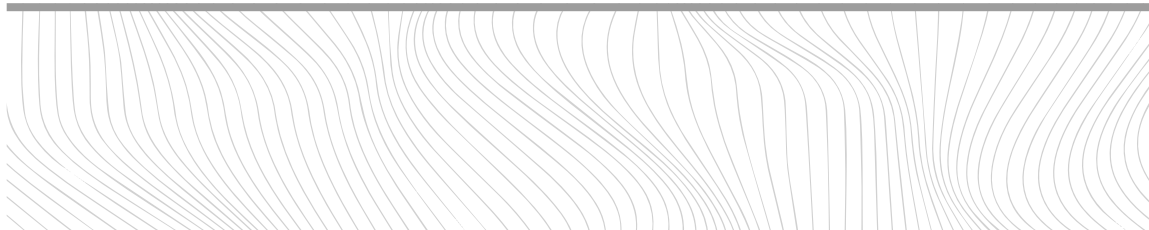
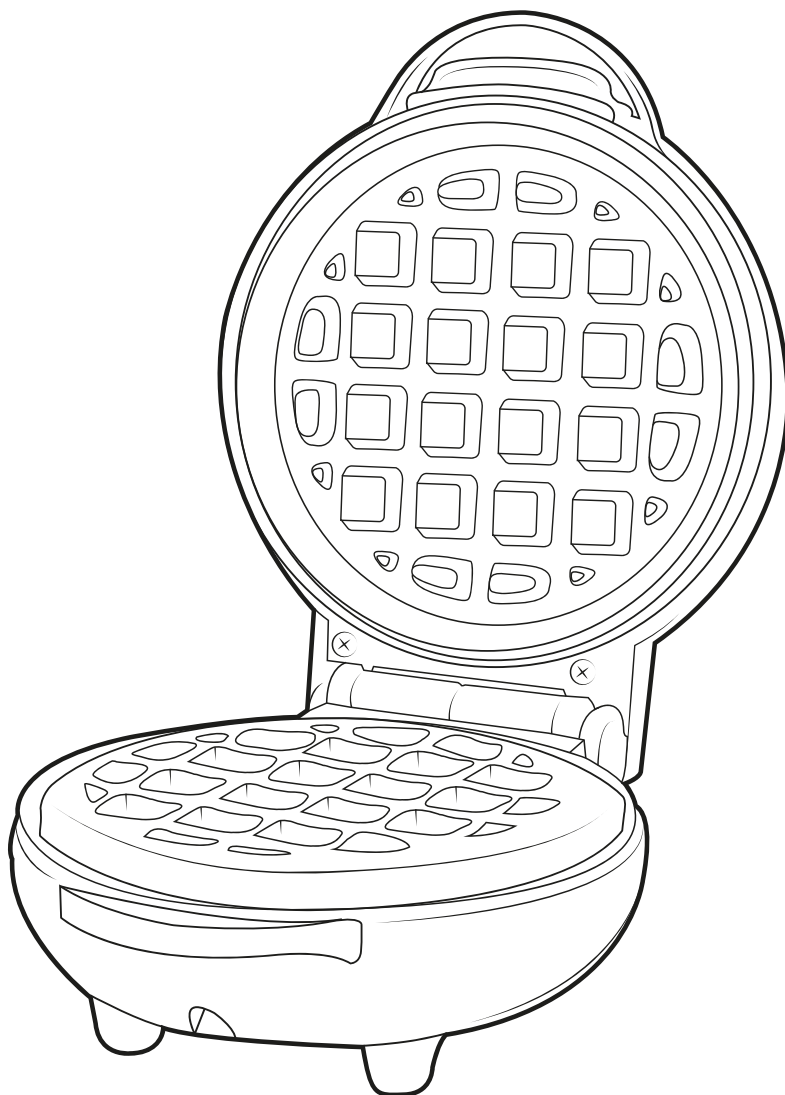
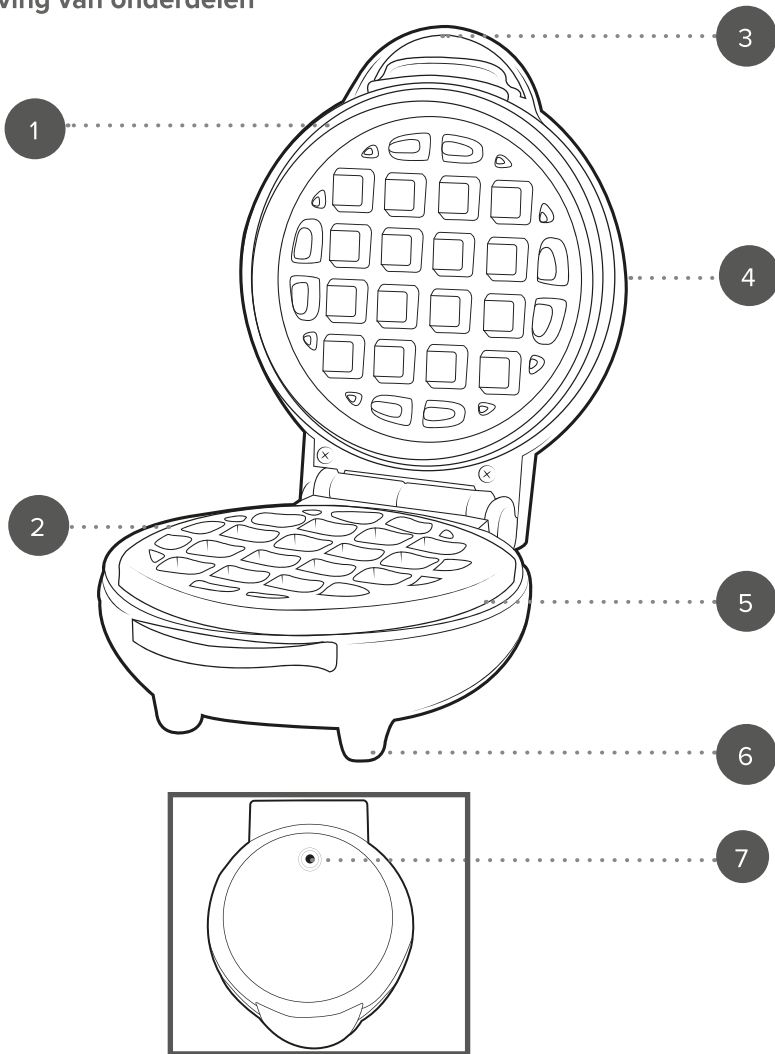


Gebruiksaanwijzing

Miniwafelijzer



Beschrijving van onderdelen



1. Bovenste behuizing
2. Onderste behuizing
3. Cool-touch-handgreep
4. Hoofdunit van het wafelijzer

5. Bakplaten met antiaanbaklaag
6. Antislipvoetjes
7. Indicatielampje

Bewaar de instructies 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 netwerk voordat u het apparaat op de netspanning 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.
- 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, in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van 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 geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, omdat dit verwondingen kan 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 product uit de buurt van brandbare materialen.

VERZORGING EN ONDERHOUD

- **STAP 1:** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer volledig afkoelen 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:** 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. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.
- 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: Controleer of het wafelijzer is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.

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

Het wafelijzer gebruiken

Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat de wafel blijft plakken.

STAP 1: Bereid het wafelbeslag.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het wafelijzer in. Het indicatielampje gaat rood branden om aan te geven dat het wafelijzer ingeschakeld is en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Laat het wafelijzer ongeveer 2 minuten voorverwarmen. Het indicatielampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

STAP 5: Schenk een deel van het beslag in het midden van de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel. Om morsen te voorkomen, giet u langzaam een kleine hoeveelheid beslag in het midden van de plaat en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt.

STAP 6: Bak de cakes 6–10 minuten of totdat deze goudbruin zijn. Controleer de cakes regelmatig door het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen te openen. Open het apparaat niet voordat er 4 minuten zijn verstreken, aangezien de wafels dan niet rijzen. Indien nodig kunnen de wafels wat langer worden gebakken totdat ze de gewenste kleur hebben.

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

Wanneer u meerdere porties wafels maakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

STAP 8: Schakel het wafelijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Overvul de bakplaat met antiaanbaklaag niet, want het beslag zet uit tijdens het bakken. Vulling tot $\frac{2}{3}$ wordt aanbevolen. Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat het wafelijzer de temperatuur in stand houdt.



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.

Tips

1. Voorkom morsen door de ingrediënten in het midden van elk kuiltje te schenken.
2. Als u beslag gebruikt, giet u langzaam een kleine hoeveelheid op de bakplaat met antiaanbaklaag en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt. Zo voorkomt u dat het beslag overloopt.
3. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
4. Open het wafelijzer niet tijdens het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen en luchtballen kunnen worden gevormd.
5. De beste indicator voor wanneer de wafels klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit het wafelijzer ontsnapt.
6. Smeer de bakplaten met antiaanbaklaag altijd van tevoren in met boter of bakolie. Dit helpt niet alleen de antiaanbaklaag beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de gebakken wafels eraf te halen.
7. Het gebruik van hittebestendig kunststof of houten keukengerei helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
8. 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 koel, 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.

Specificaties

Productcode: EK4214

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 550 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 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 cacaopoeder
½ theelepel vanille-extract
Snufje zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker, het zout en het cacaopoeder 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.

Verwijder de wafel voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

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.

Verwijder de wafel voorzichtig met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

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 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.

Geglazuurde wafels

Ingrediënten

4 klassieke wafels

Ingrediënten voor chocoladeglazuur

100 g gesmolten chocolade (voeg voor een leuke twist voedingskleurstoffen aan de gesmolten witte chocolade toe)
75 g poedersuiker
40 g ongezouten 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.

Ingrediënten voor vanillebotercrème

150 g poedersuiker
75 g boter, zacht
2 theelepels melk
1 theelepel 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.

S'mores Waffle Sundae

Ingrediënten

4 klassieke wafels
Marshmallows
Slagroom

Ingrediënten voor fudgesaus

340 g suiker
115 g boter
100 g ongezoet cacao-poeder
240 ml dubbele room, of 120 g dubbele room en 120 g melk
2 theelepels vanille-extract
¼ theelepel zout

Bereiding fudgesaus

Smelt de suiker, het cacao-poeder en de melk in een steelpan 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.

Wafels met fruit

Ingrediënten

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

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

Wafelsandwiches met ijs

Ingrediënten

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

4 lepels ijs
Handvol strooisel

Wafels met chocoladedip

Ingrediënten

4 klassieke wafels
100 g gesmolten chocolade (voeg voor een leuke twist voedingskleurstoffen aan de gesmolten witte chocolade toe)

Ideeën voor veganistische toppings

- Gesmolten veganistische chocolade en aardbeien
- Gesmolten veganistische chocolade en 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



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.