Vivid Green®

Wafelijzer

Gebruikers handleiding

Nederlands

Inhoud

03 . Belangrijke veiligheids voorschriften

04 . Inhoud
. Product overzicht

05 . Voorbereiding
. Gebruik

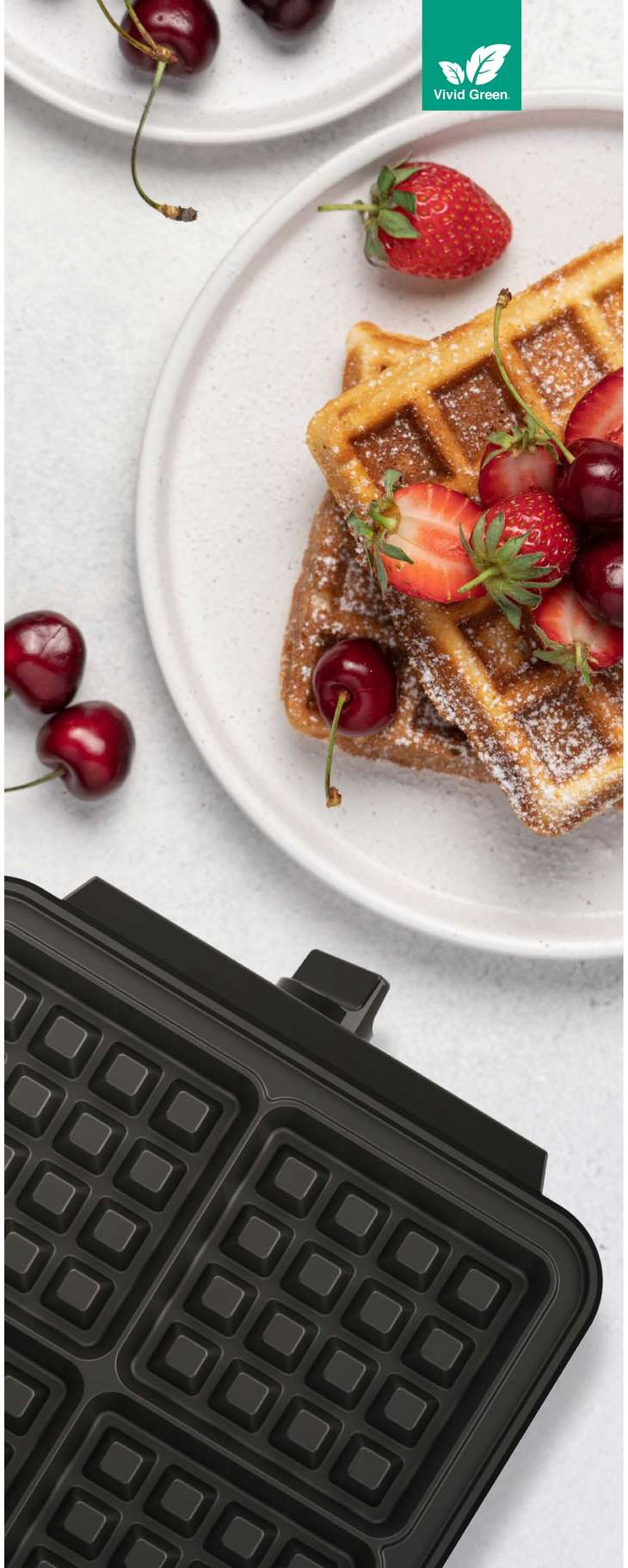
06 . Gebruik
. Onderhoud

07 . Display
. Tips & Tricks

08 . Tips & Tricks
. Reinigen

09 . Recepten

10 . Duurzaamheid
. Contact
. Garantie



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Let op! Voor het gebruik van dit Wafelijzer dat je alle instructies zorgvuldig doorleest. Hou je ook altijd aan de volgende veiligheidsvoorschriften:

Bewaar deze instructies

Algemene veiligheidsregels

· Zorg ervoor dat de spanning van het stopcontact overeenkomt met die van het wafelijzer.

· Gebruik het wafelijzer alleen met droge handen om elektrische schokken te voorkomen.

· Dompel het wafelijzer nooit onder in water of een andere vloeistof. Reinig het apparaat met een vochtige doek en laat het volledig afkoelen voordat je dit doet.

· Plaats het wafelijzer op een stabiele, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van de rand van het werkblad om vallen te voorkomen.

· Raak de hete platen niet aan tijdens het gebruik om brandwonden te voorkomen. Gebruik een geïsoleerde handgreep of handschoenen indien nodig.

· Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, of als het wafelijzer niet goed werkt. Laat het repareren door een erkende servicetechnicus.

Aanvullende waarschuwingen

· Schakel het wafelijzer uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer je klaar bent met gebruik of voordat je het schoonmaakt.

· Gebruik geen verlengsnoer tenzij het door een professional is getest en goedgekeurd.

· Zorg dat er voldoende ventilatie is rond het wafelijzer, en plaats het niet in de buurt van brandbare materialen of een open vlam.

· Laat het wafelijzer niet onbeheerd tijdens gebruik en houd kinderen en huisdieren op afstand.

Inhoud verpakking

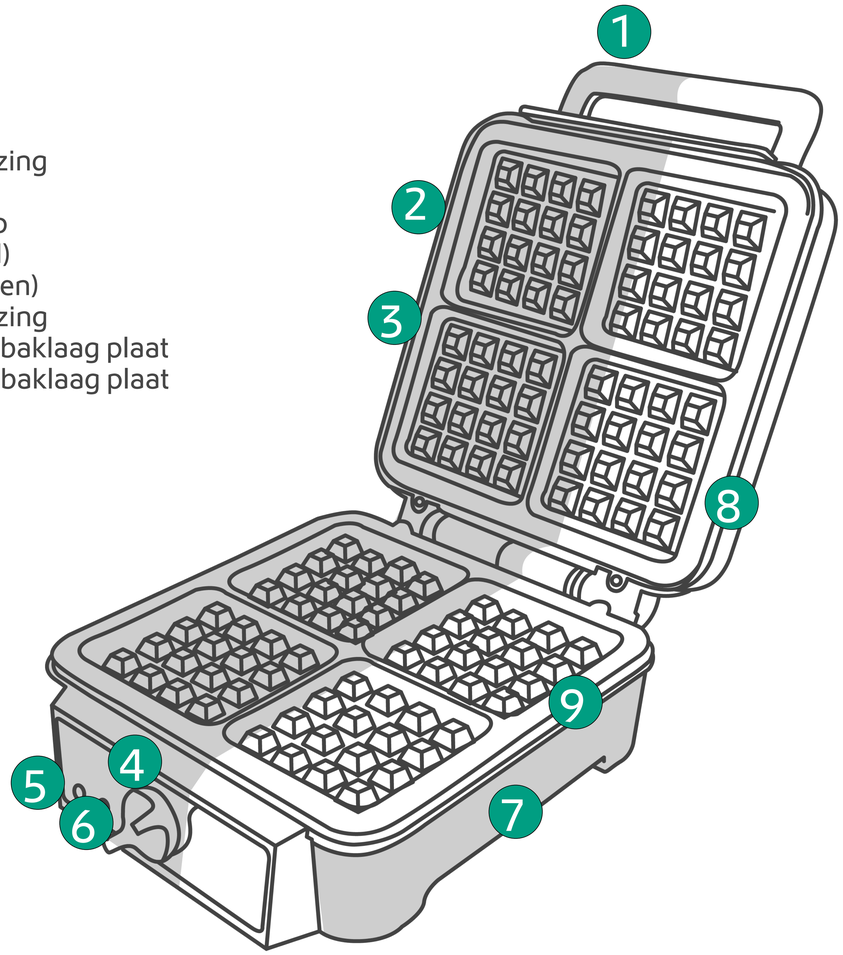
1

Wafelijzer

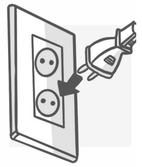
Product overzicht

Legenda

1. Handvat
2. Bovenkant behuizing
3. Voorkant
4. Thermostaatknop
5. Aan-lampje (rood)
6. Klaar-lampje (groen)
7. Onderkant behuizing
8. Bovenste antiaanbaklaag plaat
9. Onderste antiaanbaklaag plaat



Voorbereiding

1. 

Rol het stroomsnoer helemaal uit en steek de stekker in het stopcontact.

2.

Controleer of het wafelijzer schoon is. Reinig de bakplaten voor gebruik om eventuele restanten of geur van de productie te verwijderen.

Gebruik

1.

Begin met het verwijderen van alle verpakkingen en promotiematerialen van het wafelijzer. Dit omvat het verwijderen van eventuele plastic omhulsels, kartonnen dozen en stickers.

Controleer daarna of de bakplaten schoon zijn. Als je stof of eventuele resten op de platen ziet, gebruik dan een vochtige doek om deze te verwijderen. Zorg ervoor dat de bakplaten volledig droog zijn voordat je verder gaat.

2.

Om te voorkomen dat je wafels aan de bakplaten blijven plakken, giet je een theelepel plantaardige olie op de antiaanbak platen.

Verspreid de olie gelijkmatig met een keukenpapier over de gehele oppervlakte van de platen. Veeg voorzichtig overtollige olie weg. Dit helpt bij het bakken en het gemakkelijker verwijderen van de wafels.

Opmerking

Opmerking: Bij de eerste keer dat je het wafelijzer opwarmt, kan er lichte rook of een geur ontstaan. Dit is normaal bij veel nieuwe elektrische apparaten en heeft geen invloed op de veiligheid van het apparaat. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is tijdens deze eerste verhitting.

3.

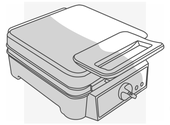
Steek de stekker van het wafelijzer in een geschikt stopcontact. Je zult zien dat het "Klaar-indicatielampje" oplicht. Dit betekent dat het wafelijzer bezig is met voorverwarmen. Wacht totdat het lampje uitgaat; dit geeft aan dat de bakplaten de juiste temperatuur hebben bereikt om te beginnen met bakken.

Het is belangrijk om te wachten totdat het lampje uitgaat voor een gelijkmatige bakresultaat.

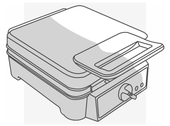
4.

Bereid je wafelbeslag volgens het recept. Giet of verdeel het beslag gelijkmatig over de bakplaten. Zorg ervoor dat je het beslag niet te veel over de randen laat lopen. Gebruik een kan en lepel of een stoffen spuitzak om het beslag netjes te verdelen.

Vermijd het gebruik van wegwerpplastic spuitzakken, omdat deze kunnen smelten bij contact met de hete bakplaten.

5. 

Sluit het deksel van het wafelijzer voorzichtig. Zorg ervoor dat het deksel goed in de vergrendeling klikt om ervoor te zorgen dat het beslag gelijkmatig wordt gebakken. Klap het deksel niet hard dicht, omdat dit kan leiden tot het uitlopen van het beslag.

6. 

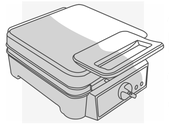
Laat je wafels bakken volgens de tijdsindicatie van het recept, meestal ongeveer 4-6 minuten. De exacte tijd kan variëren afhankelijk van je voorkeur voor hoe knapperig je je wafels wilt en de dikte van het beslag.

Controleer regelmatig je wafels om te zorgen dat ze niet te donker worden.

7.

Gebruik een plastic of houten spatel om de wafels voorzichtig uit het wafelijzer te halen. Vermijd het gebruik van metalen of scherpe voorwerpen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Wees voorzichtig om geen krassen te maken op de bakplaten.

8. 

Als je klaar bent met bakken, trek dan de stekker uit het stopcontact. Laat het wafelijzer volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt.

Extra tips:

· Voorverwarmen: Zorg ervoor dat het wafelijzer volledig is opgewarmd voordat je het beslag toevoegt. Dit zorgt voor een gelijkmatige baktemperatuur en beter resultaat.

· Oliegebruik: Lichtjes sprayen met kookspray op de bakplaten kan helpen om wafels gemakkelijker te verwijderen en voorkomt plakken.

· Veiligheid: Vermijd contact met de hete bakplaten om brandwonden te voorkomen. Gebruik alleen de meegeleverde of aanbevolen gereedschappen om schade aan het apparaat te vermijden.

Onderhoud

Stap 1: Voorbereiden voor schoonmaken

· Uittrekken: Zet altijd de stroom uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je begint met schoonmaken.
· Koelen: Laat het wafelijzer volledig afkoelen voordat je het gaat schoonmaken om brandwonden te voorkomen.

Stap 2: Schoonmaken van de bakplaten

· Reinigen: Veeg de bakplaten af met een vochtige doek of spons. Omdat de bakplaten een antiaanbaklaag hebben, is meestal alleen een vochtige doek nodig om restjes beslag te verwijderen.

· Olie: Na het schoonmaken kun je de bakplaten licht in oliën met plantaardige olie voordat je het apparaat weer gebruikt. Dit helpt om het verwijderen van de wafels te vergemakkelijken bij de volgende keer.

Stap 3: Vermijden van schade

· Geen water: Dompel het wafelijzer niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan schade aan het elektrische systeem veroorzaken.
· Geen schuurmiddelen: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, poeders of pads. Deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.
· Geen afwasmachine: Plaats het wafelijzer niet in de afwasmachine, omdat dit de antiaanbaklaag kan aantasten en de levensduur van het apparaat kan verkorten.

Stap 4: Inspecteren en onderhouden

· Controle: Controleer regelmatig de bakplaten en het apparaat op eventuele beschadigingen. Als je scheuren of andere problemen opmerkt, neem dan contact op met een erkende servicecentrum voor reparatie.
· Opslag: Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat je het opbergt om schimmelvorming te voorkomen.

Display

Display activeren
· Wanneer je de stekker van het wafelijzer in het stopcontact steekt, gaat er een lampje branden om aan te geven dat het apparaat aan staat.

Belangrijk: Kijk goed naar de indicatielampjes op het wafelijzer. Deze lampjes geven aan of het apparaat aan het voorverwarmen is of klaar is voor gebruik.

▪ Aan/Uit Knop:

Aan: Steek de stekker in het stopcontact om het wafelijzer in te schakelen. Het indicatielampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat aan het voorverwarmen is.

Uit: Trek de stekker uit het stopcontact om het wafelijzer uit te schakelen. Zorg ervoor dat je het apparaat altijd uitschakelt en de stekker eruit trekt na gebruik.

▪ Klaar-Indicatielampje:
Klaar: Het wafelijzer heeft een “Klaar-indicatielampje” dat oplicht wanneer de bakplaten de juiste temperatuur hebben bereikt en klaar zijn om te bakken.

▪ Temperatuurinstelling:
Temperatuurinstelling: Je kunt de temperatuur van het wafelijzer handmatig instellen om verschillende bakresultaten te bereiken. Gebruik de plus- en minknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen, variërend van 20°C tot 100°C in stappen van 5°C.

Instellen: Wanneer je de temperatuur hebt ingesteld, zal het apparaat voorverwarmen tot de gekozen temperatuur. Het indicatielampje zal branden wanneer het wafelijzer de ingestelde temperatuur heeft bereikt en klaar is om te bakken.

Tips en Tricks

In dit kopje leggen we je handige Tips & Tricks uit voor jouw product. Wat kan je er allemaal mee doen en wat zijn handige manieren om jouw product te gebruiken en bijvoorbeeld te bevestigen. Soms zijn producten multifunctioneel en proberen we hier zoveel mogelijk toe te lichten hoe jij het meeste uit jouw product kan halen.

1. Voorverwarmen voor beste resultaten
Zorg ervoor dat je het wafelijzer altijd volledig laat voorverwarmen voordat je begint met bakken. Dit zorgt ervoor dat je wafels gelijkmatig bakken en een knapperige buitenkant krijgen.

2. Gebruik olie of bakspray
Zelfs met antiaanbak platen kan het helpen om de platen licht in te vetten met wat plantaardige olie of bakspray. Dit voorkomt dat het beslag blijft plakken en maakt het gemakkelijker om de wafels te verwijderen.

3. Gebruik een gelijkmatige verdelen van beslag
Giet het beslag gelijkmatig over de bakplaten om ervoor te zorgen dat de wafels mooi gevormd en gelijkmatig gebakken worden. Gebruik een lepel of een maatbeker om te voorkomen dat het beslag overstroomt.

4. Experimenteer met temperatuurinstellingen
Probeer verschillende temperaturen om de gewenste textuur van je wafels te bereiken. Voor lichtere, zachte wafels kun je een lagere temperatuur gebruiken, terwijl hogere temperaturen zorgen voor knapperige, goudbruine wafels.

5. Open het wafelijzer niet te vroeg
Geduld is de sleutel! Open het wafelijzer pas wanneer het indicatielampje aangeeft dat de wafels klaar zijn. Te vroeg openen kan ervoor zorgen dat het beslag blijft plakken en de wafels uit elkaar vallen.

6. Voeg vulling of toppings toe aan het beslag
Experimenteer met het toevoegen van ingrediënten zoals chocoladestukjes, bessen of noten aan het beslag voor extra smaak. Zorg er wel voor dat je het beslag niet te vol doet om te voorkomen dat het overstroomt.

7. Wafels warm houden
Als je meerdere wafels maakt, kun je ze warm houden door ze in de oven op een lage temperatuur te plaatsen (ongeveer 100°C). Zo blijven ze knapperig en warm totdat je klaar bent om ze te serveren.

8. Laat de wafels even rusten
Laat de wafels een minuutje rusten nadat je ze uit het wafelijzer haalt. Dit zorgt ervoor dat ze een beetje steviger worden en makkelijker te serveren zijn.

9. Gebruik houten of siliconen gereedschap
Vermijd metalen spatels of messen om de wafels te verwijderen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik in plaats daarvan een houten of siliconen spatel om de wafels voorzichtig los te maken.

10.Reinig direct na gebruik
Laat het wafelijzer afkoelen en veeg het vervolgens schoon met een vochtige doek. Dit voorkomt dat eventuele restjes vastplakken en maakt het schoonmaken een stuk eenvoudiger.

Reinigen

1. Verwijder overtollige restjes
Gebruik een zachte, droge doek of keukenpapier om eventuele achtergebleven kruimels of restjes van de wafelplaten te verwijderen. Je kunt ook een zachte borstel gebruiken voor hardnekkige stukjes.

2. Reinig de platen
o Neem een vochtige doek of spons en veeg de wafelplaten voorzichtig schoon. Zorg ervoor dat de doek alleen licht vochtig is en vermijd het gebruik van veel water om te voorkomen dat het apparaat intern nat wordt.
Gebruik geen schuurmiddelen of schurende sponsjes, want deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.

3. Hardnekkige vlekken verwijderen
Voor hardnekkige vlekken kun je een beetje warm water met een mild afwasmiddel gebruiken. Maak een doek vochtig met deze oplossing en veeg voorzichtig de vlekken weg. Zorg ervoor dat je daarna met een schone, vochtige doek over de platen gaat om zeepresten te verwijderen.

Recepten

In dit kopje leggen hebben wij vanuit Vivid Green al wat werk voor je gedaan. Het zoeken van lekkere recepten! We hebben onze favorieten bij elkaar gezocht en deze voor je op een rijtje gezet om ook zelf eens te proberen.

Handige tips

Experimenteer met recepten:
Zodat jij niet het internet hoeft af te struinen voor het beste recept hebben wij onze 2 favoriete recepten voor je verzameld.

1.

. Klassieke Vanillewafels

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 2 eetlepels suiker
- 2 theelepels bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 2 eieren
- 300 ml melk
- 80 g gesmolten boter
- 1 theelepel vanille-extract

1. Meng de bloem, suiker, bakpoeder en zout in een kom.

2. Klop in een aparte kom de eieren, melk, gesmolten boter en vanille-extract samen.

3. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en meng tot een glad beslag.

4. Giet het beslag in het voorverwarmde wafelijzer en bak ongeveer 4-6 minuten tot goudbruin.

Serveertip: Serveer met een bolletje caramel ijs of met zachte caramel saus.

2.

Hartige Kaaswafels

Ingrediënten:
- 200 g bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 theelepel knoflookpoeder
- 100 g geraspte kaas (cheddar of oude kaas)
- 2 eieren
- 250 ml melk
- 80 g gesmolten boter

1. Meng de bloem, bakpoeder, zout en knoflookpoeder in een kom.

2. Klop in een andere kom de eieren, melk en gesmolten boter samen.

3. Voeg het kaasmengsel toe aan de natte ingrediënten en roer goed.

4. Giet het beslag in het wafelijzer en bak tot goudbruin.

Tip: Perfect als lunch of snack, geserveerd met een beetje crème fraîche of pesto!

Duurzaamheid

Wij van Vivid Green doen uiteraard ook ons best om de wereld een stukje groener te krijgen. Zo gebruiken we bijvoorbeeld alleen onze kartonnen verpakkingen. De “No Pack” methode.

Deze handleidingen zijn ook zeer duurzaam, komt geen papier aan te pas. Wij doen dit door bijvoorbeeld al onze zelfgeschreven handleidingen digitaal aan te leveren. Zo verspillen we niks. Zo heb jij altijd en overal je handleiding op zak.

Contact

Kom je na het lezen van deze handleiding nog geen stap verder in het oplossen van het probleem? Neem dan contact met ons op. Het kan natuurlijk zijn dat we iets over het hoofd hebben gezien of dat er daadwerkelijk iets mis is met het product. Samen gaan we op zoek naar een oplossing!

Hoe kan je contact met ons opnemen?

Wil je ons via de mail bereiken? Volg dan deze 3 simpele stappen.

Via internet:
Stap 1: Log in op jouw bol.com account
Stap 2: klik rechtsboven op het poppetje en dan op accountoverzicht
Stap 3: Scroll helemaal naar beneden en klik dan linksonder op chatbot Billie

Via de app:
Stap 1: Log in op jouw bol.com account
Stap 2: klik rechtsonder op het poppetje
Stap 3: Klik op klantenservice en scroll dan helemaal naar beneden

Via onze chatbot Billie kun je met ons in contact komen en gaan we samen jouw probleem oplossen. Je kunt ons ook bereiken via het volgende telefoonnummer: +31 85 303 78 39.

Blij met je Wafelijzer?

Wij hopen dat je erg tevreden bent met je product. Een mooi product voor jou!

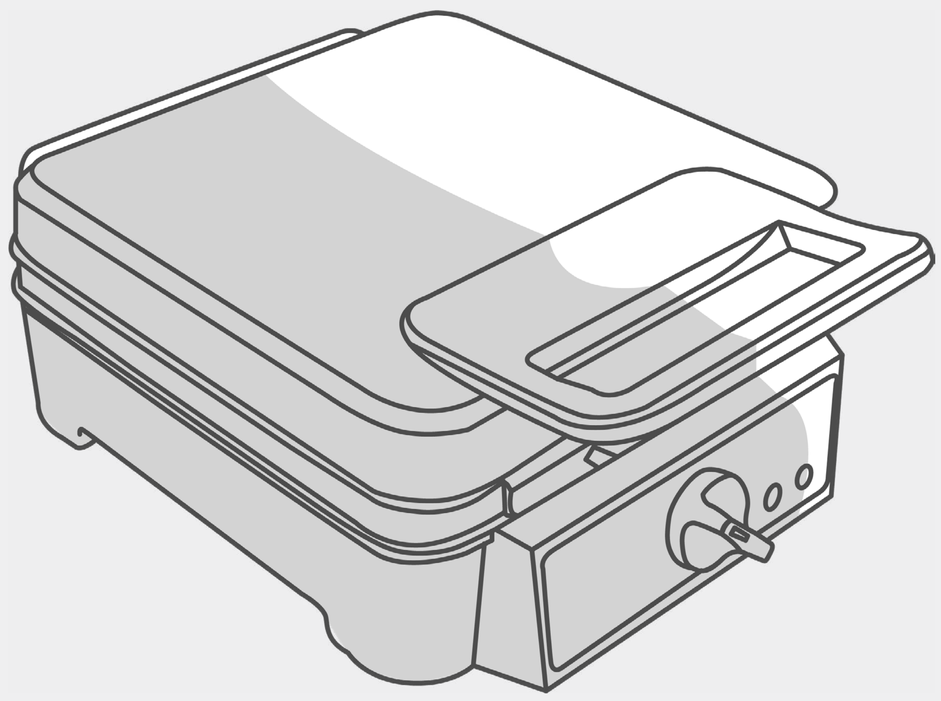
We hopen je snel terug te zien bij een van je volgende bestelling!

Handleiding

Meer informatie over onze handleidingen

Wij kiezen voor een digitale handleiding. Zo voorkomen we overbodige papierverspilling.

Al onze handleidingen zijn handgeschreven en zelfs handgetekend. Zo weten we zeker dat alle informatie klopt! Handig voor de klant en voor de werknemers.

Garantie

Is de levensduur niet wat je verwacht had? Neem dan contact met ons op. Zo kunnen we samen zoeken naar een geschikte oplossing voor je probleem.