



DK	Vaffeljern	2
SE	Våffeljärn	5
NO	Vaffeljern	8
FI	Vohvelirauta.....	11
UK	Wafflemaker	14
DE	Waffeleisen	16
PL	Gofrownica.....	19
RU	Вафельница	22

INTRODUKTION

For at De kan få mest glæde af Deres Vaffeljern, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før de tager Vaffeljernet i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske Vaffeljernet funktioner.

Almindelige sikkerhedsforanstaltninger.

1. Anvend kun vaffeljernet til det, det er beregnet til.
2. Vaffeljernet må kun tilsluttes 230 V
3. Berør aldrig metaldelene på vaffeljernet, mens det er i brug. Metaldelene bliver meget varme ved brug.
4. Selve vaffeljernet må ikke nedsænkes i nogen former for væske.
5. Efter endt brug skal stikket tages ud af stikkontakten.
6. Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten og vaffeljernet skal være helt nedkølet.
7. Anvend ALDRIG metalredskaber på de specialbehandlede varmeplader.
8. Undlad at trække i ledningen, når De tager stikket ud af stikkontakten.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant eller lignende og sørg for at ledning ikke kommer i klemme i skuffe eller lign.
10. Anbring aldrig vaffeljernet på eller nær komfur eller i ovnen.
11. Anvend kun vaffeljernet indendørs.
12. Når vaffeljernet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
13. Små børn bør holdes under opsyn, såfremt de befinder sig i nærheden af vaffeljernet, mens det er i brug.
14. Vaffeljernet bør opbevares utilgængeligt for børn.
15. Såfremt apparatet eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte apparatet. Indlever det til en fagmand for reparation.

Før anvendelse

Før De begynder at bage vafler første gang bør varmepladerne aftørres med en let fugtig klud. Smør derefter varmepladerne med en smule smør, margarine eller madolie.

Almindeligt brug

1. Anbring Vaffeljernet på et hårdt, vandret underlag.
2. Tilslut vaffeljernet 220-240V og tænd for stikkontakten. Lampen vil lyse. Der vil første gang forekomme lidt røg, dette er helt normalt.
3. Luk låget på vaffeljernet og vent til lampen slukker. Nu er vaffeljernet klar til brug.
4. Åbn Vaffeljernet, hæld dejmassen i midten på den nederste plade, når låget lukkes vil dejen blive fordelt på hele pladen.
5. Luk vaffeljernet igen. Mens bagningen foregår vil lampen tænde og slukke flere gange. Dette indikerer at termostaten sørger for at pladerne hele tiden har den rigtige temperatur.
6. Låget vil løfte sig lidt under bagning da dejen hæver lidt under tilberedningen. Åbn ikke vaffeljernet det første minut under bagningen, det vil forlænge tilberedningstiden.
7. Åbn forsigtig vaffeljernet. Løsn forsigtig vafflen med en varmebestandig plastpalet eller træpalet. Brug ALDRIG metal redskaber såsom kniv, gaffel, ske eller metalpalet til at løsne vafflen med, da dette kan skade belægningen på varmepladerne. Hvis der har været anvendt metalredskaber på vaffeljernet, bortfalder garantien.
8. Når De er færdig med at bage, lader De vaffeljernet stå åbent og tager stikket ud af stikkontakten. Lad vaffeljernet køle helt af, før De børster krummerne fra pladerne og rengør den med en tør klud. Brug aldrig vand med rengøringsmidler eller lignende.

OPSKRIFTER PÅ VAFLER:

Vanillevafler

150 g smør el margarine
200 g sukker
4 æg
Vanillesukker
1/2 tsk salt
250 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1-2 spsk mælk ell. piskefløde

Bland smør, sukker, æg, vanillesukker, salt, mel og bagepulver sammen. Rør godt, tilsæt fløden eller mælken til sidst sukker efter behag drysses over som pynt.

Ostevafler

200 g smør eller margarine
4 æg
1/2 tsk salt
200 g mel
1/2 tsk bagepulver
1/2 dl lunkent vand
2 spsk reven ost
Paprika

Rør smør, æg og salt godt sammen. Kom skiftevis bagepulver, mel og lunkent vand i. Tilsæt til sidst reven ost og smag til med paprika.

Kiksvafler:

5 æggeblommer
5 spsk varmt vand
100 g sukker
reven citron
150 g mel
1/2 tsk bagepulver
1 spsk rom
5 stiftpiskede æggeghvider

Pynt: melis

Pisk æggeblommer, vand sukker og citronskal til skum. Tilsæt bagepulver, mel og rom og til sidst de stiftpiskede æggeghvider. Bag vaflerne med det samme.

Æblevafler

150 g smør eller margarine
200 g sukker
4 æg
1/2 tsk salt
250 g mel
1 tsk bagepulver
1 tsk kanel
1 knivspids nellike
2 revne æbler
Pynt: melis

Alle ingredienser blandes grundigt.

Kagevafler

200 g smør eller margarine
165 g sukker
4 æg
350 g mel
Vanillesukker
3 spsk bagepulver
Ca. 1 dl. Vand

Pisk sukker og æg, tilsæt de øvrige ingredienser. Dejen skal være tyk.

Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad vaffeljernet køle af.
- Brug et stykke køkkenrulle eller en let fugtig klud til at aftørre varmepladerne med.
- Brug evt.en let fugtig blød svamp til rengøring.
- Hvis der skulle sidde en smule dejrester tilbage på varmepladerne kan dette løsnes ved at komme en anelse madolie på. Lad olien sidde i 5 minutter, og aftør varmepladerne med et stykke køkkenrulle. Vaffeljernet skal vær fuldstændigt afkølet, før denne procedure foretages.
- Brug INGEN former for stærke opløsende eller slibende rengøringsmidler. Brug IKKE metalredskaber eller stålborster ved rengøring. Apparatet eller ledning må IKKE nedsænkes i nogen former for væske.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol: 

Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Der tages forbehold for trykfejl.

INTRODUKTION

För att du ska få största möjliga glädje av ditt våffeljärn, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning, innan du använder våffeljärnet första gången. Vi rekommenderar att du spar bruksanvisningen, om du vid ett senare tillfälle skulle vilja informera dig om våffeljärnets funktioner.

Allmänna säkerhetsinstruktioner

1. Använd våffeljärnet endast till det som det är avsett för.
2. Våffeljärnet får endast anslutas till 230 V
3. Tag aldrig i metalldelarna på våffeljärnet medan det används, eftersom metalldelarna blir mycket varma.
4. Själva våffeljärnet får aldrig sänkas ner i någon form av vätska.
5. Dra ur sladden när du använt våffeljärnet färdigt.
6. Dra ut sladden och låt våffeljärnet bli helt kallt innan du rengör det.
7. Använd ALDRIG metallredskap på de specialbehandlade laggarna.
8. Undvik att dra i sladden när du tar ut den ur kontakten.
9. Låt inte sladden hänga ut över en bordskant eller liknande och se till att sladden inte kommer i kläm i en låda eller liknande.
10. Placera aldrig våffeljärnet på, eller i närheten av en spis eller i ugnen.
11. Våffeljärnet används endast inomhus.
12. Håll våffeljärnet under uppsyn vid användande.
13. Små barn, som befinner sig i närheten av våffeljärnet när det används, ska hållas under uppsyn.
14. Våffeljärnet bör förvaras oåtkomligt för barn.
15. Använd inte våffeljärnet om det eller sladden skadats. Indlever det till en fagmand för reparation. Reparation ska utföras av auktoriserad personal. Lyft alltid våffeljärnet i handtaget.

Före första användandet

Innan du gräddar våfflor första gången, bör laggarna torkas av med en lätt fuktad trasa. Smörj därefter laggarna med en aning smör, margarin eller matolja.

Allmänt bruk

1. Ställ våffeljärnet på ett hårt, vågrätt underlag.
2. Anslut våffeljärnet till ett uttag på 220-240 V. Lampan tänds. Under första uppvärmingen kan en del rök uppstå, vilket är helt normalt.
3. Stäng locket och vänta tills lampan slocknar. Nu har våffeljärnet uppnått rätt temperatur.
4. Öppna våffeljärnet och håll smeten i mitten på den nedre laggen. När locket stängs, fördelas smeten över hela plåten.
5. Stäng locket. Lampan tänds och släcks under användning, vilket visar att termostaten ser till att plattorna har rätt temperatur.
6. Locket lyfts en aning under gräddningen eftersom smeten jäser något under tillagningen. Öppna inte våffeljärnet den första minuten av gräddningen.
7. Öppna våffeljärnet försiktigt. Lossa våfflan försiktigt med en plast- eller träspade som tål värme. Använd ALDRIG metallredskap som kniv, gaffel, sked eller metallspade för att lossa våfflan. Det kan skada beläggningen på laggarna. Om metallredskap har använts, bortfaller garantin på våffeljärnet.
8. Låt våffeljärnet stå öppet när du är färdig och dra ur sladden. Låt våffeljärnet svalna helt innan du borstar bort ev. smulor från laggarna. Rengör det med en torr trasa. Använd aldrig vatten med rengöringsmedel eller liknande.

RECEPT PÅ VÅFFLOR:

Vaniljvåfflor

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
vaniljsocker
1/2 tsk salt
250 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
1-2 msk mjölk eller vispgrädde

Blanda smör, socker, ägg, vaniljsocker, salt, mjöl och bakpulver. Rör smeten slät och jämn. Tillsätt grädde eller mjölk sist. Pudra eventuellt över med socker.

Ostvåfflor

200 g smör eller margarin
4 ägg
1/2 tsk salt
200 g mjöl
1/2 tsk bakpulver
1/2 dl ljummet vatten
2 msk riven ost
paprika

Rör smör, ägg och salt. Tillsätt bakpulver, mjöl och ljummet vatten. Riven ost blandas i sist och smeten smakas av med paprika.

Frasvåfflor:

5 äggulor
5 msk varmt vatten
100 g socker
riven citron
150 g mjöl
1/2 tsk bakpulver
1 msk rom
5 hårt vispade äggvitor
Dekoration: florsocker

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal till skum. Tillsätt bakpulver, mjöl, rom och vänd ner äggvitorna. Grädda våfflorna omedelbart.

Äppelvåfflor

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
1/2 tsk salt
250 g mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 knivsudd nejlika
2 rivna äpplen
Dekoration: florsocker

Rör ihop alla ingredienser ordentligt.

Kakvåfflor

200 g smör eller margarin
165 g socker
4 ägg
350 g mjöl
vaniljsocker
3 msk bakpulver
ca 1 dl vatten

Vispa ihop socker och ägg. Rör ner de övriga ingredienserna. Smeten ska vara tjock.

Rengöring

- Dra ur sladden och låt våffeljärnet svalna.
- Använd hushållspapper eller fuktad trasa för avtorkning av laggarna.
- Använd ev. en lätt fuktad mjuk svamp till rengöring.
- Om det finns smetrester kvar på laggarna, kan detta avlägsnas med hjälp av litet matolja. Låt oljan sitta kvar i 5 minuter och torka därefter av laggarna med hushållspapper. Våffeljärnet ska vara helt kallt innan detta görs.
- Använd INGA slags starka, upplösande eller slipande rengöringsmedel. Använd INTE metallredskap eller stålborstar vid rengöring. Våffeljärnet eller sladden får INTE sänkas ner i någon form av vätska.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA APPARAT

Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol: 

Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall, eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter måste kasseras separat. Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna samlingsplatser. I en del medlemsländer kan man i vissa fall returnera den använda utrustningen till återförsäljaren när man köper ny utrustning. Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte:

- om ovanstående instruktioner inte följs
- om apparaten har modifierats
- om apparaten har använts på ett felaktigt sätt, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada.
- om fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

På grund av konstant utveckling av våra produkter både på funktions- och designsidan förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Förbehåll för tryckfel i bruksanvisningen.

NO

INNLEDNING

For at du kan få mest mulig glede av vaffeljernet ditt, vil vi be deg lese gjennom denne bruksanvisningen før det tas i bruk. Dessuten anbefaler vi at du tar vare på bruksanvisningen, i tilfelle du på et senere tidspunkt skulle få bruk for å gjenoppfriske vaffeljernet funksjoner.

Alminnelige sikkerhetsregler.

1. Bruk vaffeljernet kun til det den er beregnet til.
2. Vaffeljernet må kun tilkobles 230 V.
3. Rør aldri metalldelene på vaffeljernet mens det er i bruk. Metalldelene blir meget varme ved bruk.
4. Selve vaffeljernet må ikke dypes i vann eller annen væske.
5. Trekk støpselet ut av kontakten etter bruk.
6. Før rengjøring skal støpselet tas ut av stikkkontakten og vaffeljernet skal være helt avkjølt.
7. Bruk ALDRI metallredskaper på de spesialbehandlede varmeplatene.
8. Trekk ikke i ledningen for å ta støpselet ut av stikkkontakten.
9. La ikke ledningen henge ut over bordkanten e.l. Sørg for at ledningen ikke kommer i klem i skuffer e.l.
10. Sett aldri vaffeljernet på eller i nærheten av en komfyr eller i en ovn.
11. Bruk vaffeljernet kun innendørs.
12. Hold vaffeljernet under konstant oppsyn så lenge det er i bruk.
13. Ha tilsyn med små barn dersom de er i nærheten av vaffeljernet mens det er i bruk.
14. Vaffeljernet bør oppbevares utilgjengelig for barn.
15. Dersom apparatet eller ledningen blir ødelagt må apparatet ikke brukes. Levér det til en fagmann til reparasjon.
16. Løft vaffeljernet alltid etter håndtaket.

Før bruk

Før du begynner å steke vafler for første gang, bør varmeplatene tørkes av med en lett fuktet klut. Smør deretter varmeplatene med litt smør, margarin eller matolje.

Alminnelig bruk.

1. Legg vaffeljernet på et hardt, vannrett underlag.
2. Tilslut vaffeljernet 220-240V og tænd for stikkkontakten. Lampen vil lyse. Der vil første gang forekomme lidt røg, dette er helt normalt.
3. Luk låget på vaffeljernet og vent til lampen slukker. Nu er vaffeljernet klar til brug.
4. Åpne vaffeljernet og hell røren midt på den nederste platen. Når lokket legges ned, vil røren bli fordelt over hele platen.
5. Lukk vaffeljernet. Hold ikke i håndtaket mens du steker vafler, da dampen er meget varm. Mens steking pågår, vil den grønne lampen lyse og slukke flere ganger. Dette viser at termostaten sørger for at platene hele tiden har riktig temperatur. Den forteller ikke når du skal starte og stoppe steking.
6. Lokket vil løfte seg litt under steking, da røren hever seg litt under tilberedningen. Åpne ikke vaffeljernet det første minuttet under steking.
7. Åpne vaffeljernet forsiktig. Løsne vaffelen forsiktig med en varmebestandig plast- eller trespatel. Bruk ALDRI metallredskaper som for eksempel kniv, gaffel, skje eller metallspatel til å løsne vaflene med, da dette kan skade belegget på varmeplatene. Hvis det har vært brukt metallredskaper på vaffeljernet, bortfaller garantien.
8. Når du er ferdig med å steke, lar du vaffeljernet stå åpent og tar stikkkontakten ut av strømuttaket. La vaffeljernet kjøle helt ned før du børster smulene fra platene og rengjør dem med en tørr klut. Bruk aldri vann med rengjøringsmidler eller lignende.

OPPSKRIFTER PÅ VAFLER:

Vaniljevafler

150 g smør eller margarin

200 g sukker

4 egg

Vaniljesukker

1/2 ts salt

250 g hvetemel

1 ts bakepulver

1-2 ss melk eller kremfløte

Bland smør, sukker, egg, vaniljesukker, salt, mel og bakepulver. Rør godt, tilsett fløten eller melken til slutt.

Sukker etter smak drysses over som pynt.

Ostevafler

200 g smør eller margarin

4 egg

1/2 ts salt

200 g mel

1/2 ts bakepulver

1/2 dl lunke vann

2 ss revet ost

Paprika

Rør smør, egg og salt godt sammen. Ha i vekselvis bakepulver, mel og lunke vann. Tilsett til slutt revet ost og smak til med paprika.

Kjeksvafler:

5 eggeplommer

5 ss varmt vann

100 g sukker

revet sitron

150 g mel

1/2 ts bakepulver

1 ss rom

5 stivpiskede eggehviter

Pynt: melis

Pisk eggeplommer, vann, sukker og sitronskal til skum. Tilsett bakepulver, mel og rom og til slutt de stivpiskede eggehvitene. Stek vaflene med det samme.

Eplevafler

150 g smør eller margarin

200 g sukker

4 egg

1/2 ts salt

250 g mel

1 ts bakepulver

1 ts kanel

1 knivsodd nellik

2 revne epler

Pynt: melis

Alle ingredienser blandes grundig.

Kakevafler

200 g smør eller margarin

165 g sukker

4 egg

350 g mel

Vaniljesukker

3 ss bakepulver


Ca. 1 dl. Vann

Pisk sukker og egg og tilsett de andre ingrediensene. Røren skal være tykk.

Rengjøring

- Ta støpselet ut av stikkkontakten og la vaffeljernet avkjøles.
- Bruk et stykke kjøkkenpapir eller en lett fuktet klut til å tørke av varmeplatene med.
- Bruk ev. en lett fuktet, bløt svamp til rengjøring.
- Hvis det skulle bli liggende igjen rester etter røren på varmeplatene, kan dette løses ved å smøre på litt matolje. La oljen sitte i 5 minutter og tørk av varmeplatene med et stykke kjøkkenpapir. Vaffeljernet skal være fullstendig avkjølt før denne prosedyren utføres.
- Bruk INGEN former for sterke, oppløsende eller slipende rengjøringsmidler. Bruk IKKE metallredskaper eller stålborster ved rengjøring. Apparatet eller ledningen må IKKE senkes i noen form for væske.

INFORMASJON OM AVHENDING OG RESIRKULERING AV PRODUKTET

Vær oppmerksom på at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol: 

Det betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektrisk og elektronisk avfall må alltid avhendes separat.

I henhold til WEEE-direktivet, må alle medlemsland sørge for riktig innsamling, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husstander i EU kan kostnadsfritt levere brukt utstyr til egne gjenvinningsstasjoner. I noen medlemsland kan det ved kjøp av nytt utstyr være mulig å levere brukt utstyr til forhandleren som solgte det. Ta kontakt med din forhandler, distributøren eller de lokale myndighetene hvis du vil ha mer informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke:

- Dersom bruksanvisningen ikke er fulgt.
- Dersom det er foretatt uautoriserte inngrep i apparatet.
- Dersom apparatet er blitt uheldig håndtert, utsatt for hard behandling eller skadet på annen måte.
- Ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømmettet.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre med hensyn til funksjon og design forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tar forbehold om trykkfeil.

JOHDANTO

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin otat uuden vohveliraudan käyttöösi. Suosittelemme lisäksi, että säilytät käyttöohjeen mahdollista myöhempää käyttöä varten.

Yleiset turvatoimenpiteet

1. Käytä vohvelirautaa vain suunnittelua vastaavaan tarkoitukseen.
2. Vohveliraudan saa liittää vain 230 volttiin.
3. Älä koskaan kosketa vohveliraudan metallisia osia kun laite on käytössä. Metalliset osat tulevat erittäin kuumiksi.
4. Vohvelirautaa ei saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.
5. Käytön jälkeen pistoke on irrotettava pistokerasiasta.
6. Ennen puhdistusta pistoke on vedettävä pistokerasiasta ja vohveliraudan on oltava täysin jäähtynyt.
7. Älä KOSKAAN käytä metallisia välineitä erikoiskäsitellyillä lämpöpinnoilla.
8. Älä vedä johdosta, tartu pistokkeeseen ja vedä se ulos pistokerasiasta.
9. Älä anna johdon roikkua esimerkiksi pöydänreunan yli. Huolehdi, että johto ei joutu puristuksiin kaappeihin tai laatikoihin.
10. Älä koskaan aseta vohvelirautaa lieden päälle, lähetyville tai uuniin.
11. Käytä vohvelirautaa vain sisätiloissa.
12. Kun vohvelirauta on käytössä sitä on valvottava.
13. Laite on säilytettävä lasten ulottumattomilla.
14. Älä käytä laitetta jos laite tai johto vahingoittuu. Toimita laite ammattilaisen korjattavaksi.

Ennen käyttöä

Lämpöpinnat on pyyhittävä kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa. Sen jälkeen pinnat on voideltava kevyesti voilla, margariinilla tai ruokaöljyllä.

Yleinen käyttö

1. Aseta vohvelirauta tasaiselle, kestäväälle alustalle.
2. Liitä vohveliraudan virtajohto 220–240 V:n virtapistokkeeseen. Merkkivalo syttyy. Ensimmäisen käyttökerran aikana saattaa esiintyä savunhajua, mikä on normaalia.
3. Sulje kansi ja odota merkkivalon sammumista. Nyt vohvelirauta on oikean lämpöinen.
4. Avaa vohvelirauta. Kaada taikina alimman levyn keskelle. Taikina levittyy koko levyllä kun kantta suljetaan.
5. Sulje kansi. Merkkivalo sammuu ja syttyy käytön aikana. Tämä ilmaisee sitä, että termostaatti varmistaa levyjen oikean lämpötilan.
6. Avaa vohvelirautaa varovasti. Irrota vohveli varovasti lämmönkestävällä muovisella tai puisella paletilla. Älä KOSKAAN käytä metallivälineitä kuten haarukoita, veitsiä, lusikoita tai metallista palettia vohvelin irrottamiseksi. Lämpöpintojen päällystys saattaisi vahingoittua. Jos vohvelirautaa on käsitelty metallisilla välineillä takuu mitätöityy.
7. Anna vohveliraudan olla auki ja vedä pistoke irti pistorasiasta kun paistaminen on päättynyt. Anna vohveliraudan jäähtyä kokonaan ennen kuin harjaat muruset pois levyiltä ja puhdistat ne kuivalla liinalla. Älä koskaa käytä vettä johon on lisätty puhdistusainetta tai muita aineita.

OHJE:

Vaniljavohvelit

150 g voita tai margariinia
200 g sokeria
4 kananmunaa
Vaniljasokeria
1/2 tl suolaa
250 g vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1-2 rkl maitoa tai kermaa

Sekoita voi, sokeri, kananmunat, vaniljasokeri, suola, jauhot ja leivinjauhe. Sekoita hyvin, lisää kerma tai maito.

Koristele paistetut vohvelit sokerilla.

Juustovohveli

200 g voita tai margariinia
4 kananmunaa
1/2 tl suolaa
200 g jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1/2 dl haleaa vettä
2 rkl raastettua juustoa
Paprikajauhetta

Sekoita voi, kananmunat ja suola hyvin. Lisää vuorotellen leivinjauhe+jauhot ja haalea vesi.

Lisää lopuksi raastettu juusto ja mausta paprikajauheella.

Rapeat keksivohvelit

5 kananmunan keltuaista
5 rkl lämmintä vettä
100 g sokeria
1 sitruunan raastettu kuori
150 g jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1 rkl rommia
5 kovaksi vatkattua kananmunan valkuaista
Koriste: tomosokeri

Vatkaa keltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunan kuoret vaahdoksi. Lisää leivinjauhe, jauhot ja rommi ja lopuksi koviksi vatkatut valkuaiset. Tarjoa vohvelit välittömästi.

Omenavohvelit

150 g voita tai margariinia
200 g sokeria
4 kananmunaa
1/2 tl suolaa
250 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl kanelia
1 maustemitta neilikkaa

2 raastettua omenaa

Koriste: tomosokeri

Kaikki ainekset sekoitetaan huolellisesti.

Kakkuvohvelit


200 g voita tai margariinia
165 g sokeria
4 kananmunaa
350 g jauhoja
Vaniljasokeria
3 rkl leivinjauhetta
noin 1 dl vettä

Vaahdota sokeri ja kananmunat, lisää muut ainekset. Taikinan tulee olla paksu.

Puhdistus

- Vedä pistoke irti pistorasiasta ja anna vohveliraudan jäähtyä.
- Pyyhy lämpöpinnat puhtaiksi talouspyyhkeellä tai kostealla liinalla.
- Puhdista pinnat kostealla sienellä tarvittaessa.
- Lämpöpintoihin tarttunut taikina on mahdollista irrottaa jos sen päälle levitetään hieman ruokaöljyä. Anna öljyn vetäytyä viisi minuuttia ja pyyhi sen jälkeen pinnat puhtaiksi talouspyyhkeellä. Vohveliraudan on oltava kylmä ennen tämän toimenpiteen suorittamista.
- Älä käytä MINKÄÄNLAISIA voimakkaita, liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita. ÄLÄ käytä metallisia välineitä tai harjoja puhdistukseen. Laitetta tai johtoja EI saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTYKSESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla: 

Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erillisesti. Sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa ja tietyissä tapauksissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, jakelijaltasi tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei noudateta
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti, tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat häiriöistä sähköverkossa.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

MAAHANTUOJA

Adexi Group

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.

INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Waffle maker before using for the first time.

Please retain this manual for future reference.

Before first use

Before you take your new Waffle maker in use, the heating plates must be wiped over with a light damp cloth. Hereafter you should grease the heating plates with butter or frying oil.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce risk of fire, electric shock and/or personal injury, including the following:

- Make sure that the supply voltage in your home is the same as the voltage marked on the appliance.
- Only use the appliance on a stable work surface, away from water.
- Unplug the appliance from the mains supply when not in use, in case of malfunction and before and during cleaning the appliance.
- Never place the appliance or parts of it near a heat source.
- Do not hold your hands near the hole in the lid during operation.
- Never immerse the appliance, parts of it or the plug in water.
- Children should never be allowed to operate the appliance.
- Do not allow the cord to hang down over the edge of the work surface as it could accidentally be pulled.
- Never disconnect the plug by pulling on the supply cord.
- Should the appliance fail to operate or in case of any damage contact the importer for repair. Improper repairs can result in considerable hazards for the user.
- Never use the appliance if the cord has been damaged or if the appliance has been dropped and is visibly damaged, or functions abnormally.
- The waffle maker is intended for domestic use only and is not designed for commercial use. The manufacturer accepts no liability if the appliance is used for commercial purposes or in manner, which does not comply with the operating.

Normal Use

1. Place the waffle maker at a plain horizontal work surface.
2. Connect to 220-240 V via the plug to the outlet. The lamp will light up. There may during the first heating, occur some smoke, which is normal.
3. Close lid and wait until the lamp turns off. Now the wafflemaker has the right temperature.
4. Open the waffle maker, pour down the dough in the middle of the lower heating plate, it will spread out when you close the lid.
5. Close the lid. The lamp will go on and off during use, which is indicating that the thermostat is making sure that the plates has the right temperature.
6. The lid will go up a little during baking, since the dough will raise. Do not open the waffle maker during the first minute of baking.
7. Now gently open the waffle maker, carefully loosen the waffle with a plastic palette or a wooden palette. NEVER use any metal on the baking plates, because this will damage the surface. In case there is used any metal on the baking plate, the warranty will not be valid.
8. When you are done baking, leave the waffle maker open, remove the plug from the outlet. Let the Waffle maker cool completely down before you clean the plates with a damp cloth. Do never use any water or detergent.

Recipes

Vanilla waffles

150 g butter
200 g sugar
4 eggs
Vanilla sugar
1/2 tsp. Salt
250 g. flour
1 tsp. Baking soda
1-2 tbsp. milk or cream
Topping: sugar

Mix butter, sugar, eggs salt vanilla sugar, flour and baking soda, mix well – then add milk or cream.

Cheese waffles
200 g butter
4 eggs
1/2 tsp. salt
200 g flour
1/2 tsp. Baking soda
1/2 dl Luke water
2 tbsp. Shredded cheese
Paprika

Mix butter, eggs and salt well then add baking soda, flour and luke water in a mix. Finally add the cheese and paprika for taste.

FOR UNITED KINGDOM ONLY

Plug wiring:

This product is fitted with a BS 1363 13-amp plug. If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 and with a rated current of 13 amps should be used. If there is a fuse cover fitted, this cover must be refitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used. You must also check if the socket outlets in your home fit with the plug of the appliance. If the socket outlet in your home does not fit with the plug, the plug must be removed and disposed of safely as insertion of the plug into the socket is likely to cause electric hazard. A replacement plug should be wired according to following description.

Important

This appliance must be earthed. The wires in the cord set are coloured thus:

BLUE- Neutral, Brown-Live, Green& Yellowearth (For detachable plug only)

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire that is coloured Green& Yellow must be connected to the terminal in the plug that is marked with the letter E or by the earth symbol, or coloured green& yellow.

The wire that is coloured blue must be connected to the terminal that is marked with the letter N or coloured black.

The wire that is coloured brown must be connected to the terminal that is marked with the letter L or coloured red.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol: 

This means that this product must not be disposed of together with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In some member states you can, in certain cases, return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what you should do with electrical and electronic waste.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We take reservations for printing errors.

Um möglichst viel Freude an Ihrem Waffeleisen zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Das Gerät nur bestimmungsgemäß anwenden.
2. Das Gerät nur an 230 V anschließen.
3. Niemals die Metallteile eines in Betrieb befindlichen Geräts berühren. Die Metallteile werden beim Gebrauch sehr heiß.
4. Das Gerät selbst unter keinen Umständen in Flüssigkeiten tauchen.
5. Nach dem Gebrauch Stecker abziehen.
6. Vor dem Reinigen Stecker abziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
7. NIEMALS Metallgeräte an den speziell behandelten Wärmepatten benutzen.
8. Beim Abziehen des Steckers nicht am Kabel ziehen.
9. Kabel nicht von einer Tischkante oder ähnlichem herunterhängen lassen. Sicherstellen, daß das Kabel nicht in Schubladen o.ä. eingeklemmt wird.
10. Das Gerät niemals auf oder in der Nähe von einem Herd oder im Ofen anbringen.
11. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
12. Ein in Betrieb befindliches Gerät ständig beaufsichtigen.
13. Kinder, die sich in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Geräts befinden, sind zu beaufsichtigen.
14. Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.
15. Sofern Gerät oder Kabel beschädigt sind, benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Lassen Sie es von einem Fachmann reparieren.

Vor dem Erstgebrauch

Bevor Sie das erste Mal Waffeln backen, wischen Sie die Wärmeplatten bitte mit einem leicht feuchten Tuch ab und fetten Sie sie anschließend mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.

Anwendung

1. Das Gerät auf einer harten, waagerechten Unterlage aufstellen.
2. Den Kabelstecker (220-240 V Spannung) in die Steckdose einstecken. Daraufhin leuchtet die Kontrollleuchte. Während des ersten Aufheizens kann sich leichter Rauch entwickeln, was völlig normal ist.
3. Deckel schließen und warten, bis die Kontrollleuchte erlischt. Das Waffeleisen hat jetzt die richtige Temperatur erreicht.
4. Das Waffeleisen öffnen und die Teigmasse in die Mitte der unteren Platte gießen. Beim Schließen des Deckels wird der Teig über die ganze Platte verteilt.
5. Schließen Sie den Deckel. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte an und aus, was anzeigt, dass der Thermostat dafür sorgt, dass die Platten die richtige Temperatur haben.
6. Der Deckel hebt sich während des Backvorgangs ein wenig, da der Teig etwas aufgeht. Das Waffeleisen während der ersten Minute der Backzeit nicht öffnen.
7. Das Waffeleisen vorsichtig öffnen. Die Waffeln mit einer hitzebeständigen Kunststoffpalette oder einer Holzpalette vorsichtig lösen. NIEMALS Metallgeräte wie Messer, Gabel, Löffel oder Metallpalette zum Lösen der Waffeln benutzen, da dies die Beschichtung der Wärmeplatten beschädigen könnte. Werden Metallgeräte am Waffeleisen benutzt, so entfällt die Garantie.
8. Nach dem Backen das Gerät offen stehen lassen und den Stecker abziehen. Das Waffeleisen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie Krümel von den Platten abbürsten und sie mit einem trockenen Tuch abwischen. Niemals Wasser mit Reinigungsmitteln o.ä. benutzen.

WAFFELREZEPTE:

Vanillewaffeln

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
Vanillezucker
1/2 TL Salz
250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1-2 EL Milch oder Schlagsahne

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver gut verrühren. Sahne oder Milch zuletzt hinzugeben.

Etwas Zucker als Verzierung auf die Waffeln streuen.

Käsewaffeln

200 g Butter oder Margarine
4 Eier
1/2 TL Salz
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
50 ml lauwarmes Wasser
2 EL geriebenen Käse
Paprika

Butter, Eier und Salz gut verrühren. Abwechselnd Backpulver, Mehl und lauwarmes Wasser hinzugeben. Zuletzt den geriebenen Käse zugeben und mit Paprika abschmecken.

Kekswaffeln

5 Eigelbe
5 EL warmes Wasser
100 g Zucker
geriebene Zitronenschale
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 EL Rum
5 steifgeschlagene Eiweiße
Verzierung: Streuzucker

Eigelbe, Wasser, Zucker und Zitronenschale zu einem Schaum schlagen. Backpulver, Mehl und Rum und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß hinzugeben. Die Waffeln sofort backen.

Apfelwaffeln

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1/2 TL Salz
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt

1 Prise Nelken
2 geriebene Äpfel
Verzierung: Streuzucker

Sämtliche Zutaten gründlich vermischen.

Kuchenwaffeln


200 g Butter oder Margarine
165 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
Vanillezucker
3 EL Backpulver
ca. 100 ml Wasser

Zucker und Eier schlagen, die übrigen Zutaten hinzugeben. Der Teig muß dick sein.

Reinigung

- Stecker abziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Die Wärmeplatten mit einem Stück Küchenpapier oder einem leicht feuchten Tuch abwischen.
- Eventuell einen leicht feuchten, weichen Schwamm zur Reinigung benutzen.
- Etwaige Teigreste auf den Wärmeplatten lassen sich durch Auftragen von etwas Speiseöl lösen. Das Öl ca. 5 Minuten einwirken lassen und die Wärmeplatten mit einem Stück Küchenpapier abwischen. Das Gerät muß vor diesem Vorgang vollständig abgekühlt sein.
- KEINE starken, lösenden oder schleifenden Reinigungsmittel anwenden. KEINE Metallgeräte oder Stahlbürsten zum Reinigen benutzen. Gerät und Kabel dürfen unter KEINEN Umständen in Flüssigkeiten getaucht werden.

INFORMATION ÜBER DIE ENTSORGUNG UND DAS RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen: 

Es bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert entsorgt werden muss.

Gemäß der WEEE-Richtlinie muss jeder Mitgliedstaat für das ordnungsgemäße Sammeln, die Verwertung, die Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikmüll sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In einigen Mitgliedstaaten können gebrauchte Geräte in bestimmten Fällen bei dem Einzelhändler, bei dem sie gekauft wurden, kostenfrei wieder abgegeben werden, sofern man ein neues Gerät kauft. Bitte nehmen Sie mit Ihrem Einzelhändler, Ihrem Großhändler oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, um weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll zu erfahren

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe ins Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Irrtümer und Fehler vorbehalten

WSTĘP

Abyście Państwo mieli pełne zadowolenie z Waszej nowej gofrownicy, prosimy Was o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi zanim zaczniecie ją używać. Zalecamy również zachowanie niniejszej instrukcji w razie potrzeby przypomnienia funkcji gofrownicy w przyszłości.

Ważne wskazówki w zakresie bezpieczeństwa

- Używaj gofrownicy wyłącznie dla celów do których jest ona przeznaczona.
- Gofrownica może być wyłącznie podłączana do napięcia 230V.
- Nie dotykaj części metalowych gofrownicy gdy jest ona włączona, albowiem będą one bardzo gorące.
- Gofrownica nie może być zanurzana w jakimkolwiek płynie.
- Po zakończeniu użytkowania gofrownicy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed przystąpieniem do czyszczenia. Poczekaj do wystygnięcia gofrownicy zanim rozpoczniesz jej czyszczenie.
- NIGDY nie używaj ścierających środków czyszczących do czyszczenia powierzchni grzejnych albowiem może to doprowadzić do uszkodzeń specjalnej powłoki, którą jest pokryta powierzchnia elementów grzejnych.
- Nie wyjmuj wtyczki przewodu zasilającego ciągnąc za przewód, zawsze chwytaj za samą wtyczkę.
- Nie pozwól aby przewód elektryczny zwiślał poza kant stołu lub został czymś przyciśnięty np. szufladą itp.
- Nie stawiaj gofrownicy na palnikach gazowych/elektrycznych lub w piekarniku.
- Używaj urządzenie wyłącznie w pomieszczeniach zadaszonych.
- Nie pozostawiaj gofrownicy bez nadzoru podczas jej pracy.
- Podczas pracy urządzenia zwróć uwagę na znajdujące się w pobliżu dzieci.
- Gofrownica powinna być przechowywana w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego urządzenia lub samego urządzenia, bądź stwierdzenia nieprawidłowości w funkcjonowaniu gofrownicy zaprzestań użytkowania i oddaj urządzenie do punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.

Przed pierwszym użyciem

Przed przystąpieniem do pieczenia wafli po raz pierwszy wytrzyj płytki grzejące lekko wilgotną ściereczką. Następnie posmaruj powierzchnie płytek grzejnych masłem, margaryną lub olejem jadalnym.

Użytkowanie

1. Postaw gofrownicę na twardej, płaskiej powierzchni.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka 220-240 V. Zapali się lampka. Podczas pierwszego rozgrzewania może pojawić się trochę dymu, to zjawisko normalne.
3. Zamknąć pokrywę i odczekać, aż lampka zgaśnie. Teraz wafłownica ma właściwą temperaturę.
4. Otwórz gofrownicę i nalej ciasto po środku dolnej płytki. Przy zamykaniu gofrownicy górną płytką ciasto zostanie równomiernie rozprowadzone.
5. Zamknij pokrywę. Lampka będzie zapalać się i gasnąć podczas użycia, co wskazuje na prawidłową pracę termostatu i temperaturę płyt grzewczych.
6. Wierzchnia płytka uniesie się nieco do góry podczas pieczenia, albowiem wafle nieco "urosną". Nie otwieraj wierzchniej płytki w ciągu pierwszej minuty pieczenia.
7. Otwórz ostrożnie gofrownicę. Podważ wafle odporną na ciepło, plastikową lub drewnianą łopatką. Nie używaj NIGDY metalowych przedmiotów jak nóż, widelec, łyżka czy metalowa łopatka przy podważaniu wafli, ponieważ można w ten sposób uszkodzić powierzchnię płytek. Jeżeli zostały użyte przedmioty metalowe gwarancja będzie unieważniona.
8. Po zakończeniu pieczenia pozostaw gofrownicę otwartą i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Pozostaw gofrownicę do wystygnięcia zanim oczyścisz płytki z okruszków i rozpoczniesz czyszczenie płytek suchą ściereczką. Nie używaj nigdy wody z dodatkiem środka czyszczącego itp.

PRZEPISY DO PIECZENIA WAFLEI:

Wafle waniliowe

150 g. masła lub margaryny
200 g. cukru
4 jajka
cukier waniliowy
1/2 łyż. soli
250 g. mąki pszennej
1 łyż. proszku do pieczenia
1-2 łyżek mleka lub śmietany

Wymieszaj razem masło, cukier, jajka, cukier waniliowy, sól, mąkę i proszek do pieczenia. Po dokładnym wymieszaniu dodaj śmietanę lub mleko.

Wafle można na koniec według smaku posypać cukrem.

Wafle serowe

200 g. masła lub margaryny
4 jajka
1/2 łyż. Sól
200 g. mąki
1/2 łyż. proszku do pieczenia
1/2 dl. ciepłej wody
2 łyżek startego sera
papryka

Wymieszaj dobrze razem masło, jajka i sól. Dodawaj na zmianę proszki do pieczenia, mąkę i ciepłą wodę. Na koniec dodaj starty ser i paprykę do smaku.

Wafle herbatnikowe

5 żółtek
5 łyżek ciepłej wody
100 g. cukru
starta skórka z cytryny
150 g. mąki
1/2 łyż. proszku do pieczenia
1 łyżka rumu
5 ubitych na sztywno białek
Dekoracja: cukier puder

Ubij żółtka, wodę, cukier i skórkę z cytryny na spioną masę. Dodaj proszek do pieczenia, mąkę i rum a na koniec dodaj ubite na sztywno białka. Piecz wafle od razu.

Wafle jabłkowe


150 g. masła lub margaryny
200 g. cukru
4 jajka
250 g. mąki
1 łyż. proszku do pieczenia
1 łyż. cynamonu
szczypta zmielonych goździków
2 starte jabłka
dekoracja: cukier puder

Ciastko- wafle

200 g. masła lub margaryny
165 g. cukru
4 jajka
350 g. mąki
cukier waniliowy
3 łyż. proszku do pieczenia
ok. 1 dl. wody

Ubij cukier i jajka, dołóż pozostałe składniki. Ciasto musi być gęste.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Prosimy zauważyć, że ten produkt Adexi oznaczony jest następującym symbolem: 

Oznacza to, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektroniczny należy wyrzucać osobno. Zgodnie z dyrektywą WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde Państwo Członkowskie zapewni właściwą zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prywatne gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych Państwach Członkowskich można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupu nowego sprzętu. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obowiązuje:

- jeżeli nie stosowano się do niniejszej instrukcji;
- jeżeli urządzenie zostało naruszone przez osoby nieupoważnione;
- jeżeli ekspres był użytkowany w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub został uszkodzony;
- jeżeli uszkodzenie powstało na skutek wahań napięcia lub z innych powodów związanych z siecią elektryczną.

Ze względu na ciągle udoskonalanie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед первым использованием прочтите, пожалуйста, внимательно руководство по эксплуатации и ознакомьтесь с Вашей новой вафельницей.

Рекомендуем Вам сохранить настоящее руководство по эксплуатации на случай, если Вам когда-нибудь в будущем понадобится освежить в памяти функции вафельницы.

Обычные меры предосторожности

1. Пользуйтесь вафельницей только по назначению.
2. Вафельница рассчитана только на напряжение электросети 230 В.
3. Никогда не прикасайтесь во время выпечки к металлическим частям вафельницы, так как они очень сильно нагреваются.
4. Не погружайте вафельницу ни в какую жидкость.
5. После окончания использования выньте вилку из розетки.
6. Перед тем, как приступить к очистке вафельницы, выньте вилку из розетки и дайте вафельнице совершенно остыть.
7. Никогда не используйте нож и прочие металлические предметы на поверхностях со специальным покрытием.
8. Вынимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за провод, а беритесь за вилку и тяните осторожно.
9. Размещайте аппарат так, чтобы его электропровод не свисал с края стола и не мог застрять в ящике и прочих подобных местах.
10. Никогда не ставьте вафельницу на конфорку или в духовку или вблизи них.
11. Используйте вафельницу лишь внутри помещения.
12. Не оставляйте вафельницу без присмотра во время выпечки.
13. Если во время выпечки рядом с вафельницей находятся маленькие дети, обязательно внимательно следите за ними.
14. Вафельницу следует хранить в месте, недоступном для детей.
15. При повреждении аппарата или электропровода не пользуйтесь аппаратом, а сдайте его в починку, где им будет заниматься специалист.
16. Всегда поднимайте вафельницу за ручку.

Перед использованием

Перед первым использованием протрите выпекающие поверхности вафельницы изнутри влажной тряпкой, затем смажьте небольшим количеством масла, маргарина или растительного масла.

Обычное использование

1. Поставьте вафельницу на твердую горизонтальную поверхность.
2. Подключите прибор к сети с напряжением 220-240 В, вставив вилку в розетку. Загорится индикатор. При первом использовании во время нагревания может появиться дым, что не является признаком неисправности.
3. Закройте крышку и дождитесь, когда индикатор погаснет. Теперь вафельница нагрелась до соответствующей температуры.
4. Откройте вафельницу и налейте тесто в середину нижней выпекающей поверхности. При закрытии крышки тесто распределится по всей поверхности.
5. Закройте крышку. Во время использования индикатор будет загораться и гаснуть, тем самым указывая, что термостат проверяет, соответствует ли температура пластин надлежащему уровню.
6. Во время выпечки крышка вафельницы приподнимается, так как тесто немного поднимается. Не открывайте крышку вафельницы во время первой минуты выпечки.

7. Осторожно откройте вафельницу. Осторожно пластмассовой или деревянной лопаточкой снимите вафлю. Не пользуйтесь НИКОГДА для снятия вафель металлическими предметами, такими, как, например, ножи, вилки, ложки или металлические лопаточки, так как они могут повредить покрытие выпекающих поверхностей. Используя на вафельнице металлические предметы Вы теряете гарантию.
8. После окончания выпечки оставьте вафельницу остывать с открытой крышкой и выньте вилку из розетки. Перед тем, как будете сметать с выпекающих поверхностей крошки и вытирать вафельницу сухой тряпкой, дайте ей совершенно остыть. Никогда не пользуйтесь для очистки водой, в которую добавлено моющее средство и т.п.

РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

Ванильные вафли

150 г масла или маргарина
200 г сахара
4 яйца
ванильный сахар
1/2 чайной ложки соли
250 г пшеничной муки
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
1-2 ст. ложки молока или сливок для взбивания

Смешайте масло, сахар, яйца, ванильный сахар, соль, муку и разрыхлитель. Перемешайте тщательно и добавьте под конец сливки или молоко. Готовые вафли можно при желании посыпать сахаром.

Вафли с сыром

200 г масла или маргарина
4 яйца
1/2 чайной ложки соли
200 г пшеничной муки
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста
1/2 дл. теплой воды
2 ст. ложки тертого сыра паприка

Смешайте тщательно масло, яйца и соль. Добавьте попеременно разрыхлитель, муку и теплую воду. Добавьте под конец тертый сыр и приправьте паприкой.

Вафли-печенье

5 желтков
5 ст. ложек теплой воды
100 г сахара
тертой лимонной корки
150 г муки
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста
1 ст. ложка рома
5 белков, сбитых в крепкую пену

Для украшения можно использовать меллису Сбейте желтки, воду, сахар и лимонную корку до пены. Добавьте разрыхлитель, муку и ром, под конец взбитые белки. Выпекать сразу.

Яблочные вафли

150 г масла или маргарина
200 г сахара
4 яйца
ванильный сахар
1/2 чайной ложки соли
250 г муки
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
1 чайная ложка корицы
немного гвоздики (на кончике ножа)
2 тертых яблока
Для украшения можно использовать меллису

Смешать тщательно все ингредиенты.

Вафли-блины


200 г масла или маргарина
165 г сахара
4 яйца
350 г муки
ванильный сахар
3 столовых ложки разрыхлителя
прибл. 1 дл воды

Взбейте сахар и яйца, добавьте прочие ингредиенты. Тесто должно получиться густым.

Очистка

- Выньте вилку из розетки и остудите вафельницу.
- Протрите выпекающие поверхности, используя для этого бумажное полотенце или влажную тряпку.
- Для очистки можно использовать влажную мягкую губку.
- Если на выпекающих поверхностях осталось тесто, налейте на прилипшее тесто каплю растительного масла. Дайте маслу постоять 5 минут и протрите бумажным полотенцем. Вафельница должна перед этим полностью остыть!
- Не пользуйтесь при очистке НИКАКИМИ сильными растворяющими или абразивными средствами. НЕ используйте при очистке металлические губки или щетки. Аппарат и провод НЕЛЬЗЯ погружать ни в какую жидкость.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ИЗДЕЛИЯ

Обратите внимание, что данное изделие Adexi имеет следующую маркировку: 

Это означает, что это изделие запрещено утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, поскольку вышедшее из строя электрическое и электронное оборудование должно утилизироваться отдельно.

Согласно директиве WEEE, каждая страна-участница обязана обеспечить соответствующий сбор, восстановление, обработку и переработку вышедшего из строя электрического и электронного оборудования. Частные хозяйства в странах ЕС могут сдавать использованное оборудование в специальные пункты сбора бесплатно. В некоторых странах-участницах использованное оборудование можно в определенных случаях сдавать продавцу, у которого данное оборудование было приобретено, если взамен вы покупаете новое устройство. Для получения дополнительной информации по обращению с вышедшим из строя электрическим и электронным

оборудованием обратитесь к продавцу или распространителю данного устройства или же в местные органы управления.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Гарантия является недействительной:

- если не выполнялись описанные выше инструкции;
- если устройство было вскрыто;
- если с устройством обращались ненадлежащим образом, грубо или в случае любого другого повреждения;
- если неисправность возникла в результате сбоя электросети.

В виду постоянной работы по улучшению функциональных возможностей и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять изделие без предварительного уведомления.

ИМПОРТЕР

Adexi Group

Производитель и импортёр не несут ответственности за возможные опечатки в тексте.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>