



DK	Isvaffeljern.....	2
SE	Våffeljärn för glassvåfflor.....	5
FI	Jäätelövohvelirauta	7
UK	Icecream cone waffle maker	9
DE	Eiswaffleisen	12
PL	Wafłownica do rożków lodowych	15

INTRODUKTION

For at De kan få mest mulig glæde af Deres nye isvaffeljern, 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 få genopfrisket isvaffeljernets funktioner.

Almindelige sikkerhedsforanstaltninger.

1. Anvend kun isvaffeljernet til det, det er beregnet til.
2. Isvaffeljernet må kun tilsluttes 230 V
3. Berør aldrig metaldelene på isvaffeljernet, mens det er i brug. Metaldelene bliver meget varme ved brug.
4. Selve isvaffeljernet må ikke nedsænkes i nogen form for væske.
5. Efter endt brug skal stikket tages ud af stikkontakten.
6. Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten, og isvaffeljernet skal være helt afkølet.
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 ledningen ikke kommer i klemme i en skuffe eller lign.
10. Anbring aldrig isvaffeljernet på eller nær komfur eller i ovnen.

11. Anvend kun isvaffeljernet indendørs.
12. Når isvaffeljernet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
13. Små børn bør holdes under opsyn, såfremt de befinder sig i nærheden af isvaffeljernet, mens det er i brug.
14. Isvaffeljernet bør opbevares utilgængeligt for børn
15. Såfremt apparatet eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte apparatet. Indlever det til en fagmand til reparation.
16. Løft altid isvaffeljernet i håndtaget.

Før anvendelse

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

Almindeligt brug.

1. Anbring isvaffeljernet på et hårdt, vandret underlag.
2. Tilslut isvaffeljernet 230 V og tænd for stikkontakten. Indikatorlampen vil nu starte med at lyse. Indstil nu til den ønskede temperatur, vi anbefaler, at man stiller det på 2/3 af den maksimale varmeindstilling. Hvis man skruer højere op end dette for varmen, er det vanskeligt at forme vaflerne. Når den grønne lampe slukker er isvaffeljernet klar til brug. Der kan ved brug første gang forekomme lidt røg, dette er helt normalt.

3. Åbn isvaffeljernet, hæld lidt dejmasse ud på midten af den nederste plade. Når låget lukkes, vil dejen blive fordelt på hele pladen.
4. Luk isvaffeljernet. Hold ikke i håndtaget, mens De bager vafler, da dampen er meget varm. Mens bagningen foregår, vil indikatorlampen tænde og slukke flere gange. Dette indikerer at termostaten sørger for, at pladerne hele tiden har den rette temperatur. Den fortæller ikke, hvornår De skal starte og stoppe bagningen.
5. Bag de første vafler i ca. 2-3 min. til de er lysebrune. Hvis vaflerne bliver for brune, er det svært at forme dem korrekt.
6. Låget vil løfte sig en smule under bagningen, da dejen hæver lidt under tilberedningen. Åbn ikke isvaffeljernet det første minut under bagningen.
7. Åbn forsigtig isvaffeljernet. Løsn forsigtig isvaflen med en varmebestandig plastpalet eller træpalet. Brug ALDRIG metal redskaber såsom kniv, gaffel, ske eller metalpalet til at løsne vaflen med, da dette kan skade belægningen på varmepladerne. Hvis der har været anvendt metalredskaber på isvaffeljernet, bortfalder garantien.
8. Når De er færdig med at bage, lader De isvaffeljernet stå åbent og tager stikket ud af stikkontakten. Lad isvaffeljernet køle helt af, før De børster krummerne fra pladerne og rengør det med en hårdt opvredet klud. Brug aldrig vand med rengøringsmidler eller lignende.

Opskrift på isvafler

ca. 20 stk.

- 5 æg
- 100 g stødt melis
- 125 g smeltet smør
- 2 tsk. vanillesukker
- 150 g mel
- 2 tsk. bagepulver

FREM GANGSMÅDE:

- Pisk æg og sukker til en luftig masse.
- Tilføj smeltet smør og vanillesukker.
- Tilsæt melet, der er blandet grundigt med bagepulveret
- Kom en stor spsk. dej på den nederste plade på det varme isvaffeljern, der er blevet olieret først, og bag ved medium varme til vaflen er lysebrun. Dette tager et par minutter. Derefter fjernes den forsigtigt fra isvaffeljernet med en træpalet eller lign. og formes hurtigt til et kræmmerhus. Hertil kan man bruge den medfølgende isvaffelformer. Den færdige vaffel lægges (med isvaffelformeren inden i) med sammenføjningen nedad på et stykke køkkenrulle. Efter ca. 1 minut er vaflen stivnet og kan herefter, når den er helt afkølet, anbringes i en kagedåse – dette sikrer, at den forbliver sprød.

Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad isvaffeljernet 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 løses ved at komme en anelse madolie på. Lad olien sidde i 5 minutter, og aftør varmepladerne med et stykke køkkenrulle. Isvaffeljernet 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 form for væske.
- Vi tager forbehold for trykfejl.

GARANTIEN GÆLDER IKKE

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi group

INTRODUKTION

För att du ska få största möjliga glädje av våffeljärnet bör du först läsa igenom bruksanvisningen innan du börjar använda det.

Spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan det nya våffeljärnet används för första gången bör värmeplattorna torkas av med en lätt fuktad trasa. Efter detta bör du smörja plattorna med smör eller matolja.

RECEPT

Glassvåfflor

125 g smält smör

100 g strösocker

5 ägg

2 tsk vaniljsocker

150 g vetemjöl

2 tsk bakpulver

- 1) Vispa äggen hårt tillsammans med strösockret.
- 2) Tillsätt smält smör och vaniljsocker.
- 3) Blanda vetemjöl och bakpulver väl och tillsätt det till smeten.

NORMAL ANVÄNDNING

1. Placera våffeljärnet på en plan arbetsyta.
2. Anslut våffeljärnet till ett uttag på 230 V. Indikatorlampan tänds. Sätt termostaten på önskad nivå, vi föreslår 2/3 av maxtemperaturen
3. Stäng locket och vänta tills lampan slocknar. Nu har våffeljärnet uppnått rätt temperatur.
4. Öppna våffeljärnet och häll smet på den nedre värmeplattan, smeten sprider sig när locket stängs.
5. Stäng locket. Lampan tänds och släcks under användningen. Detta visar att termostaten fungerar som den skall.
6. Grädda våfflan ett par minuter tills den är gyllenbrun. Se till att inte grädda våfflorna för länge, det blir då svårt att forma dem.
7. Öppna inte våffeljärnet under den första minuten av gräddningen.
8. Öppna våffeljärnet och lossa våfflan försiktigt med en plast- eller träkniv. (Använd ALDRIG metallföremål på värmeplattorna då det kan skada ytbehandlingen.) Det snabbaste sättet att göra en våffla på är att använda det konformade verktyget som medföljer. Låt den färdiga våfflan vila någon minut med skarven nedåt och konverkyget kvar tills den har svalnat. Färdiggräddade våfflor som har svalnat kan med fördel förvaras i en lufttät kakburk i flera veckor utan att förlora sin krispighet.
9. När våfflorna är färdiggräddade skall du lämna våffeljärnet öppet och dra ur kontakten. Låt

vid tillagning av glassvåfflor. Under första uppvärmningen kommer det att uppstå rök. Detta är helt normalt.

våffeljärnet svalna och torka sedan av det med en fuktig trasa. Använd aldrig vatten eller lösningsmedel.

- Våffeljärnet är endast avsett för privat bruk. Tillverkaren fråntar sig allt ansvar för apparaten om den använts i kommersiellt bruk eller på ett olämpligt sätt.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater är det viktigt att vidta grundläggande försiktighetsåtgärder för att minska risken för brand, elchock och/eller personskada, inklusive nedanstående:

- Försäkra dig om att spänningen i ditt hem är samma som märkspänningen på apparaten.
- Använd endast apparaten på en stabil, torr yta.
- Koppla alltid ur apparaten från vägguttaget när den inte används, om den är trasig eller vid rengöring.
- Placera aldrig apparaten eller delar av den nära en värmekälla.
- Låt aldrig apparaten komma i kontakt med vatten inte heller delar av den eller elkontakten.
- Barn skall inte använda denna apparat.
- Låt inte sladden hänga ned från arbetsytan eftersom det då kan hända att apparaten blir neddragen.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Kontakta importören för reparation om apparaten skulle sluta fungera. Felaktiga reparationer kan utgöra risker för användaren.
- Använd aldrig apparaten om den har synliga skador, fungerar onormalt eller om sladden blivit skadad.

TIPS FÖR MILJÖN

När en elektronisk produkt inte längre fungerar, bör den skrotas med så liten påverkan som möjligt på miljön och i enlighet med de regler och förordningar som gäller i din kommun. I de flesta fall kan du lämna apparaten till din lokala återvinningscentral.

GARANTIN GÄLLER INTE I FÖLJANDE FALL

- Om du inte har följt ovanstående anvisningar.
- Om apparaten har använts på ett felaktigt sätt, om den har utsatts för våld eller skadats på något annat sätt.
- Fel som beror på defekter i elnätet.
- Om apparaten har blivit reparerad eller ändrad på något sätt av person utan behörighet.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

IMPORTÖR:

Adexi group

Med reservation för tryckfel.

OHJEET

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja tutustu uuteen vohvelirautaasi ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Säilytä käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa Vohveliraudan paistolevyt on pyyhittävä kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa. Jatkossa paistolevyt on voideltava voilla tai paistoöljyllä.

RESEPTI

Jäätelötötterövohvelit

125 grammaa voisulaa

100 grammaa hienosokeria

5 kananmunaa

2 teelusikallista vaniljasokeria

150 grammaa vehnä jauhoa

2 teelusikallista ruokasoodaa

- 1) Sekoita kananmunat ja hienosokeri perusteellisesti sekoittimessa.
- 2) Lisää (jäähdytynyt) voisula ja vaniljasokeri.
- 3) Lisää keskenään perusteellisesti sekoitetut vehnä jauho ja ruokasooda.

NORMAALI KÄYTTÖ

1. Sijoita vohvelirauta tasaiselle alustalle vaakasuoraan.
2. Liitä vohvelirauta 230 V:n jännitteeseen liitäntäjohtolla. Merkkivalo syttyy. Säädä termostaatti haluttuun lämpötilaan; suosittelemme 2/3:aa maksimilämpötilasta jäätelötötteröitä paistettaessa.
3. Sulje kansi ja odota merkkivalon sammumista. Nyt vohvelirauta on oikean lämpöinen.
4. Avaa vohvelirauta ja kaada taikinaa keskelle alemmaa paistolevyä. Taikina leviää, kun suljet kannen.
5. Sulje kansi. Merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana merkkinä termostaatin oikeasta toiminnasta.
6. Paista vohvelia pari minuuttia, kunnes se on vaaleanruskea. Varo paistamasta vohvelia liian pitkään, koska silloin sen muotoilu on hyvin vaikeaa.
7. Älä avaa vohvelirautaa ensimmäisen paistominuutin aikana.
8. Avaa vohvelirauta varovasti ja irrota vohveli muovisella tai puisella lastalla. (Älä KOSKAAN käytä metallisia keittiövälineitä, koska ne vahingoittavat tarttumaton paistolevyä.) Muotoile tötterö muotilla mahdollisimman nopeasti. Anna muotoillun vohvelin jäähtyä sauma alaspäin ja muotti sisällä. Valmiit jäähtyneet vohvelit säilyvät ilmatiiviissä astiassa rapeina useita viikkoja.
9. Kun lopetat paistamisen, jätä raudan kansi auki ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna vohveliraudan jäähtyä ennen paistolevyjen pyyhkimistä kostealla liinalla. Älä koskaan käytä vettä tai pesuaineita.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Vältä tulipalon, sähköiskun ja/tai ruumiinvamman vaaraa ja noudata aina yleisiä turvallisuusohjeita, kun käytät sähkölaitetta. Noudata myös näitä ohjeita:

- Varmista, että kotisi verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty käyttöjännite.
- Käytä laitetta ainoastaan tukevalla alustalla. Laitteeseen ei saa päästä kosteutta.
- Irrota laite sähköverkosta, kun sitä ei käytetä, kun siinä on vikaa ja kun puhdistat laitetta.
- Älä koskaan sijoita laitetta tai sen osia lähelle lämmönlähdettä.
- Älä koskaan upota laitetta, sen osia tai virtajohtoa veteen.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Älä anna johdon roikkua työtason reunan ylitse, ettei siitä vahingossa vedettäisi.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Ota yhteys maahantuojaan, jos laite ei toimi tai jos se on vaurioitunut. Väärät korjaukset saattavat käyttäjän vaaraan.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos johto on vaurioitunut tai jos laite on pudonnut, näkyvästi vaurioitunut tai toimii epänormaalisti.
- Vohvelirauta on tarkoitettu ainoastaan koti-, ei ammattikäyttöön. Valmistaja ei ole vastuuvollinen, jos laitetta on käytetty ammattimaisesti tai ohjeiden vastaisesti.

YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN

Rikkoutuneet sähkölaitteet on hävitettävä paikallisten asetusten mukaan siten, että ne aiheuttavat mahdollisimman vähän vahinkoa ympäristölle. Useimmissa tapauksissa voit hävittää laitteen viemällä sen paikalliseen kierrätyspisteeseen.

TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS

- edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu
- laitetta on käytetty vastoin ohjeita tai jos laitteen käytössä on käytetty liikaa voimaa tai jos laite on muulla tavoin vaurioitunut
- jakelujärjestelmän häiriöt ovat aiheuttaneet virheitä tai vikoja
- laitetta on korjannut tai muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole siihen asianmukaista valtuutusta.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi varaamme itsellemme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

MAAHANTUOJA

Adexi group

INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Ice cream cone waffle maker before using it for the first time. Please retain this manual for future reference.

BEFORE FIRST USE

Before you start using your new waffle maker, the heating plates must be wiped over with a damp cloth. You may grease the heating plates with butter, but it is not necessary.

RECIPE

Icecream cone waffles
 125 gr. of melted butter
 100 gr. of casted sugar
 5 eggs
 2 teaspoons of vanilla-flavoured sugar
 150 g. of wheat flour
 2 tsp. of baking soda

- 1) Whip the eggs and the casted sugar thoroughly with a mixer
- 2) Add melted butter (which has cooled off) and vanilla.
- 3) Add the wheat flour mixed thoroughly with the baking powder.

NORMAL USE

1. Place the waffle maker at a plane horizontal work surface.
2. Connect to 230 V via the plug to the outlet. The indicator lamp will light up. Set the thermostat control to the desired level, we suggest that you set it at only

2/3rds of the max. temperature when baking the cones. During this first heating some smoke may appear, this is normal.

3. Close the lid and wait until the lamp turns off. Now the waffle maker has the right temperature.
4. Open the waffle maker; place a large tablespoon of dough in the middle of the lower heating plate, it will spread out when you close the lid.
5. Close the lid. The indicator lamp will go on and off during use indicating that the thermostat is working correctly.
6. Bake the waffle for a couple of minutes until it is light golden. Be careful not to bake the waffle for too long as it will then become very difficult to shape it into a cone.
7. Do not open the waffle maker during the first minute of the baking process.
8. Now gently open the waffle maker, carefully loosen the waffle with a plastic or wooden palette. (NEVER use any metal utensils on the baking plates as this will damage the non-stick surface.) Using the cone shaper you now shape the icecream cone waffle as fast as possible. Let the finished waffle rest for a minute with the joint downwards and the cone shaper placed inside it until it has cooled off.
9. When you have finished baking all the waffles and they have cooled off properly you can store them in an airtight cake tin where they will stay crispy for several weeks.

9. When you have finished baking the waffles, leave the waffle maker open and remove the plug from the outlet. Let the waffle maker cool off before you clean the plates with a damp cloth. Do not use any water or detergent.

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.
 - 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 a manner, which does not comply with the operating instructions.

ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed of with the least possible environmental damage according to the local regulations in your municipality. In most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has damaged in any other way.
- Errors or faults owing to defects in the distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorised.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

IMPORTER

Adexi group

We take reservations for printing errors.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bevor Sie Ihr neues Waffeleisen erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen.

Bewahren Sie die Anleitung bitte auf, um sich jederzeit über das Produkt informieren zu können.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Bevor Sie Ihr neues Waffeleisen erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie die Backflächen mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.

Anschließend die Backflächen mit Butter oder Speiseöl einfetten.

REZEPT

Eiswaffeln

125 g geschmolzene Butter

100 g Zucker

5 Eier

2 TL Vanillezucker

150 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

- 1) Eier und Zucker gründlich verrühren.
- 2) Abgekühlte geschmolzene Butter und Vanillezucker hinzugeben.
- 3) Das mit dem Backpulver gut vermischte Mehl hinzugeben.

NORMALE ANWENDUNG

1. Das Waffeleisen auf eine ebene Arbeitsfläche stellen.
2. Den Kabelstecker (230 V Spannung) in die Steckdose einstecken. Daraufhin leuchtet die Kontrollleuchte. Das Thermostat

auf die gewünschte Stufe einstellen – wir empfehlen 2/3 der Höchsttemperatur zum Backen der Eiswaffeln. 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. Deckel öffnen und eine Portion Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Der Teig verteilt sich beim Schließen des Deckels.
5. Deckel schließen. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte an und aus, was das korrekte Funktionieren des Thermostats anzeigt.
6. Die Waffel ein paar Minuten backen, bis sie goldgelb ist. Achten Sie darauf, die Waffel nicht zu lange zu backen, da sie sich sonst schwer zu einer Tüte formen lässt.
7. Während der ersten Backminute das Waffeleisen nicht öffnen.
8. Ist der Backvorgang beendet, das Eisen vorsichtig öffnen und die Waffel mit einem Spatel aus Plastik oder Holz ablösen. (NIEMALS Metallgegenstände verwenden, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.) Mit Hilfe des Tütenformers nun schnellst möglich eine Eiswaffel formen. Die fertige Waffel mit der Fuge nach unten ca. eine Minute lang auf dem Tütenformer abkühlen lassen.

Die fertigen und abgekühlten Eiswaffeln lassen sich in einer luftdichten Keksdose aufbewahren und bleiben dort mehrere Wochen knusprig.

9. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, den Stecker ziehen und das Waffeleisen offen stehen lassen. Das Waffeleisen ganz abkühlen lassen, bevor Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch reinigen. Zum Reinigen niemals Wasser oder Reinigungsmittel verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßregeln zu beachten, um die Gefahr eines Brandes, Elektroschocks und/oder von Verletzungen zu minimieren, u.a.:

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihres Zuhauses übereinstimmt.
- Das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsfläche benutzen und von Wasser fernhalten.
- Bei Nichtgebrauch, bei Beschädigung sowie vor und während des Reinigungsvorgangs den Stecker des Gerätes ziehen.
- Das Gerät oder Geräteteile nie in die Nähe einer Heizquelle stellen.
- Das Gerät oder Geräteteile nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hängen lassen, da aus Versehen daran gezogen werden könnte.

- Das Kabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Sollte das Gerät aufgrund einer Beschädigung funktionsuntüchtig sein, wenden Sie sich zur Reparatur an den Importeur. Unsachgemäße Reparaturen können eine erhebliche Gefahr für den Benutzer darstellen.
- Das Gerät nie verwenden, wenn das Kabel beschädigt ist oder das Gerät fallengelassen wurde, sichtbare Defekte aufweist oder nicht wie normal funktioniert.
- Das Waffeleisen ist nur für den Gebrauch im Innenbereich und nicht für kommerzielle Zwecke vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät für kommerzielle Zwecke oder unsachgemäß benutzt wird.

UMWELT-TIPP

Ein Elektrogerät, das nicht mehr funktionsfähig ist, sollte möglichst umweltfreundlich und gemäß der in Ihrer Kommune geltenden Bestimmungen entsorgt werden. Meist können Elektrogeräte beim Recyclingcenter vor Ort abgegeben werden.

DIE GARANTIE ERLISCHT

- wenn die obigen Hinweise nicht befolgt wurden.
- bei nicht ordnungsgemäßer Wartung, bei Beschädigung durch unsachgemäße Behandlung oder Beschädigungen sonstiger Art.
- bei Mängeln oder Defekten, die durch Fehler im Distributionssystem verursacht wurden.
- wenn das Gerät von einer nicht autorisierten Person repariert oder verändert wurde.

Aufgrund der kontinuierlichen Weiterentwicklung von Funktionalität und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

WPROWADZENIE

Przed pierwszym użyciem wafłownicy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zaleca się zachowanie instrukcji na wypadek, gdyby zaistniała potrzeba skorzystania z niej w przyszłości.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem wafłownicy należy przetrzeć płyty grzejne lekko wilgotną szmatką. Następnie należy natrzeć płyty grzejne masłem lub olejem do smażenia.

Receptura

Wafle - rożki do lodów

125 g roztopionego masła

100 g cukru

5 jajek

2 łyżeczki cukru waniliowego

150 g mąki pszennej

2 łyżeczki sody oczyszczonej

- 1) Ubić jajka i cukier za pomocą miksera
- 2) Dodać roztopione masło (schłodzone) oraz cukier waniliowy.
- 3) Dodać mąki pszennej dobrze wymieszanej z proszkiem do pieczenia.

Zastosowanie standardowe

1. Połóż wafłownicę na płaskim stole.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka 230 V. Zapali się lampka. Pokrętko termostatu ustawić w wybranym położeniu; podczas wypieku wafli zalecane jest ustawienie co najwyżej 2/3 temperatury

maksymalnej. 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. Otworzyć pokrywę wafłownicy; wlać ciasto na środek dolnej płyty grzejnej (ciasto rozplynie się po całej powierzchni po zamknięciu pokrywy).
5. Zamknąć pokrywę. Lampka będzie zapalać się i gasnąć podczas użycia, co wskazuje na prawidłową pracę termostatu.
6. Wafle piec przez kilka minut - do czasu, kiedy osiągną lekko złotawy kolor. Wafli nie piec zbyt długo, ponieważ potem trudno będzie uformować je w rożek.
7. Nie otwierać wafłownicy w pierwszej minucie pieczenia.
8. Teraz delikatnie unieść pokrywę, ostrożnie wyjąć wafel plastikową lub drewnianą łopatką. (NIGDY nie używać metalowych przedmiotów do zdejmowania wafli, ponieważ mogłoby to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.) Przy użyciu wałka do rożków uformować wafel tak szybko, jak to możliwe. Zwinięty wafel trzymać na wałku stożkiem w dół do czasu, kiedy wystygnie. Po zakończeniu pieczenia i wystygnięciu wafli można przechowywać je w szczelnym pojemniku na ciasta, gdzie pozostaną kruche przez kilka tygodni.

9. Po zakończeniu pieczenia wafli pozostawić wafłownicę otwartą. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Przed wytarciem płyt grzejnych wafłownicy wilgotną szmatką, poczekać aż ostygną. Do czyszczenia nigdy nie używać wody, ani detergentów.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Przy używaniu urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zaleceń odnośnie bezpieczeństwa obsługi, co może zapobiec niebezpieczeństwu pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeniom ciała:

- Należy upewnić się, że napięcie zasilania w domowej sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- Urządzenia używać wyłącznie na stabilnej podstawie, z dala od wody.
- Odłączyć urządzenie od gniazda sieciowego, kiedy nie jest w użyciu, w razie usterki oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nigdy nie umieszczać urządzenia lub jego części w pobliżu źródeł ciepła.
- Urządzenia, jego części, a przede wszystkim wtyczki sieciowej nigdy nie zanurzać w wodzie.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci.
- Uważać, aby przewód nie zwiślał ponad krawędzią stołu, ponieważ mógłby wtedy zostać przypadkowo pociągnięty.

- Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód.
- W razie usterki lub jakiegokolwiek uszkodzenia należy przekazać urządzenia importerowi celem dokonania naprawy. Niewłaściwie przeprowadzone, samodzielne naprawy mogą stwarzać zagrożenie dla użytkownika.
- Urządzenia nigdy nie używać, jeśli uszkodzony został przewód sieciowy, a także po upadku urządzenia z wysokości, w razie widocznych uszkodzeń i niewłaściwego działania.
- Wafłownica przeznaczona jest do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za funkcjonowanie urządzenia, jeśli używane jest w celach komercyjnych oraz w sposób niezgodny z zasadami jego użytkowania.

OCHRONA RODOWISKA

Urządzenia elektroniczne niezdatne do dalszego użytku powinny być utylizowane w sposób zapewniający jak najmniejszą szkodę dla środowiska naturalnego, zgodnie z prawem obowiązującym na danym obszarze. W większości przypadków istnieje możliwość oddania urządzenia do miejscowego ośrodka utylizacyjnego.

**GWARANCJA NIE MA
ZASTOSOWANIA W
NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKACH:**

- Jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane.
- Jeśli urządzenie było eksploatowane niewłaściwie, podczas jego obsługi stosowano siłę lub zostało w inny sposób uszkodzone.
- Jeśli uszkodzenie powstało z powodu zaniedbań w sieci dystrybucji.
- Jeśli urządzenie było naprawiane lub w jakikolwiek sposób modyfikowane przez osoby nieupoważnione.

Ze względu na proces ciągłego doskonalenia produktów w zakresie ich funkcjonalności i konstrukcji, firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach bez uprzedniego powiadomienia.

IMPORTER

Adexi Group

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>