

# Gebruiksaanwijzing

**AMBIANO**<sup>®</sup>

## **WAFELIJZER VOOR BELGISCHE WAFELS**



**Orginele handleiding**

A



B



# Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen

- 1 Handgreep
- 2 Vergrendelclip
- 3 Netcontrolelampje
- 4 Bedrijfscontrolelampje
- 5 Netsnoer (zonder afb.)
- 6 Bakvormen met antiaanbaklaag
- 7 Bedieningshandleiding en garantiekaart (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

# Inhoudsopgave

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Overzicht</b> .....  | <b>2</b>  |
| <b>Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>Algemeen</b> .....   | <b>5</b>  |
| Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren .....                     | 5         |
| Verklaring van symbolen en overige informatie.....            | 5         |
| <b>Veiligheid</b> .....                                       | <b>6</b>  |
| Gebruik volgens de voorschriften.....                         | 6         |
| Veiligheidsaanwijzingen.....                                  | 7         |
| Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens..... | 7         |
| Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten .....         | 8         |
| Gevaren bij de werking van het wafelijzer .....               | 9         |
| <b>Opbouw en montage</b> .....                                | <b>12</b> |
| Voor het eerste gebruik .....                                 | 12        |
| <b>Bediening</b> .....  | <b>14</b> |
| Gebruik van het wafelijzer.....                               | 14        |
| <b>Recepten</b> .....   | <b>18</b> |
| Basisdeeg 1.....  | 18        |
| Basisdeeg 2 .....   | 19        |
| Basisdeeg 3 .....   | 19        |
| Recept voor „Dikke wafels“ (op zijn Brussels) .....           | 20        |
| <b>Onderhoud, reiniging en verzorging</b> .....               | <b>21</b> |
| <b>Opbergen</b> .....   | <b>22</b> |
| <b>Storing en oplossing</b> .....                             | <b>23</b> |
| <b>Technische gegevens</b> .....                              | <b>24</b> |
| <b>Conformiteitsverklaring</b> .....                          | <b>24</b> |
| <b>Verwijdering</b> .....                                     | <b>24</b> |
| Verpakking verwijderen.....                                   | 24        |
| Apparaat verwijderen .....                                    | 24        |

# Algemeen

## Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



Deze bedieningshandleiding hoort bij dit wafelijzer. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de inbedrijfstelling en het gebruik.

Lees de bedieningshandleiding en met name de veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u het wafelijzer in gebruik neemt. Als deze bedieningshandleiding niet wordt nageleefd, kan dit leiden tot ernstige verwondingen of tot schade aan het wafelijzer.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de normen en regels die van toepassing zijn in de Europese Unie. Houd in het buitenland ook rekening met de richtlijnen en wetten die in dat specifieke land gelden.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Als u het wafelijzer aan een derde geeft, moet u deze bedieningshandleiding erbij geven.

## Verklaring van symbolen en overige informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen worden gekenmerkt met dit symbool.



**WAARSCHUWING!**

met betrekking tot persoonlijk letsel

**AANWIJZING!**

met betrekking tot materiële schade



**WAARSCHUWING! Tijdens het gebruik van het apparaat kan de buitenkant zeer warm aanvoelen.**



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



Conformiteitsverklaring (zie hoofdstuk „Conformiteitsverklaring“):  
Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle toepasselijke EG-richtlijnen.



Het zegel “Veiligheid getest” bevestigt dat dit apparaat veilig is bij het gebruik waarvoor het is bedoeld. Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk ‘Afvalverwijdering’).

## Veiligheid

### Gebruik volgens de voorschriften

Het wafelijzer is uitsluitend geschikt voor het bakken van wafels. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Iedere andere toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.

### Bakvormen met antiaanbaklaag:

#### **AANWIJZING!**

**Op de bakplaten of bakvormen mogen geen voorwerpen gelegd worden, omdat dit tot beschadiging van de antiaanbaklaag kan leiden.**

**AANWIJZING!**

**Bij het reglementaire gebruik van het apparaat en bij de reiniging mogen geen metalen voorwerpen en/of voorwerpen met scherpe randen worden gebruikt.**

**Veiligheidsaanwijzingen****⚠ WAARSCHUWING!**

**Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiële schade en schade aan het apparaat.**

**Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens**

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het veilige gebruik van het apparaat en de eventueel daaruit voortkomende gevaren begrepen hebben.
- Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Het apparaat en zijn aansluitsnoer moeten bij kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt gehouden worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.

- Houd het verpakkingsmateriaal verwijderd van kinderen  
**verstikkingsgevaar!**

### **Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten**

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die in overeenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
- Als het snoer beschadigd is, mag dit alleen vervangen worden door een door de fabrikant genoemd servicestation om gevaar voor letsel en ongevallen of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg er voor dat het stopcontact in de buurt zit van het apparaat en goed bereikbaar is, zodat de stekker er in geval van storing snel uitgehaald kan worden.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.
- Om ongelukken te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten aan hetzelfde geaarde stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg stekker).
- Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buiten, zodat het niet blootgesteld wordt aan regen of ander vocht! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Indien het apparaat toch in het water gevallen zou zijn, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en haal dan het apparaat eruit! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook als het snoer of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**



- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en voor iedere reiniging of bij storingen! Nooit aan het snoer trekken! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Let erop dat het snoer of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen geplaatst wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Knik het netsnoer in geen geval, want dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**

### **Gevaren bij de werking van het wafelijzer voor Belgische wafels**

- Bij de werking van elektrische warmteapparaten ontstaan zeer hoge temperaturen, die verbrandingen kunnen veroorzaken (bijv. bakplaten of bakvormen en behuizing). Raak in geen geval met blote handen de hete oppervlakken aan! Gebruik de daarvoor aanwezige handgrepen en draag hiervoor altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren. **Gevaar voor verwondingen!**
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt. Bedenk dat het apparaat, ook als het uitgeschakeld is, nog zeer heet kan zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- Zorg ervoor dat het wafelijzer op een antislip en hittebestendige ondergrond staat. U kunt een opeenhoping van hitte voorkomen door het apparaat niet direct tegen een wand of onder een hangkastje o.i.d. te zetten. Dek het

apparaat niet af tijdens het gebruik. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand tot alle licht brandbare voorwerpen, bijv. vitrages en gordijnen. **Brandgevaar!**

- Zet het wafelijzer op een vlakke ondergrond die ongevoelig is voor spatten, want spatten kan niet altijd voorkomen worden. De ondergrond moet gemakkelijk schoon te maken zijn.
- Gebruik nooit hetzelfde geaarde stopcontact voor meerdere huishoudelijke apparaten tegelijk, om ongevallen te voorkomen.
- Bij het openen en sluiten van het apparaatdeksel en bij het bakken kan hete stoom ontsnappen. Wees ook voorzichtig bij het vastpakken van de handgreep. **Gevaar voor verwondingen!**
- Gebruik het apparaat uitsluitend met gesloten apparaatdeksel, d.w.z. open het apparaatdeksel uitsluitend voor het inleggen van het deeg en het uitnemen van de wafels en sluit daarna het apparaatdeksel meteen weer. Het apparaat mag niet gebruikt worden met geopend apparaatdeksel om verbrandingen/brandwonden door hoge temperaturen of ontsnappende hete stoom te voorkomen.
- Voorkom het verplaatsen zolang het apparaat of delen ervan heet zijn of zolang er zich hete gerechten of vloeistoffen in bevinden. Laat het eerst afkoelen tot kamertemperatuur. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik alleen originele accessoires. Bij het gebruik van niet originele accessoires moet rekening gehouden worden met een verhoogd gevaar voor ongevallen. Bij ongevallen of schade met niet originele accessoires vervalt elke aansprakelijkheid. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.

- Als het apparaat niet gebruikt wordt, haal dan altijd de stekker uit het gearde stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te werken.
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het gearde stopcontact. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Laat het apparaat en alle accessoires voor het reinigen volledig afkoelen.
- Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.
- Let erop dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt.
- Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk „Onderhoud, reiniging en verzorging“ in acht.

# Opbouw en montage

## Voor het eerste gebruik

### **WAARSCHUWING!**

**Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.**

Uw wafelijzer is verpakt om het tegen transportschade te beschermen.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk „Onderhoud, reiniging en verzorging“.

De huidige meubels zijn voorzien van veel verschillende soorten lakken en kunststoffen en worden behandeld met de meest verschillende onderhoudsmiddelen. Daarom kan het niet helemaal uitgesloten worden dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de rubberen pootjes van de behuizing aantasten en zacht maken. Leg evt. een antislip, hittebestendige onderlegger onder het wafelijzer.

- Zet het wafelijzer in de buurt van een geaard stopcontact.

Zorg daarbij voor een vlakke, droge, antislip en hittebestendige standplaats. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kan worden. Gebruik eventueel een geschikte, hittebestendige onderlegger.



Mocht uw apparaat niet functioneren, raadpleeg dan het hoofdstuk „Storing en oplossing“.



Voor het eerste gebruik van uw wafelijzer is het noodzakelijk om het apparaat gedurende 5 minuten te verwarmen. Een hierbij evt. optredende lichte geur en lichte rookontwikkeling zijn normaal en verdwijnen na 1-2 verwarmingsprocedures. Dit is geen storing van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie, bijv. door een raam open te zetten.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact en voer 1-2 opwarmprocedures uit van ca. 5 minuten (zonder ingrediënten).
- Haal daarna de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
- Reinig het wafelijzer zoals beschreven in de paragraaf „Onderhoud, reiniging en verzorging“.



Verder raden wij u aan nog 1-2 keer met deeg te bakken, om eventuele productiegerelateerde restanten volledig te verwijderen. Deze wafels zijn niet geschikt voor consumptie.

# Bediening

## Gebruik van het apparaat

### WAARSCHUWING!

**De bakvorm of verwarmingszone van het deksel wordt ook verhit als dit geopend is. Wees daarom bijzonder voorzichtig om verbrandingen en/of materiële schade te voorkomen.**

### WAARSCHUWING!

**Houd de handgreep tijdens het bakken niet vast – er bestaat gevaar voor verwondingen door ontsnappende hete stoom.**



Bereid het wafeldeeg voor en zet dit in de buurt van het apparaat, zodat u het zo kunt pakken. Sluit het apparaat pas daarna aan op het gearde stopcontact.



Receptvoorstellen en suggesties voor wafeldeeg zijn in deze bedieningshandleiding vermeld.

U behaalt de beste resultaten bij de deegbereiding als alle gebruikte ingrediënten ongeveer dezelfde temperatuur hebben.



Wij raden u aan bij de eerste bakproeven in eerste instantie niet de maximale temperatuurinstelling te kiezen, maar iets lager te beginnen en bij latere bakbeurten de temperatuur aan te passen, omdat de maximale instelling voor sommige deegsoorten te heet kan zijn.



Deegrecepten met veel melk, stijfsel, bakpoeder, enz. hebben de neiging om vast te kleven. Wij raden u daarom aan de bakplaten af en toe in te vetten met boter, margarine of hittebestendige plantaardige olie. Zo voorkomt u dat de wafels aan de bakvormen gaan kleven.

Voor het bakken van wafels adviseren wij u een relatief hoge temperatuurinstelling **2** te kiezen, voorbij twee-derde van de hoogste (rechter) temperatuur, dus in de buurt van de MAX-stand.

Afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, de vulhoeveelheid en de gewenste bruiningsgraad kan het nodig zijn de temperatuurinstelling binnen dit bereik aan te passen. Houd er rekening mee dat u mogelijk wat ervaring in de omgang met het apparaat nodig hebt om de door u geprefereerde instelling te vinden en zo het gewenste resultaat (bijv. licht of sterk gebruind) te bereiken.

U moet een lagere instelling kiezen als u uw wafels na het bakken wilt opwarmen.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact. Het rode netcontrolelampje **3** geeft de aansluiting aan en het verwarmingsproces begint.
- Stel de temperatuurregelaar **2** nu naar de gewenste temperatuur. Het bedrijfscontrolelampje **4** gaat branden zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur weer tot onder de ingestelde waarde daalt, begint het verwarmingsproces opnieuw; dit wordt aangegeven door het uitgaan van het bedrijfscontrolelampje **4**. Hierdoor wordt de temperatuur ongeveer constant gehouden (het bedrijfscontrolelampje **4** gaat tijdens de werking steeds weer aan en uit).
- Smeer de bakvormen **6** van de onderste en bovenste helften van de behuizing in met een geringe hoeveelheid zachte boter, margarine of hittebestendige, plantaardige olie. Hiervoor kunt u een geschikt kwastje gebruiken, om de verdiepingen in de betreffende bakvorm beter te bereiken. Vet de bakplaten niet te vaak in. Daarmee voorkomt u dat het vet uit de bakvormen **6** of over de randen van het apparaat loopt. Eenmalig invetten is meestal voldoende voor meerdere bakbeurten.



Om te garanderen dat het deeg tijdens het bakken ook volledig met de bovenste bakvorm in aanraking komt en de wafels daardoor aan beide zijden gelijkmatig worden gebakken, raden wij u aan het deeg tot aan de bovenkant van de verhogingen aan de binnenkant van de betreffende bakvorm aan te brengen. Verdeel het deeg gelijkmatig, zodat de hele bakvorm met het deeg is opgevuld.

- Als de gewenste temperatuur is bereikt, dus als het bedrijfscontrolelampje **4** gaat branden, legt u een deel van het bereide deeg op de onderste bakvormen **6** en verdeelt u dit gelijkmatig. Doe niet te veel deeg in de bakvormen. Bij een te grote hoeveelheid loopt het deeg bij het sluiten van het apparaatdeksel over de rand van de bakvormen **6** en verontreinigt apparaat en werkvlak.



De juiste hoeveelheid, de correcte baktijd en de keuze van de juiste temperatuurstand zijn in hoge mate afhankelijk van de consistentie van het deeg (dun of dik), van de gebruikte ingrediënten en van uw voorkeur. Houd er rekening mee dat u mogelijk wat ervaring in de omgang met het apparaat nodig hebt om het door u geprefereerde resultaat (bijv. licht of sterk gebruind) te bereiken.

- Sluit het deksel van het apparaat na het inleggen van het deeg, zodat de wafels beneden en boven gelijkmatig bruin worden. Open het deksel op zijn vroegst na ca. 2-3 minuten baktijd om het bakresultaat te controleren. Open het deksel niet te vaak, aangezien de bovenste bakvormen **7** anders snel afkoelen en u daardoor een ongelijkmatig bruiningsresultaat zou kunnen krijgen.
- Afhankelijk van het recept, de ingestelde temperatuurstand en de gewenste bruiningsgraad bedraagt de baktijd ca. 3-8 minuten.
- De gebakken wafels kunt u na de baktijd met een geschikte, hittebestendige houten of kunststof bakspatel uitnemen. Zorg er in ieder geval voor dat er geen krassen komen op de bakplaten of de bakvormen **7**.



Afhankelijk van de ingrediënten en de consistentie van het gebruikte wafeldeeg kan het vanwege de dicht tegen elkaar liggende verdiepingen van de bakvormen in zeldzame gevallen voorkomen dat de gebakken wafel in de bakvorm van het apparaatdeksel blijft plakken of het apparaatdeksel niet direct geopend kan worden. Raak in dergelijke gevallen in geen geval de hete oppervlakken van het apparaat aan. Gebruik geschikte keukenhandschoenen en/of een geschikte bakspatel om het apparaatdeksel te openen of de wafel uit het apparaat te nemen.

### **WAARSCHUWING!**

**Wees voorzichtig, de wafels zijn na het uitnemen nog zeer heet! Laat de wafels vóór consumptie voldoende afkoelen. Verbrandingsgevaar!**

Als u daarna nog meer wafels wilt bakken, sluit u het apparaatdeksel weer, zodat de temperatuur van de bakvormen **7** ongeveer constant gehouden wordt.



**AANWIJZING!**

**Let op: houd er rekening mee dat de volgende wafels mogelijk binnen een kortere tijd gebakken zijn, omdat de bakvormen 7 een deel van de warmte opslaan. Het is mogelijk dat er enkele keren moet worden gebakken om de optimale resultaten te behalen.**

**Gebruik in geen geval metalen of andere scherpe voorwerpen om de wafels uit te nemen. Daardoor wordt gewaarborgd dat de antiaanbaklaag niet beschadigd raakt, de wafels gemakkelijk uit te nemen zijn en niet vastkleven.**

Het apparaat moet na elk gebruik van het stroomnet losgekoppeld worden, door de stekker uit het geaarde stopcontact te halen. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het reinigt en/of opbergt.

Voor het opbergen kan het snoer 6 op de houder 5 aan de onderkant van het apparaat gewikkeld worden.

**TIPS:**

- Het juiste wafeldeeg is iets aan de dikke of stroperige kant. Het moet in geen geval te dun zijn.
- Als het deeg te dun is, adviseren wij om wat bloem toe te voegen.
- Als het deeg te dik is, adviseren wij om wat mineraalwater of melk toe te voegen.
- Als uw wafels bij het bakken te weinig rijzen, dan kunt u wat bakpoeder toevoegen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van sterk vochthoudende ingrediënten, de vloeistof kan bij het bakken aan de zijkanten van het apparaat uitlopen.

# Recepten

Zelf lekkere wafels maken – hier vindt u enkele receptvoorstellen voor basisdeeg, die u naar wens kunt verfijnen.

De vermelde hoeveelheden in de receptvoorstellen moeten als richtwaarden worden beschouwd. Al naar gelang de behoefte kunt u de hoeveelheden naar verhouding aanpassen.

## Basisdeeg 1

| <b>Ingrediënten:</b>       | <b>Hoeveelheid:</b> |
|----------------------------|---------------------|
| Boter (zacht)              | 375 g               |
| Suiker                     | 375 g               |
| Eieren                     | 9 (grootte M)       |
| Vanillesuiker              | 3 pakjes            |
| Citroensap of citroenaroma | 1/2 theelepel       |
| Bloem                      | 375 g               |
| Bakpoeder                  | 1 mespunt           |
| Mineraalwater              | 1 scheut            |
| Melk                       | naar behoefte       |

### **Bereiding:**

De zachte boter en suiker met een handmixer schuimig kloppen – eieren, vanillesuiker en citroensap erdoor roeren. Bloem en bakpoeder toevoegen en omroeren, dan een scheut mineraalwater toevoegen en de melk erdoor roeren, zodat er een dik deeg ontstaat.

## Basisdeeg 2

| Ingrediënten:     | Hoeveelheid:   |
|-------------------|----------------|
| Margarine (zacht) | 600 g          |
| Suiker            | 300 g          |
| Eieren            | 12 (grootte M) |
| Vanillesuiker     | 3 pakjes       |
| Rum oder Rumaroma | 1 theelepel    |
| Bloem             | 600 g          |
| Bakpoeder         | ½ theelepel    |
| (Melk)            |                |

### Bereiding:

De zachte margarine en suiker met een handmixer schuimig kloppen – eieren, vanillesuiker en rum erdoor roeren. Bloem en bakpoeder toevoegen en omroeren, zodat er een dik deeg ontstaat.

Deze massa wordt zeer taai, voeg indien nodig wat melk toe.

## Basisdeeg 3

| Ingrediënten:     | Hoeveelheid:  |
|-------------------|---------------|
| Margarine (zacht) | 250 g         |
| Suiker            | 250 g         |
| Eieren            | 6 (grootte M) |
| Vanillesuiker     | 2 pakjes      |
| Bloem             | 500 g         |
| Bakpoeder         | 1 theelepel   |
| Melk              | 500 ml        |

**Bereiding:**

De zachte margarine en suiker met een handmixer schuimig kloppen – de eieren en vanillesuiker erdoor roeren. Bloem en bakpoeder toevoegen en omroeren, daarna de melk erdoor roeren, zodat er een dik deeg ontstaat.

Dit basisrecept kan ook zonder eieren worden bereid! Vervang in dat geval de halve hoeveelheid melk door water.

TIPS:

- Evt. een snuffje zout toevoegen aan het basisrecept, dat geeft meer smaak.
- Een scheut mineraalwater maakt het deeg luchtig.
- De eieren scheiden, het eiwit stijfkloppen en ten slotte voorzichtig onder de bereide deegmassa trekken – zo worden de wafels knapperiger.

**Recept voor „Dikke wafels“ (op zijn Brussels)**

| <b>Ingrediënten:</b> | <b>Hoeveelheid:</b> |
|----------------------|---------------------|
| vloeibare margarine  | 100 g               |
| Eieren               | 3                   |
| Vanillesuiker        | 3 theelepel         |
| Bloem                | 250 g               |
| Bakpoeder            | 1½ theelepel        |
| Zout                 | ½ theelepel         |
| Melk                 | 250 ml              |

**Bereiding:**

Eieren scheiden, eiwit met een snuffje zout stijfkloppen. Bloem, bakpoeder, zout, vanillesuiker en een beetje melk erdoor roeren. Met de eierdooiers en de overgebleven melk tot een luchtig deeg kloppen. Vloeibare margarine toevoegen, eiwit voorzichtig erdoor mengen. Direct bakken.

## Onderhoud, reiniging en verzorging

### **⚠ WAARSCHUWING!**

**Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het schoonmaakt en opbergt!**

### **⚠ WAARSCHUWING!**

**Let er beslist op dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt. Het apparaat nooit in water dompelen. Gevaar voor een elektrische schok!**

Om de bakvormen **7** te reinigen, verwijdert u eerst de kruimels met een zachte borstel of een bakkwast. Dan neemt u keukenpapier of een droge doek, om vetresten op te nemen.

Verwijder eerst alle voedselresten met een vochtige, goed uitgewrongen doek.

De bakvormen kunnen ook zeer goed gereinigd worden met een zachte, licht vochtige afwasborstel. Alle onderdelen goed droogwrijven.

### **AANWIJZING!**

**Gebruik voor het reinigen van het apparaat of de bakvormen nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.**

Gebruik voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat een droge, eventueel matig vochtige, goed uitgewrongen doek en wrijf vervolgens de behuizing droog. Zorg ervoor dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt.

## **Opbergen**

1. Reinig het apparaat zoals beschreven onder „Onderhoud, reiniging en verzorging“.
2. Bewaar het apparaat op een droge en schone, voor kinderen ontoegankelijke plek, bij voorkeur in de originele verpakking.
3. Zorg dat het apparaat niet omvalt tijdens het verplaatsen of het opbergen.

# Storing en oplossing

| Storing:  | Oorzaak:  | Oplossing:   |
|---|---|--|
| Het apparaat doet helemaal niets.               | De stekker zit niet in het gearde stopcontact.    | Steek de stekker in het gearde stopcontact.                                      |
| Het rode netcontro-<br>lelampje brandt<br>niet. | De stroomvoorziening is<br>onderbroken.           | Sluit het apparaat aan op een<br>geaard stopcontact.                             |
| De wafels wor-<br>den niet even<br>bruin.       | Er is te weinig deeg in het<br>wafelijzer gedaan. | Doseer en verdeel de<br>deeghoeveelheid correct.                                 |
| Het deeg is<br>overgelopen.                     | U hebt te veel deeg in het<br>wafelijzer gedaan.  | Doseer en verdeel de<br>deeghoeveelheid correct.                                 |
| De wafels zijn te<br>licht geworden.            | De baktijd was te kort.                           | Pas de baktijd aan de<br>deeghoeveelheid en de ge-<br>wenste bruiningsgraad aan. |
|   | Temperatuurinstelling te<br>laag.                 | Temperatuurregelaar hoger<br>instellen.  |
| De wafels zijn<br>te donker<br>geworden.        | De baktijd was te lang.                           | Pas de baktijd aan de<br>deeghoeveelheid en de ge-<br>wenste bruiningsgraad aan. |
|   | Temperatuurinstelling te<br>hoog.                 | Temperatuurregelaar lager<br>instellen.  |

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Technische gegevens

Nominale spanning: 230 V~

Nominale frequentie: 50 Hz

Nominale frequentie: 1000 W

Veiligheidsklasse: I

## Conformiteitsverklaring



De EU-conformiteitsverklaring kan worden aangevraagd op het adres dat vermeld staat op de bijgevoegde garantiekaart.

Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle toepasselijke EG-richtlijnen.

## Verwijdering

### Verpakking verwijderen



De verpakking van het product bestaat uit te recyclen materialen. Het verpakkingsmateriaal kan voor recycling afgegeven worden op openbare inzamelplaatsen.

### Apparaat verwijderen



**Oude apparaten horen niet bij het huisvuil!** In overeenstemming met wettelijke voorschriften moet het oude apparaat aan het einde van zijn levensduur ingeleverd worden bij een geschikte opslag voor afval. Op die manier worden de waardevolle stoffen in oude apparaten hergebruikt en wordt het milieu gespaard. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de verantwoordelijke gemeentelijke instantie of uw plaatselijk afvalverwerkingsstation.









NL

**Importeur:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG  
BEI DEN MÜHREN 5  
20457 HAMBURG  
DUITSLAND

**KLANTENSERVICE**

1615



NL

**0900 / 44 666 44**

**Fax: +32 (0) 360 55 043**



**gt-support@teknihall.be**

MODEL:

P051030411

GT-SF-WEB-03

**3**

**JAAR  
GARANTIE**