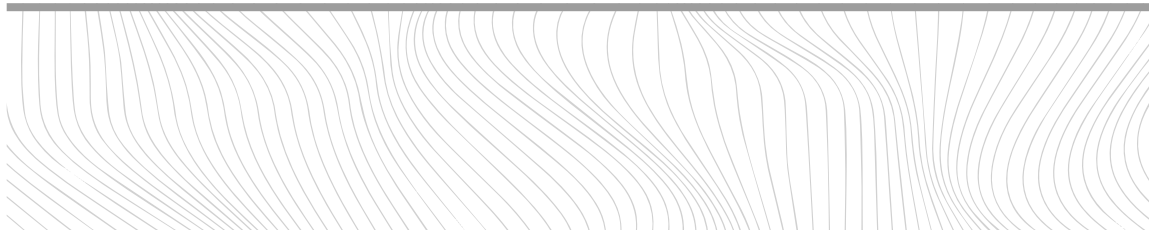
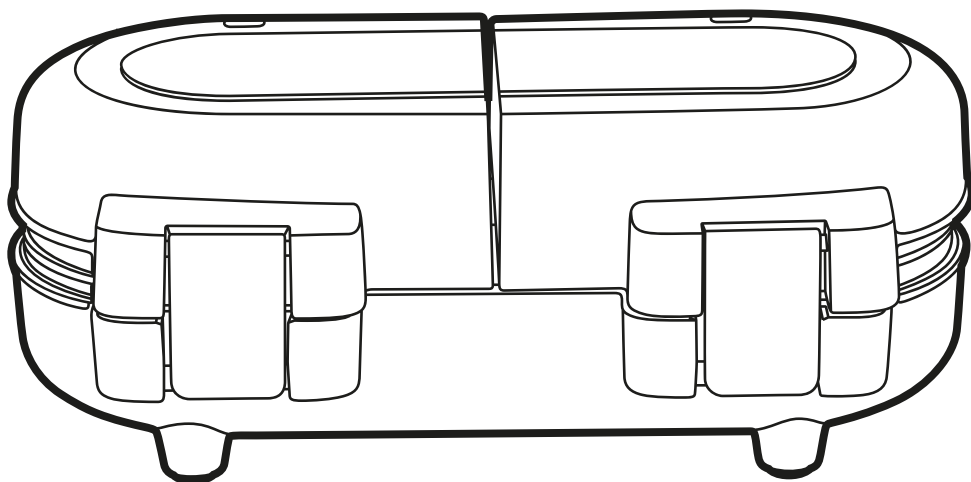
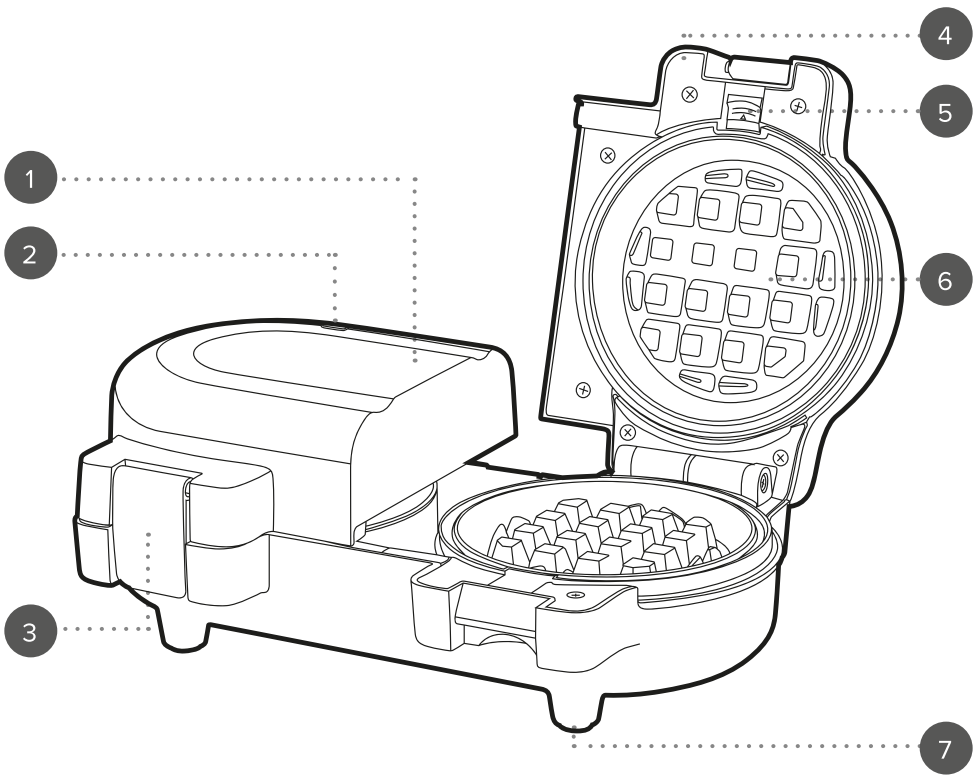


Gebruiksaanwijzing

Dubbel wafelijzer



Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdeunit van het wafelijzer
2. Indicatielampjes
3. Vergrendelingen
4. Handgrepen

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

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Volg bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen op.
- Controleer of het voltage aangegeven op de label overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnetwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar, 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.
- Kinderen mogen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- 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 de gebruiker moet 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 snoer niet gedraaid zit.
- 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 terwijl het in het stopcontact zit.
- 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 buiten.
- 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 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 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 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 behuizing 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 droog ze goed af.

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 het wafelijzer niet onder in water of een andere vloeistof. 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

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

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

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



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 bakplaat in het wafelijzer 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 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 2 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 de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat en sluit voorzichtig de deksel.

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

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

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 andere bakplaten 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 lekkernijen bakt, sluit u de deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden. Het wafelijzer blijft tijdens het gebruik aan beide zijden warm.



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 bakplaten verwijderen

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

STAP 2: Druk op de ontgrendelknop voor bakplaten aan de voorzijde van het wafelijzer. 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.

De verwisselbare bakplaten gebruiken

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

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

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

STAP 4: Verwijder de wafels voorzichtig door de randen met een hittebestendige plastic of houten spatel 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.



OPMERKING: Overvul de vormpjes niet, want het beslag zet uit tijdens het bakken. Vul elk kuiltje voor ongeveer $\frac{2}{3}$ e.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het gebruik van het wafelijzer en voorkom contact met ontsnappende hitte en stoom.

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 de ingrediënten en 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
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 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.

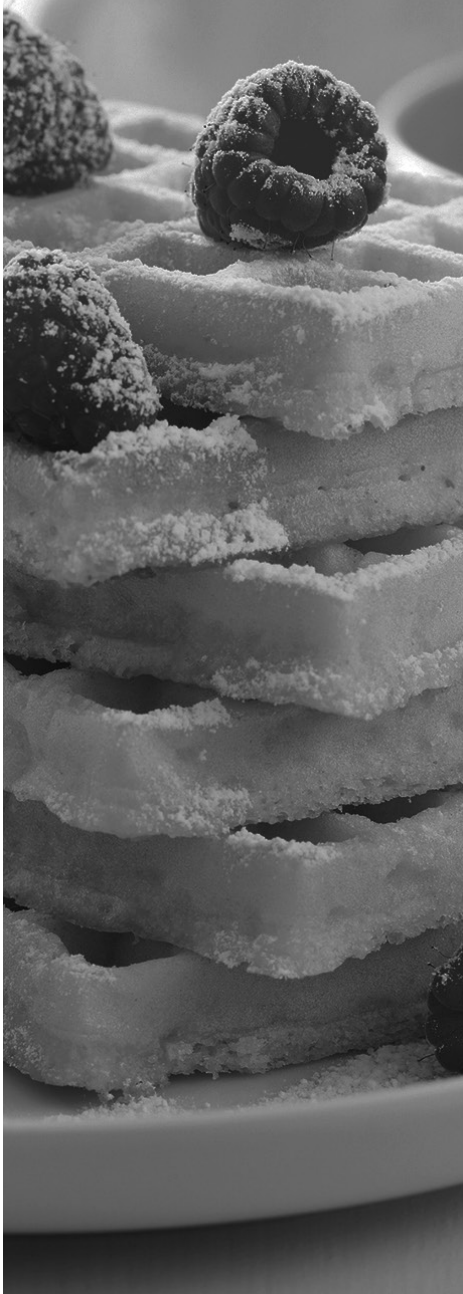
Specificaties

Productcode: EK5922/PT5922

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 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 voedingskleurstoffen vóór het bakken toe aan het beslag voor een leuke twist.

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
Snufje 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 siliconen of houten spatel en laat het afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Wafels met chocoladedip

Ingrediënten

4 klassieke wafels

100 g gesmolten chocolade (voeg voor een leuke twist voedingskleurstoffen toe aan de gesmolten witte 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 cacaopoeder

1 ei

235 ml melk

2 eetlepels gesmolten boter

1 eetlepel suiker

2 theelepels bakpoeder

1 theelepels vanille-extract

4 druppels rode voedingskleurstof

Snufje zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker, het cacaopoeder 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 siliconen of houten spatel en laat het afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Wafels met fruit

Ingrediënten

4 klassieke wafels (voeg voedingskleurstoffen vóór het bakken toe aan het

beslag voor een leuke twist)

Gesneden fruit (bijv. aardbeien, perzik, kiwi).

Bereiding

Leg het fruit op de wafels om 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 (voeg voor een leuke twist voedingskleurstoffen toe aan de gesmolten witte 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.

Smeer tussen twee wafels om een geglazuurde wafelsandwich te maken.

Wafelsandwiches met ijs

Ingrediënten

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

4 scheppen 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
Snufje zout

Bereiding

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

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 siliconen of houten spatel en laat het 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
Ingrediënten voor fudgesaus
340 g suiker
115 g boter
100 g ongezoet cacaopoeder
240 ml double cream, of 120 g dubbele room en 120 g melk
2 theelepels vanille-extract
 $\frac{1}{4}$ theelepel zout

Bereiding fudgesaus

Smelt de suiker, cacaopoeder en double cream (of mengsel van slagroom en mascarpone) in een steelpannetje op een laag vuur tot een geheel.

Zet het vuur hoger en breng aan de kook.

Roer de boter erdoor en kook voor ongeveer 5 minuten tot het mengsel dikker wordt.

Haal van het vuur en roer het vanille-extract en het zout erdoor.

Laat ongeveer 5 minuten afkoelen.



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.

CD211223/MD040424/V2