



# Handleiding Wafelijzer Brusselse wafels

KMHMWAFELBRU





# Handleiding Wafelijzer Brusselse wafels

KMHMWAFELBRU

## TECHNISCHE INFO

Elektrisch	220 V / 3000 W
Bakplaat	Brusselse wafels vakverdeling 3x5
Afmetingen	44 × 26 × 22 cm
Transport	Beschermkist
Gewicht	24,30 kg

## ALGEMEEN

- Plaats het toestel op een stabiele, droge en hittebestendige ondergrond.
- Sluit de stekker niet aan in een stopcontact waarop meerdere apparaten zijn aangesloten.
- Zorg ervoor dat de ruimte voldoende geventileerd is en voorzie rookafvoer indien nodig.
- **Opgelet:** tijdens het gebruik wordt het kookoppervlak zeer heet.

## GEBRUIK

- Smeer voor gebruik de plaat in met olie (frituurolie of arachideolie).
- Druk op de schakelaar en regel de temperatuur af op +/- 100°. Laat het toestel gedurende 5 minuten opwarmen.
- De gebruikstemperatuur ligt op 210 - 220°C, wanneer het lampje uitslaat heeft de bakplaat deze temperatuur bereikt en is het toestel klaar voor gebruik.
- De baktijd voor een Brusselse wafel ligt ongeveer op 3 tot 3,5 min.
- Na iedere wafel vet u het ijzer lichtjes in met frituurolie of arachideolie.

## REINIGING

- Stel het toestel in op een temperatuur van 220-240°C.
- Klop een vloeibaar beslag van maïzena (aardappelzetmeel) en water (120gr maïzena per 200ml water).
- Giet het beslag op beide bakplaten. Laat het deeg rijzen en verdikken tot er geen vloeibaar mengsel meer te zien is en sluit vervolgens het wafelijzer gedurende 5 minuten. Verwijder het deeg en herhaal deze stap indien nodig.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel gedurende 30 min afkoelen.
- Dompel het toestel nooit volledig onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Gebruik geen scherpe en/of schurende voorwerpen. Veeg de bakplaat schoon met een zachte doek en vet deze opnieuw in. Reinig het frame met een mild afwasmiddel en een vochtige doek.