



Mh-partyverhuur
www.mh-partyverhuur.nl



Handleiding wafelijzers

Voordat u begint:

- Plaats het wafelijzer op een droge, vlakke en stevige ondergrond.
- Indien u een verlengkabel gebruikt, rol deze volledig af en gebruik een kabel die het vermogen van dit apparaat kan hebben. Gebruik altijd een geaard stopcontact. Het apparaat heeft 2 stekkers gebruik indien mogelijk 2 verlengsnoeren.
- Zorg voor een ruime werkplek.
- Draag geen losse kleding ivm veiligheid.
- De machine mag uitsluitend door een volwassen persoon bediend worden.
- Let goed op, de plaat wordt zeer warm! Pas op met grijpgrage kinderhandjes!

Gebruiksaanwijzing:

Zet de schakelaar aan en draai de temperatuurknop op het 180 graden.
Laat eerst de plaat goed warm worden zodat hij overal even warm is (+/- 15 minuten).
Smeer vervolgens de plaat goed in met de boterolie en een kwastje.

Mix ondertussen de wafelmix met het water 5 minuten lang in hoge versnelling.
Mixverhouding: 1kg mix op 1,5 liter water

Schep het deeg met 2 lepels op de bakplaat.

Bakken & Omdraaien: Sluit het wafelijzer. Draai het halverwege het bakken het ijzer om voor een gelijkmatige garing en verspreiding van het beslag.

Controleren: De baktijd is 2-6 minuten, maar de eerste wafel bepaalt de exacte tijd; bak tot goudbruin.

Uithalen & Afkoelen: Haal de wafel eruit met een speciale vork. Laat volledig afkoelen op een rooster om ze knapperig te houden.

Plakken: Voeg een scheutje olie toe aan beslag of vet ijzer beter in als het blijft plakken. Wacht ook even voor je de wafel eruit haalt.

Roken: Een beetje rook bij het voorverwarmen is normaal (olie/restjes), maar blijft het roken, dan is er iets mis (verbrand beslag).

Ingredienten wafelmix:

Tarwebloem, Vetpoeder, (palmolie, weipoeder (melk), melkeiwitten, Tarwezetmeel, Magere melkpoeder, Rijsmiddelen (E500ii, E575), Eipoeder, Suiker, Emulgatoren (E322 (soja), E470a, E471, E472b, E477), Glucosestroop, Zout, Vanille, Melkeiwitten, Stabilisatoren (E450i, E450iii).
Verpakt in een ruimte waar ook noten worden verwerkt.

U kunt de volgende variaties proberen,

- Chocoladewafel
- Kaneelwafel
- Wafel met poedersuiker
- Wafel met chocoladesaus
- Wafel met karamel
- Wafel met aardbeien
- Wafel met banaan
- Wafel met slagroom
- Wafel met nutella
- Wafel met kersentopping

Wordt geleverd met:

IJsschep, beslagkom, 10 schaalpjes, 250ml olie, kwast voor olie, klein schaalpje voor olie, garder.

Reiniging :

U bespaart zich veel werk als u de RVS behuizing onder de bakplaat inpakt met aluminiumfolie. De wafelplaat kunt u reinigen met keukenpapier. Gebruik geen zeepsop. Het apparaat nooit onderdompelen in water! De wafelplaat laat zich makkelijker schoonmaken als deze nog enigszins warm is.

De wafelplaat dient volledig schoon retour aangeboden te worden. Indien dit niet gebeurt wordt er € 25,00 in rekening gebracht!

Voor vragen kunt u ons altijd bellen op nr 06 48 64 65 50