koelkast om af te koelen of eet ze warm.

Red velvet-wafels

Ingrediënten

120 g bloem
25 g cacao-poeder
1 ei
235 ml melk
2 eetlepels gesmolten boter
1 eetlepels suiker
2 theelepels bakpoeder
1 theelepels vanille-extract
4 druppels rode voedingskleurstof
Snuffje zout

Bereiding

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

Meng in een aparte kom het ei, de melk, het vanille-extract, de voedingskleurstof en de gesmolten boter 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 het wafelijzer voor.

Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer 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.

Wafels met fruit

Ingrediënten

4 klassieke wafels
Gesneden fruit (bijv. aardbeien, perzik, kiwi).

Bereiding

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

Geglazuurde wafels

Ingrediënten

4 klassieke wafels
Ingrediënten voor vanillebotercrème
150 g poedersuiker
75 g boter, zacht
2 theelepels melk
1 theelepels vanille-extract

Bereiding van vanillebotercrème

Meng de boter en poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel. Voeg langzaam de melk en het vanille-extract toe en meng alle ingrediënten goed.

Doe de vanillebotercrème tussen twee wafels om een wafelsandwich met glazuur te maken.

Ingrediënten voor chocoladeglazuur

100 g gesmolten chocolade
75 g poedersuiker
40 g ongezoeten boter, in stukjes
2 eetlepels water

Bereiding van chocoladeglazuur

Meng de boter en poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel. Voeg langzaam de gesmolten chocolade en water aan het mengsel toe en roer totdat de ingrediënten zijn gemengd.

Doe de vanillebotercrème tussen twee wafels om een wafelsandwich met glazuur te maken.

Wafelsandwiches met ijs

Ingrediënten

8 klassieke wafels
4 scheppen ijs
Handvol strooisel

Bereiding

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

Veganistische wafels

Ingrediënten

100 g bloem
100 g volkorenbloem
250 ml amandelmelk
4 eetlepels zachte veganistische boter
3 eetlepels basterdsuiker
2 eetlepels bakpoeder
1 theelepels 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 het wafelijzer voor.

Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer 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

S'mores Waffle Sundae

Ingrediënten

4 klassieke wafels
Marshmallows
Slagroom
Fudgesaus

Ingrediënten voor fudgesaus

340 g suiker
115 g boter
100 g ongezoet cacao-poeder
240 ml double cream, of 120 g dubbele room en 120 g melk
2 theelepels vanille-extract
 $\frac{1}{4}$ theelepels zout

Bereiding

Smelt de suiker, cacao-poeder en room/mengsel van melk en room in een steelpannetje op een laag vuur tot alles volledig is gemengd.

Zet het vuur hoger en breng aan de kook.

Roer de boter erdoor en laat ongeveer 5 minuten koken totdat het mengsel dikker wordt.

Haal van het vuur en roer het vanille-extract en het zout erdoor. Laat ongeveer 5 minuten afkoelen.

Serveer de wafels na het afkoelen met de fudge-saus, slagroom en marshmallows.

CE

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.

CD200324/MD000000/V1