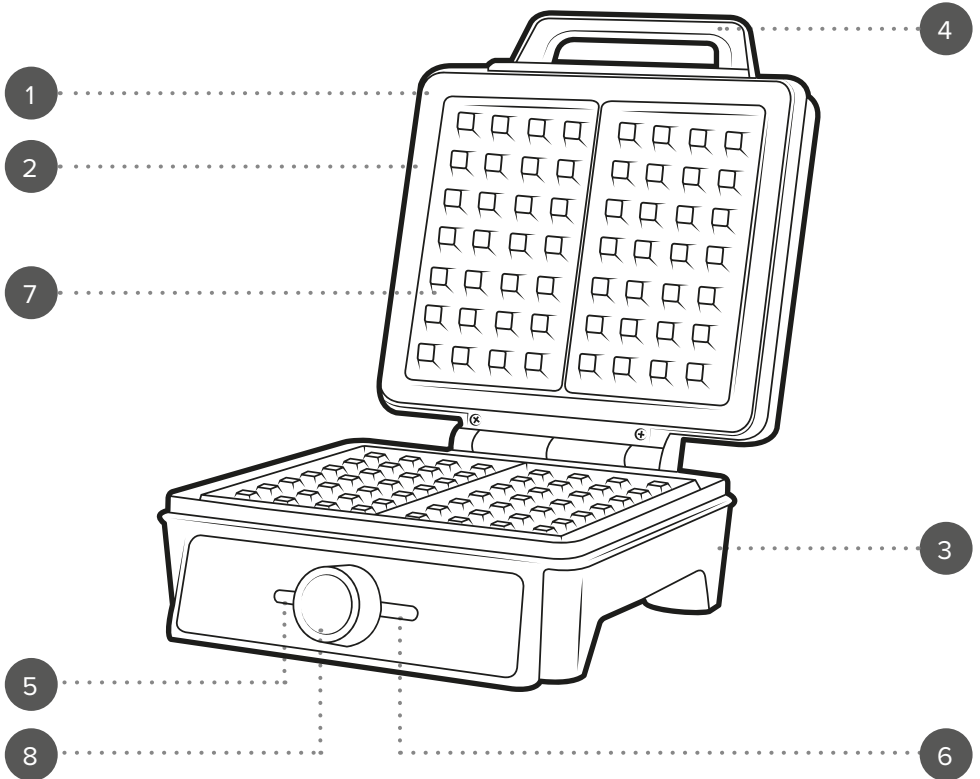


Gebruiksaanwijzing

Wafelijzer

Beschrijving van onderdelen



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

5. Rood voedingsindicatielampje
6. Groen indicatielampje voor gebruiksklarheid
7. Bakplaten met antiaanbaklaag
8. Temperatuurknop

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaardveiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage dat is 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 en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilige 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 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 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 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 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 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 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, 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 plastic 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 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 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 laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

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 schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: Het wafelijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruikershandleiding 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 stopcontact in. Gebruik de temperatuurknop om de gewenste temperatuur te selecteren. Het rode voedingsindicatielampje en het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaan branden om aan te geven dat het wafelijzer is ingeschakeld en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Laat het wafelijzer ongeveer 2 minuten voorverwarmen. Het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

STAP 5: Schenk een deel van het beslag in het midden van elk kuiltje in 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 het kuiltje en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt.

STAP 6: Bak ongeveer 5–10 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Controleer regelmatig door het deksel voorzichtig te openen. Indien nodig kunnen de wafels wat langer worden gebakken totdat ze de gewenste kleur hebben.

STAP 7: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdert u 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 stopcontact uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Overvul de kuiltjes niet, want het beslag zet uit tijdens het bakken. Het wordt aanbevolen elk kuiltje voor $\frac{2}{3}$ te vullen. Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid 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 te beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de gebakken wafels eraf te halen.
7. Het gebruik van hittebestendig keukengerei van plastic of hout helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen wanneer u het wafelijzer gebruikt, bereidt u de ingrediënten en het beslag ruim van tevoren voor.

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: EK5848

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 1600 W

RECEPTEN



Gewone wafels

Ingrediënten

250 g bloem
360 ml volle melk
2 grote eieren
6 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels witte suiker
4 theelepels bakpoeder
1 thee­lepel vanille-extract
½ thee­lepel zout

Bereidingswijze

Meng de bloem, de witte suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Klop de eieren in een aparte kom op tot ze luchtig zijn. Voeg de gesmolten boter, het vanille-extract en de volle melk toe. Voeg de droge ingrediënten toe aan de kom met natte ingrediënten en meng ze. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in. Verwarm het wafelijzer voor. Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor ¾ gevuld zijn. Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.

Hartige wafels Hash brown-wafels

Ingrediënten

100 g geraspte kaas
2 grote roodbruine aardappelen, geschild en geraspt
2 eetlepels gesnipperde bieslook
½ thee­lepel zout
¼ thee­lepel peper

Bereidingswijze

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in. Verwarm het wafelijzer voor. Druk met 2 tot 3 vellen keukenpapier stevig op de aardappelen om het overtollige vocht te verwijderen. Meng de aardappelen, kaas, bieslook, peper en zout in een grote kom. Leg een laag van ongeveer 1,5 cm van het aardappelmengsel op elk van de bakplaten met antiaanbaklaag. Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 15 minuten, tot de wafels knapperig en bruin zijn.



Tip: Serveer met gepocheerde eieren en gekookte worstjes.

Quesadilla-wafels

Ingrediënten

150 g geraspte kaas
4 middelgrote tortilla's
1 poblanopeper, in dunne plakjes
1 jalapeño, ontpit en in blokjes gesneden
1 eetlepel olijfolie
2 theelepels kruidenmix voor taco's

Bereidingswijze

Verwarm het wafelijzer voor. Verhit de olijfolie in een koekenpan. Doe de poblanopeper en de jalapeño in de pan en bak ongeveer 2 minuten totdat ze zacht zijn. Plaats een tortilla in elke bakplaat met antiaanbaklaag. Snijd ze indien nodig op maat. Voeg een kleine hoeveelheid geraspte kaas, het pepermengsel en een mespuntje tacokruiden toe aan de tortilla. Leg er tot slot een handvol geraspte kaas op, gevolgd door de tweede tortilla. Sluit het deksel voorzichtig en bak de tortilla's ongeveer 15 minuten, tot de kaas pruttelt en gesmolten is en de tortilla lichtbruin is.



Tip: Serveer met zure room, salsa en guacamole.

Wafels met aardappelpuree en worstjes

Ingrediënten

600 g aardappelpuree
125 g geraspte kaas
65 g bloem
2 grote eieren
2 gekookte worstjes
60 ml karnemelk
4 eetlepels ongezouten boter, gesmolten
3 eetlepels fijngehakte bieslook
½ theelepel zout
½ theelepel peper
½ theelepel bakpoeder
¼ theelepel baksoda
¼ theelepel knoflookpoeder

Bereidingswijze

Meng in een grote kom de boter, karnemelk en eieren door elkaar. Voeg de aardappelpuree en bieslook toe en roer voorzichtig door elkaar tot één geheel. Meng de bloem, het bakpoeder, de baksoda, het zout, de peper en het knoflookpoeder in een aparte kom. Voeg de droge ingrediënten toe aan de kom met natte ingrediënten en meng ze. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in. Verwarm het wafelijzer voor. Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor ¾ gevuld zijn. Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.



Tip: Serveer met gekookte worstjes.

Wafelomelet met kaas en champignons

Ingrediënten

75 g champignons, fijngehakt
22 g geraspte Parmezaanse kaas
1 groot ei
1 eetlepel olijfolie
½ theelepel knoflookpoeder
¼ theelepel gedroogde tijm

Bereidingswijze

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in. Verwarm het wafelijzer voor. Meng alle ingrediënten in een grote kom met een garde, tot ze een geheel vormen. Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor ¾ gevuld zijn. Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten, totdat het ei helemaal gaar is.



Tip: Bestrooi voor het serveren met geraspte kaas.

Zoete aardappelwafels

Ingrediënten

150 g zoete aardappel, geschild en geraspt
2 uien, gesnipperd
2 grote eieren
1 rijpe avocado, in blokjes

vers geperst sap van 1 limoen
2 eetlepels kokosmeel (of gewone bloem)
Een snuffje zout en peper

Bereidingswijze

Meng in een grote kom de zoete aardappel, één van de eieren, het kokosmeel en ½ theelepel zout. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in. Verwarm het wafelijzer voor. Schep de helft van het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 15 minuten, tot de wafels gaar zijn. Terwijl de wafels worden gebakken, pocheert u het andere ei en mengt u de avocado, de uien en het limoensap door elkaar.



Tip: Serveer de gepureerde avocado en het gepocheerde ei op de wafels.

Zoets wafels

Wafels met knapperige bacon en ahornsiroop

Ingrediënten

250 g bloem
360 ml volle melk
2 grote eieren
6 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels witte suiker
4 theelepels bakpoeder
1 theelepel vanille-extract
½ theelepel zout
Knapperige bacon (gebakken), om erbij te serveren
Ahornsiroop, om erbij te serveren

Bereidingswijze

Meng de bloem, de witte suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Klop de eieren in een aparte kom op tot ze luchtig zijn. Voeg de gesmolten boter, het vanille-extract en de volle melk toe. Voeg de droge ingrediënten toe aan de kom met natte ingrediënten en meng ze. Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in. Verwarm het wafelijzer voor. Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor ¾ gevuld zijn. Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn. Bestrooi met de krokante bacon en besprenkel met een scheutje ahornsiroop.



Tip: Vervang de krokante bacon en ahornsiroop door een andere heerlijke topping.

Chocoladewafels

Ingrediënten

220 g bloem
50 g cacao-poeder
45 g chocoladestukjes
3 grote eieren
420 ml volle melk
6 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels witte suiker
4 theelepels bakpoeder
1 theelepel vanille-extract
½ theelepel zout

Bereidingswijze

Meng de bloem, de witte suiker, het bakpoeder, het zout, het cacao-poeder en de chocoladestukjes in een grote kom.

Klop de eieren in een aparte kom op tot ze luchtig zijn. Voeg de gesmolten boter, het vanille-extract en de volle melk toe. Voeg de droge ingrediënten toe aan de kom met natte ingrediënten en meng ze.

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in.

Verwarm het wafelijzer voor.

Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.



Tip: Serveer met chocoladesaus en vanille-ijs.

Aardbeienwafels

Ingrediënten

375 g bloem
230 g gepureerde aardbeien
480 ml volle melk
4 geklopte eiwitten
4 geklopte eierdooiers
4 eetlepels olijfolie
3 eetlepels witte suiker
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel zout

Bereidingswijze

Meng de bloem, de geklopte eiwitten, de witte suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom.

Roer de geklopte eierdooiers erdoor.

Voeg de melk en de boter toe en roer tot het wafelbeslag dik wordt.

Meng de gepureerde aardbeien door het mengsel.

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in.

Verwarm het wafelijzer voor.

Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.



Tip: Serveer met verse aardbeien en dikke room.

Cookie dough-wafels

Ingrediënten

225 g zelfrijzend bakmeel
200 g chocoladestukjes
125 g boter, zacht
125 g basterdsuiker
100 g lichtbruine suiker
1 groot ei
2 eetlepels water
1 theelepel Griekse yoghurt
1 theelepel vanille-extract
 $\frac{1}{2}$ theelepel zout

Bereidingswijze

Meng de boter, basterdsuiker en lichtbruine suiker in een grote kom.

Roer het ei, het vanille-extract, het water en de Griekse yoghurt erdoor om het koekjesdeeg te maken.

Meng het zelfrijzend bakmeel, het zout en de chocoladestukjes erdoor.

Rol het koekjesdeeg uit tot een dikke, lange deegworst en snijd het in plakjes.

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in.

Verwarm het wafelijzer voor.

Plaats het koekjesdeeg op de bakplaten met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten, tot de wafels goudbruin en gaar zijn.



Tip: Serveer warm met ijs.

Pindakaaswafels

Ingrediënten

125 g bloem
125 g pindakaas met stukjes
55 g bruine suiker
2 grote eieren
250 ml volle melk
2 eetlepels pinda- of plantaardige olie
1 theelepel bakpoeder

Bereidingswijze

Meng de bloem en het bakpoeder in een grote kom.

Meng de eieren, pindakaas, bruine suiker, olie en melk in een aparte kom. Voeg dit toe aan het bloemmengsel en roer door elkaar tot een geheel.

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in.

Verwarm het wafelijzer voor.

Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.



Tip: Serveer warm met ahornsiroop.

Wafels met citroen en maanzaad

Ingrediënten

200 g gesmolten boter
125 g bloem
1 groot ei
Schil van 1 citroen, geraspt
Sap van 1 citroen
180 ml karnemelk
2 eetlepels maanzaad
2 eetlepels suiker
1 theelepel bakpoeder
 $\frac{1}{4}$ theelepel baksoda
 $\frac{1}{4}$ theelepel zout

Bereidingswijze

Meng de bloem, het maanzaad, de suiker, het bakpoeder, de baksoda en het zout in een grote kom.

Meng de karnemelk, boter, eieren, citroenrasp en het citroensap in een aparte kom.

Voeg de droge ingrediënten toe aan de kom met natte ingrediënten en meng ze.

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag licht in.

Verwarm het wafelijzer voor.

Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.



Tip: Serveer met ahornsiroop en bestrooi met wat poedersuiker.

Ga naar salter.com/pages/instruction-manuals.html en zoek **EK5848** op om de gebruiksaanwijzing te zien en meer recepten te bekijken.

CE

Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recycelen van dit product.

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.

CD090823/MD250124/V3