

**MDI 1HW-AL - 1BW-AL - Torti 400 -
Lolly 400 - Donut 900 - Lolly 600**



**370270 - 370271 - 370272
370273 - 370274 - 370275**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2020-11-09

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid.....	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	6
1.4	Oneigenlijk gebruik	6
2	Algemeen	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	7
2.2	Auteursrecht	7
2.3	Conformiteitsverklaring	7
3	Transport, verpakking en opslag	8
3.1	Transportinspectie	8
3.2	Verpakking.....	8
3.3	Opslag	8
4	Technische Gegevens	9
4.1	Technische Gegevens	9
4.2	Onderdelenoverzicht.....	14
4.3	Functies van het apparaat	15
5	Installatie en bediening	15
5.1	Installatie.....	15
5.2	Bediening.....	16
6	Reiniging	21
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	21
6.2	Reiniging.....	22
7	Mogelijke storingen.....	23
8	Verwijdering.....	24



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

NL

1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.

- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het in technisch veilige staat verkeert, waardoor een veilige werking wordt gegarandeerd.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de verbindingen in een technisch goede staat zijn en een veilige werking is gegarandeerd.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
- Breng geen modificaties of wijzigingen in het apparaat aan.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Wafels bakken.

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het bakken van ongeschikte meelproducten.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden vervoelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Versie / eigenschappen

- Uitvoering bakplaten: vast gemonteerd
- Temperatuurregulatie: elektronisch, in stappen van 1 °C
- Digitaal display
- Timer
- Geluidssignaal na verstrijken van (0 – 9:30 minuten)
- Besturing: draaiknop
- Schakelaar AAN/UIT
- Controlelampjes: aan/uit, opwarming
- Inclusief: 1 lekbak

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

NL

Benaming:	Wafelijzer MDI 1HW-AL
Artikelnummer:	370270
Materiaal:	rvs
Materiaal bakplaten:	Aluminium, Gecoat
Aantal bakeenheden:	1
Wafelvorm:	hartvormig
Wafelafmeting in mm:	Ø 210
Wafelhoogte in mm:	16
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Aansluitingswaarde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	300 x 420 x 245
Gewicht in kg:	11,3

Benaming:	Wafelijzer MDI 1BW-AL
Artikelnummer:	370271
Materiaal:	rvs
Materiaal bakplaten:	Aluminium, Gecoat
Aantal bakeenheden:	1
Wafelvorm:	Brusselse wafel
Wafelafmeting in mm:	160 x 100
Wafelhoogte in mm:	32
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Aansluitingswaarde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	300 x 420 x 260
Gewicht in kg:	11,1

NL

Benaming:	Wafelijzer MDI Torti 400
Artikelnummer:	370272
Materiaal:	rvs
Materiaal bakplaten:	Aluminium, Gecoat
Aantal bakeenheden:	1
Wafelvorm:	taartje
Versie van de bakeenheid:	4 taartje-wafels
Wafelafmeting in mm:	Ø 105
Wafelhoogte in mm:	20
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Aansluitingswaarde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	300 x 425 x 265
Gewicht in kg:	12,6

Technische Gegevens

Benaming:	Wafelijzer MDI Lolly 400
Artikelnummer:	370273
Materiaal:	rvs
Materiaal bakplaten:	Aluminium, Gecoat
Aantal bakeenheden:	1
Wafelvorm:	lolly, driehoekig
Versie van de bakeenheid:	4 lolly-wafels, driehoekig
Wafelgrootte (b x d x h) in mm:	52 x 20 x 220
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Aansluitingswaarde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	300 x 440 x 250
Gewicht in kg:	12,0

Levering zonder spiesjes!

Benaming:	Wafelijzer MDI Donut 900
Artikelnummer:	370274
Materiaal:	rvs
Materiaal bakplaten:	Aluminium, Gecoat
Aantal bakeenheden:	1
Wafelvorm:	donut
Versie van de bakeenheid:	9 donuts
Wafelafmeting in mm:	Ø 50
Wafelhoogte in mm:	20
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Aansluitingswaarde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	300 x 390 x 250
Gewicht in kg:	8,9

Benaming:	Wafelijzer MDI Lolly 600
Artikelnummer:	370275
Materiaal:	rvs
Materiaal bakplaten:	Aluminium, Gecoat
Aantal bakeenheden:	1
Wafelvorm:	lolly, rond
Versie van de bakeenheid:	6 lolly-wafels, rond
Wafelgrootte (b x d x h) in mm:	40 x 30 x 140
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Aansluitingswaarde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	365 x 380 x 245
Gewicht in kg:	10,1

Levering zonder spiesjes!

NL

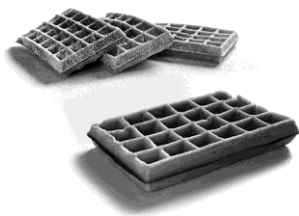
Versies van bak-/wafelplaten



Hartvorm



370270



Brusselse wafel



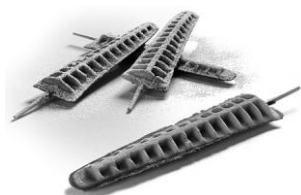
370271



Taartje



370272



Lolly (kerstboom), driehoekig



370273



Donut



370274



Lolly, rond



370275

NL

4.2 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Handgreep | 2. Bovenste bakplaat |
| 3. Onderste bakplaat | 4. Behuizing |
| 5. Schakelaar met geïntegreerd
werkcontrolelampje (groen) | 6. Druk-/draaiknop voor het
instellen van de temperatuur |
| 7. Druk-/draaiknop voor het instellen van
de tijd | 8. Poten (4x) |
| 9. Opvangcontainer | |

4.3 Functies van het apparaat

Het robuuste ontwerp, het hoge vermogen en de eenvoudige en intuïtieve knopbediening plus een digitaal display, timer en geluidssignaal creëren de perfecte voorwaarden voor het bakken van de perfecte wafel. Na het opwarmen van de bakplaten tot de juiste temperatuur kunnen, afhankelijk van de uitvoering van de apparatuur, wafels in verschillende vormen (hartvorm, Brusselse wafel, taartjes-, lolly- en donutvorm) worden gebakken.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

NL

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwinginstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.

- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
 - goede ventilatie.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Houd een afstand van minstens 20 cm tot brandbare wanden en objecten.

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingenkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

NL

5.2 Bediening

Vóór het eerste gebruik

1. Vóór het eerste gebruik van het apparaat, dient dit te worden gereinigd volgens de aanwijzingen in punt **6 „Reiniging“**.
2. Plaats de lekbak op de behuizing rond de bodem van het apparaat. Overtollig deeg, bakresten en vet zullen tijdens het bakproces in de lekbak stromen. Deze moet regelmatig worden gecontroleerd en geleegd.
3. Vóór het eerste gebruik het apparaat ongeveer een uur verwarmen zonder beslag in open stand op een ingestelde temperatuur van 180 °C - 200 °C. Houd u aan de aanwijzingen uit de hoofdstukken „**Instellingen**” en „**Aanzetten en opwarmen van het apparaat**”.

Het is mogelijk dat er door productieresten rook ontstaat tijdens het opwarmen. Deze rook is echter niet gevaarlijk voor de gebruiker en zal niet worden



Installatie en bediening

ge genereerd tijdens verder gebruik van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt.

4. Drie, vier keer de bakplaat insmeren met bakvet.

Instellingen

Het wafelijzer wordt bediend door middel van twee druk-/draaiknoppen:

- De druk-/draaiknop voor de tijd 
- De druk-/draaiknop voor de temperatuur 

Digitale push-in-displays zijn geïntegreerd in de druk-/draaiknoppen, waarop de ingestelde (laatst gebruikte) tijd en temperatuur kunnen worden gelezen.

De informatielampjes geven de bedrijfsstatus aan.

Bouw van druk-/draaiknoppen



NL

Temperatuurinstelling

De temperatuur wordt ingesteld met de druk-/draaiknop. De gewenste temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 °C en 300 °C in stappen van 1 °C door de druk-/draaiknop kort in te drukken en vervolgens te draaien. Door nogmaals op de temperatuurregelaar te drukken, wordt de ingestelde waarde opgeslagen en op het digitale display weergegeven. Het apparaat wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur. Een rood informatielampje op de ingedrukte temperatuurregelaar licht op tijdens het opwarmingsproces. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het informatielampje. Het duurt ongeveer 10 minuten om het apparaat tot 200 °C te verwarmen.

Tijdsinstelling

De bedrijfstijd van het apparaat wordt ingesteld met behulp van de ingedrukte tijdsregelaar. Door kort op de druk-/draai tijdsregelaar te drukken en deze vervolgens te draaien, kan de gewenste tijd in stappen van 1 minuut tussen 0 en 9:30 minuten worden ingesteld. Door nogmaals op de tijdsregelaar te drukken, wordt de ingestelde tijd opgeslagen en verschijnt de resterende tijd op de digitale display (deze telt elke 1 seconde af).

Het rode informatielampje in de ingedrukte tijdsregelaar knippert. Na het verstrijken van de tijd weerklinkt een signaal. Om het signaal uit te schakelen, drukt u kort op de tijdsregelaar.

AANWIJZING!

Na afloop van de ingestelde tijd gaat het toestel niet in de stand-by-modus, het verwarmingselement is nog steeds actief. De timer heeft geen invloed op de verwarmingsfunctie.

De eerder ingestelde tijd verschijnt weer op het digitale display en met dezelfde tijdsinstelling kunt u een volgende wafel bakken. Hiervoor moet de tijdsregelaar worden ingedrukt.

Het apparaat kan ook zonder timer worden gebruikt als de ingedrukte tijdsregelaar niet wordt geactiveerd door te drukken.

NL

Inschakelen en opwarmen van het apparaat



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat worden de bakplaten en de buitenoppervlakken van het apparaat erg heet.

Het hete oppervlak niet aanraken.

Raak tijdens het bedienen van het apparaat alleen de handgreep en de voorziene bedieningselementen aan.

1. Het wafelbeslag voorbereiden volgens uw recept of volgens ons recept (punt „**Aanwijzingen en raadgevingen**”).
2. De bovenste bakplaat sluiten gebruik makend van de handgreep.
3. Sluit het apparaat aan op een passend, enkelvoudig stopcontact.
4. De schakelaar in positie „I“ zetten.

Het groene bedrijfslampje op de aan/uit-schakelaar gaat branden.

5. Stel de gewenste temperatuur en tijd in zoals beschreven in het hoofdstuk „Instellingen”.

De optimale temperatuur voor het bakken van wafels is 200 °C - 250 °C.

AANWIJZING!

Warm het apparaat altijd eerst op tot de gewenste temperatuur voordat u begint met het bakken van wafels. Zo bereikt u een optimaal bakresultaat.

Wafels bakken



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Het aanraken van hete baksels met blote vingers of handen kan leiden tot brandwonden aan vingers en handen.

Gebruik alleen een houten of plastic spatel of een hittebestendige tang om de afgewerkte bakwaren te verwijderen.

1. Open het verwarmde apparaat gebruik makend van de handgreep en ervoor zorgend dat de bovenste bakplaat open staat tot de begrenzer.
2. Vet de onderste bakplaat in met een kleine hoeveelheid plantaardige olie.
3. Plaats het voorbereide deeg met behulp van een soeplepel, lepel of portiebakje op de verwarmde onderste kookplaat, beginnend vanuit het midden en spreid het gelijkmatig uit. Let op de juiste dosering van het beslag, omdat anders het teveel aan beslag over randen van het apparaat vloeit.
4. Het apparaat sluiten door de bovenste bakplaat op de onderste te drukken, gebruik makend van de handgreep, zodat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld.
5. Afhankelijk van de gewenste mate van bruining, het beslag ongeveer 2 - 3 minuten bakken.
6. Gebruik het handvat om het apparaat te openen en verwijder de afgebakken wafel voorzichtig met een geschikte tang of een houten spatel.
7. Leg de gebakken wafel op een rooster en laat hem afkoelen.

U kunt direct na het uitnemen van de wafel het apparaat opnieuw vullen met beslag.

8. De geplande hoeveelheid wafels bakken volgens de bovenstaande beschrijving.
9. De wafels opdienen terwijl ze nog warm zijn.
10. Als de wafels gaar zijn, drukt u op de draaiknoppen en draait u eraan tot „00“op het digitale display verschijnt.

11. Zet de AAN/UIT-schakelaar op "O" en haal het apparaat uit de contactdoos (trek de stekker uit het stopcontact!).

AANWIJZING!

Voor het bakken van wafels in de vorm van lolly's gebruikt u in de handel verkrijgbare houten spiesjes die passen in de holtes in de onderste bakplaten.

Stop het spiesje in de holte meteen na het vullen van het deeg.

Vervolgens de bovenste bakplaat sluiten gebruik makend van de handgreep.

Adviezen en tips

- Voordat u het deeg begint te bereiden, moeten de ingrediënten een tijdje op kamertemperatuur liggen.
- Het deeg wordt luchtiger als u eerst de bloem zift.
- Sla het eiwit stijf en schep het aan het einde door het beslag. Eiwitten kloppen tot stijf schuim en het schuim voorzichtig menger zonder te kloppen. Het beslag en daarmee ook de wafels worden hierdoor luchtiger.
- Smelt de boter, maar op een lage temperatuur. Laat afkoelen en voeg het toe als het lauwwarm is.
- Voor recepten die melk bevatten, mag melk worden vervangen door mineraalwater. Hierdoor kunt u de hoeveelheid bakpoeder verminderen omdat mineraalwater veel koolstofdioxide bevat dat dezelfde werking heeft als bakpoeder.
- Laat het beslag minimaal een half uur rusten voordat u begint met de verwerking. Het deeg moet worden gebruikt en mag niet lang worden bewaard.
- Ingrediënten zoals noten, bakaroma's en andere toevoegsels als laatste aan het deeg toevoegen.
- Wafels zijn vers uit het wafelijzer het lekkerst. Serveer wafels zoals gewenst, bijvoorbeeld met poedersuiker, honing, siroop, ijs of andere toppings.
- Om knapperige wafels te verkrijgen, legt u ze naast elkaar op een rooster om af te koelen. Warme wafels die op elkaar geworden gelegd, kunnen slap worden.
- Klaargemaakte, koude wafels kunt u invriezen. Leg een stukje bakpapier of vetvrij papier tussen de wafels, zodat ze niet aan elkaar gaan plakken, doe ze in diepvrieszakjes of geschikte diepvriesdozen en vries ze in.
- Haal de wafels later uit de diepvries en laat ze bij kamertemperatuur ontdooien. Warm de wafels voordat u ze serveert op in de oven bij een temperatuur van ca.

Reiniging

100 °C. Leg ze in een container met deksel of wikkel ze in aluminiumfolie. Hierdoor drogen de wafels bij hoge temperatuur niet uit.

Recept voor knapperige wafels (ca. 10 stuks)

500 g	Meel
300 g	Suiker
400 g	Boter
6	Eieren
2 zakjes	Vanillesuiker
1/2 theelepel	Bakpoeder of natriumbicarbonaat
snufje	Zout

1. Meng in een kom bloem, bakpoeder (of natriumbicarbonaat), zout, suiker en vanillesuiker en maak een kuiltje in het midden.
2. Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
3. Meng boter en eieren.
4. Giet het mengsel in het gat in een mengkom.
5. Combineer alle ingrediënten tot een gladde massa.
6. Laat het beslag minimaal een half uur rusten voordat u begint met de verwerking.
7. Bak wafels, afhankelijk van de gewenste bruining, ca. 2 - 3 minuten op ong. 200 °C.

NL

6 Reiniging

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.

- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

1. Het apparaat dient iedere dag te worden gereinigd.
2. Verwijder eventueel nog warme bakresten met een houten spatel of een geschikte reinigingsborstel.
3. Als hij is afgekoeld, de lekbak uit het apparaat halen en hem leegmaken.
4. Daarna de lekbak reinigen met warm water en een mild reinigingsmiddel.
5. Droog de lekbak goed af voordat u deze weer in het apparaat plaatst.
6. Maak de bakplaten na het afkoelen schoon, droog of met een zachte, vochtige doek.

OPGELET!

Zich ervan verzekeren dat er in het apparaat geen vocht, olie of vet kan komen. Nooit het apparaat in de afwasmachine wassen.

Het apparaat nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

NL

7. Maak de behuizing schoon met een zacht, in afwasmiddel gedrenkt doekje.
8. Veeg gereinigde oppervlakken af met een schone vochtige doek.
9. Maak het apparaat vervolgens goed droog.

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, ingeschakeld, maar de digitale displays op de druk-/draaiknoppen geven geen waarden weer	Onjuiste of geen elektrische aansluiting	Controleer de elektrische aansluiting en de kabel op defecten
	Beschadigde zekering van de voeding	Controleer de smeltveiligheid door het apparaat aan te sluiten op een ander contact
	Geen stroom	Controleer de stroomtoevoer
Het apparaat is aangesloten op de voeding, ingeschakeld, maar warmt niet op	De temperatuur is niet ingesteld	De temperatuur instellen
	Tenminste één verwarming is defect	Neem contact op met de service
De wafels zijn niet gebakken aan de bovenzijde	Te weinig beslag (geen contact met de bovenste bakplaat)	Meer beslag gebruiken
	Het beslag rijst niet goed genoeg (te weinig bakpoeder)	Gebruik meer bakpoeder
	De te lang geopende bovenste bakplaat koelt te veel af	Open het wafelijzer niet te lang

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.