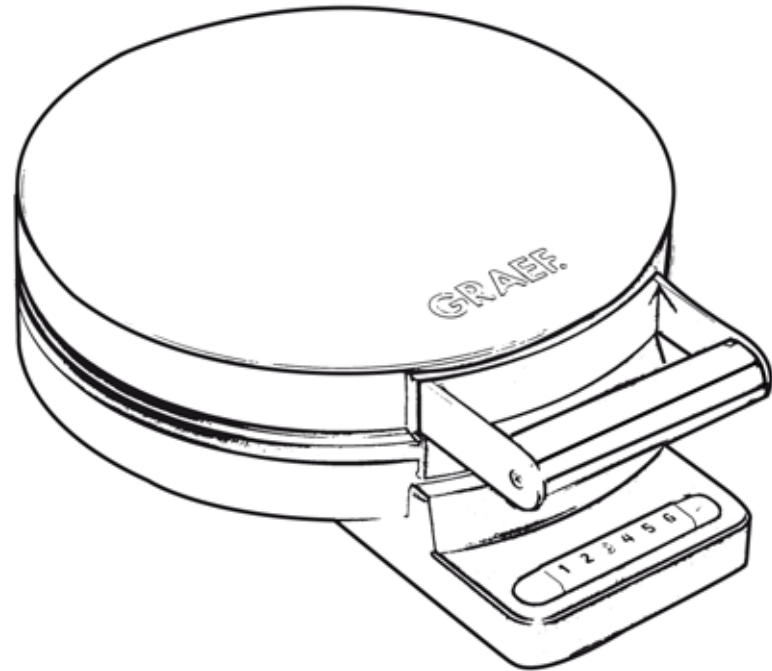


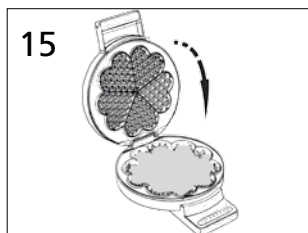
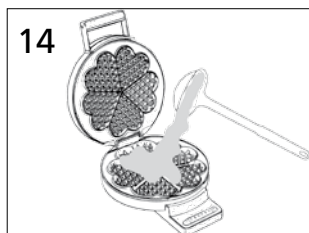
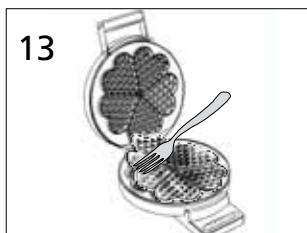
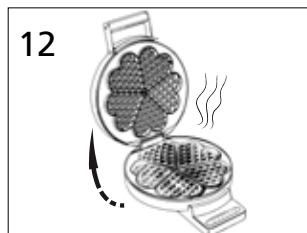
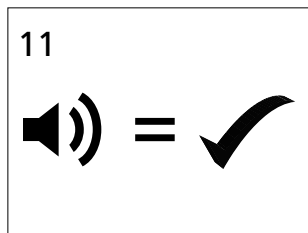
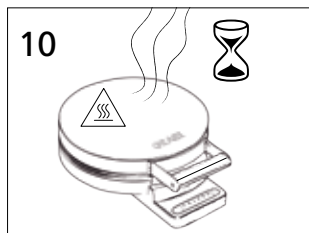
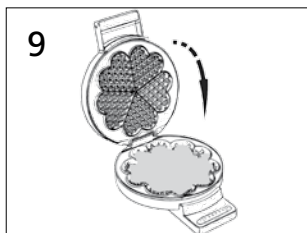
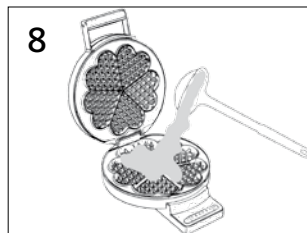
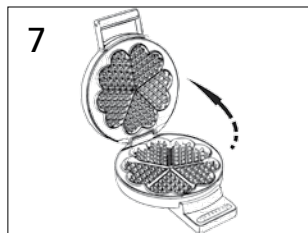
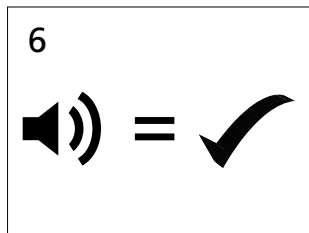
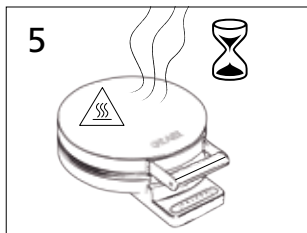
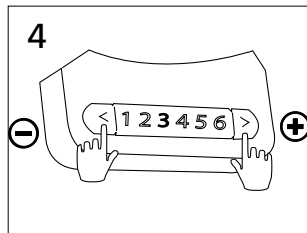
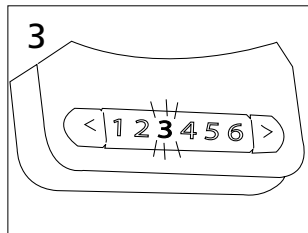
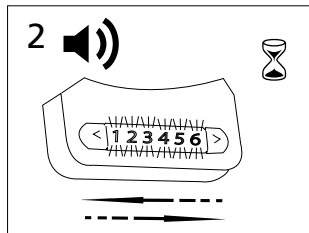
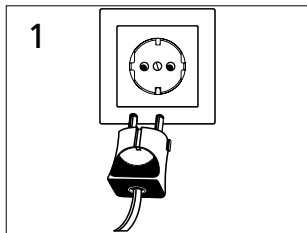
# GRAEF.

**NL** Wafelijzer  
Gebruiksaanwijzing



CE

WAFFELEISEN



## Inhoudsopgave

Veiligheid.....	4
Voor de eerste ingebruikname.....	6
Voorwaarden voor de installatieplek .....	6
Wafels bakken .....	6
Reiniging.....	7
Klantenservice .....	7
Recepten: .....	7
<i>Oma Doortje's wafels.....</i>	<i>7</i>
<b>Onze tip:</b> <i>Oma Liza's gevlekte wafels.....</i>	<i>7</i>
<i>Tante Truus' appel-kaneel wafels met warme kersen ....</i>	<i>8</i>
<i>Oma Greetje's marsepeinwafels .....</i>	<i>8</i>
<i>Tante Hilde's kokoswafels .....</i>	<i>8</i>
<i>Tante Sofia's hartige pizzawafels.....</i>	<i>9</i>
Verwijdering.....	9
Garantie .....	9

## **Veiligheid**

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen. Een ondoelmatig gebruik kan echter tot persoonlijk letsel of materiële schade leiden.

Neem voor een veilige omgang met het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht:

- Controleer het apparaat voor ieder gebruik op uiterlijke zichtbare beschadigingen aan de behuizing, de stroomkabel en -stekker. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Reparaties aan het apparaat bijv. het vervangen van een beschadigde stroomkabel, mogen alleen door een vakman of door de Graef klantenservice worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien komt de garantie te vervallen.
- Defecte componenten mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd, dat ze aan de veiligheidseisen zullen voldoen.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar

en ouder worden gebruikt alsook door personen met verminderde psychische, sensorische of geestelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of instructies omtrent een veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Het apparaat en zijn stroomkabel dienen uit de buurt van kinderen die jonger dan 8 jaar zijn gehouden te worden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan, om er voor te zorgen, dat zij niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is ervoor bestemd, met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Dit apparaat is ervoor bedoeld, in het huishouden en soortgelijke doeleinden te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld: in de medewerkerkeuken voor winkels en bureaus; op boerde-

- rijen; door gasten in hotels, motels en andere wooninrichtingen; in pensions
- De kabel altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan de stroomkabel zelf.
  - Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens dienen overeen te stemmen, zodat geen schade aan het apparaat ontstaat.
  - Gebruik het apparaat niet, als de stroomkabel of stekker beschadigd is.
  - Laat voor verder gebruik van het apparaat een nieuwe stroomkabel door de Graef klantenservice of een geautoriseerde vakman installeren.
  - Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Indien stroomgeleidende aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische montage wordt veranderd, bestaat gevaar voor stroomstoten.
  - Nooit onder stroom staande onderdelen aanraken. Deze kunnen een stroomstoot veroorzaken of zelfs tot de dood leiden.

- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Nooit het apparaat tijdens het gebruik transporteren.
- Raak de stekker niet met vochtige handen aan.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet gebruikt worden om ermee te spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Neem de instructies voor de voorwaarden van de installatieplek alsook de elektrische aansluiting van het apparaat in acht om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen.
- Raak tijdens het gebruik nooit de bakoppervlakken met de handen aan. Deze worden zeer heet tijdens het gebruik. **Gevaar voor brandwonden!**
- De aanraakbare oppervlakken worden tijdens het gebruik zeer heet. **Gevaar voor brandwonden!**
- Schakel het apparaat voor het reinigen uit door de stroomstekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat het apparaat voor iedere reiniging afkoelen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

gingsmiddelen en geen oplosmiddelen.

- Kras hardnekkige verontreinigingen niet met harde voorwerpen weg.
- Let erop, dat er geen vloeistof in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasser en houd het ook niet onder stromend water.

### **Voor de eerste ingebruikname**

- Reinig het apparaat zoals beschreven onder "reiniging".
- Warm het apparaat op en vul het vervolgens met deeg.
- Vanuit hygiënisch oogpunt dient u de eerste 2 - 3 wafels weg te gooien. **Uitpakken**

Om het apparaat uit te pakken gaat u als volgt te werk:

- Haal het apparaat uit de doos.
- Verwijder alle onderdelen van de verpakking.
- Verwijder eventuele stickers van het apparaat (het typeplaatje niet verwijderen).

### **Voorwaarden voor de installatieplek**

Voor een veilig en foutvrij gebruik van het apparaat dient de installatieplek aan de volgende

eisen te voldoen:

- Het apparaat dient op een stevige, vlakke, horizontale en slipvaste en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht geplaatst te worden.
- Kies de installatieplek dusdanig, dat kinderen niet aan de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in de wand of een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.
- De contactdoos moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de stroomkabel in noodgevallen makkelijk uit de contactdoos getrokken kan worden.

### **Wafels bakken**

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de gewenste bruiningsgraad in. (Aanbeveling / instelling vanaf fabriek: stand 3)
- Warm het apparaat op. Indicatielampje is rood.
- U hoort een geluidssignaal, als het indicatielampje blauw wordt. Apparaat is op tempe-

ratuur.

- Vul met een pollepel deeg in de onderste bakvorm.
- Sluit vervolgens het apparaat. Wafel bakt. Indicatielampje is rood.
- U hoort een geluidssignaal, als het indicatielampje blauw wordt. Wafel is klaar.
- Haal de wafel direct na het einde van het bakproces eruit.
- Leg de wafel om af te koelen op een rooster.
- Vul het apparaat opnieuw met deeg en ga zoals hierboven beschreven te werk.
- Na het einde van het laatste bakproces trekt u de stekker eruit en laat u het apparaat in geopend afkoelen.

## Reiniging

Laat het apparaat voor de reiniging goed afkoelen.

De behuizing alleen met een vochtige doek afvegen.

## Klantenservice

Mocht het gebeuren, dat uw Graef apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw

speciaalzaak of de Graef klantenservice.

## Recepten:

### Oma Doortje's wafels

*Ingrediënten voor ca. 10 porties*

*425 g meel, 210 g suiker, 200 g boter, 6 eieren, 1 pakje vanillesuiker, 1 pakje bakpoeder, 135 ml mineraalwater*

Eieren tot een gladde massa verwerken, vervolgens suiker, bakpoeder en vanillesuiker toevoegen.

Boter au bain marie laten smelten en dan de gesmolten boter eronder roeren. Meel erbij doen en samen met het water de deeg tot een gladde massa roeren. De deeg dient goed van de lepel te lopen. Indien nodig nog een beetje water toevoegen.

Wafels bakken en vervolgens met poedersuiker of hagelslag bestrooien!

### Onze tip: Oma Liza's gevlekte wafels

Bereid de deeg voor zoals beschreven onder "Oma Doortje's wafels" en doe de helft van de

deeg in een nieuwe kom. Doe er nu ca. 2 - 3 tl cacao-poeder erbij, zodat de deeg een donkere kleur krijgt. Doe nu telkens een halve pollepel van de lichte en de donkere deeg samen in het wafelijzer en bak de wafel.

### **Tante Truus' appel-kaneel wafels met warme kersen**

*Ingrediënten voor ca. 10 porties*

*562 g meel, 330 ml melk, 450 g boter, 200 g suiker, 10 el appelmoes, 10 st. eiwit, 10 st. eigeel, 2 <sup>1/2</sup> tl bakpoeder, 2 1/2 tl kaneel, 1 glas kersen, 1 el zetmeel*

Eiwit schuimig kloppen. Boter laten smelten en met suiker c.q. eigeel afwisselend bij het eiwit voegen en glad roeren. Meel met bakpoeder en kaneel mengen en tot een gladde massa roeren. Vervolgens de appelmoes en de melk erbij doen. De kersen in een doorslag afgieten en het sap opvangen. Enkele eetlepels van het kersensap met het zetmeel zonder klontjes verroeren. De rest van het sap in een kom doen, aan de kook brengen en al naar smaak suiker toevoegen.

Vervolgens de kersen erbij doen en met het gemengde zetmeel aandikken.

De wafels samen met de warme kersen serveren en genieten!

### **Oma Greetje's marsepeinwafels**

*Ingrediënten voor ca. 10 porties:*

*200 g meel, 2 eieren, 300 ml melk, 200 g marsepeinmassa, 50 g suiker, 1 snufje zout*

100 ml melk verwarmen, de in kleine stukjes gesneden marsepein toevoegen en onder roeren met de garde of de handmixer oplossen.

De resterende melk, de eieren, zout en suiker toevoegen en licht schuimig kloppen. Het meel toevoegen en goed verroeren.

### **Tante Hilde's kokoswafels**

*Ingrediënten voor ca. 10 porties:*

*100 g zachte boter, 200 g meel, 7 - 8 eieren, 1 el citroensap, 50 g suiker, 75 g gedroogde geraspte kokos, 2 tl bakpoeder*

Alle ingrediënten met elkaar mengen. Vervol-



gens doet u de deeg in het voorgewarmde wafelijzer.

## Tante Sofia's hartige pizzawafels

*Ingrediënten voor ca. 10 porties:*

*750 g meel, 200 g margarine, 5 eieren, 625 ml melk, 2 <sup>1/2</sup> tl bakpoeder, 2 <sup>1/2</sup> tl zout, gestreken, 250 g salami, 250 g Gouda, 5 - 6 verse, grote champignons, 2 <sup>1/2</sup> kleine blikjes tomaten in dobbelsteentjes, verse Italiaanse kruiden, zoals basilicum en oregano*

Meel, margarine, eieren, melk, bakpoeder en zout tot een roerdeeg verwerken. Naar smaak een beetje peper toevoegen. Salami, Gouda, champignons en de kruiden fijn hakken en de tomaten bij het deeg mengen. De deeg met kruiden op smaak brengen.

*Graef wenst u veel plezier bij het nabakken en smakelijk eten!*

### Verwijdering

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huisvuil worden ver-

wijderd, maar moet via een verzamelpunt voor recycling van elektronisch huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en de gebruiksaanwijzing maken hierop attent. De grondstoffen kunnen volgens de aanduiding gerecycled worden. Door het hergebruik, de recycling of ander vormen van gebruik van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag alstublieft bij uw gemeentelijke overheid naar het desbetreffende recyclingcentrum.

### 2 jaar garantie

Voor dit product verlenen wij vanaf de aankoopdatum 24 maanden fabrieksgarantie voor mankementen, die op productie- of materiaalfouten teruggevoerd kunnen worden. Uw wettelijke garantie volgens § 439 ff. BGB-E worden door deze regeling niet aangetast. Onder de garantie vallen geen beschadigingen, die door ondeskundige behandeling of gebruik zijn ontstaan alsook voor mankementen, die de functie of de waarde van het apparaat slechts minimaal beïnvloeden. Bovendien vallen transportbeschadigingen, voor

zover wij hiervoor niet verantwoordelijk zijn, niet onder de garantie. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade, die ontstaat door een reparatie die niet door ons of onze vertegenwoordiging werd uitgevoerd. Bij gegronde reclamaties zullen wij het defecte product naar onze keuze repareren of vervangen door een feilloos werkend product.