

# wilfa



## WAS-623 WAFFLE MAKER

- Ⓝ BRUKSANVISNING
- Ⓢ BRUKSANVISNING
- ⓓ BRUGSANVISNING
- ⓕ KÄYTTÖOHJE
- ⓖ INSTRUCTION MANUAL

[WWW.WILFA.COM](http://WWW.WILFA.COM)

# BRUKSANVISNING WAS-623 VAFFELJERN N

## VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge de grunnleggende sikkerhetsreglene, inklusive de følgende:

1. Les alle veiledninger.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller termostat knapp
3. For å hindre elektrisk støt skal du ikke senke ledningen, støpsler eller apparatet i vann eller andre væsker.
4. Nøye oppsyn er nødvendig når et apparat brukes av eller i nærheten av barn.
5. Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, eller når du rengjør apparatet.
6. Ikke bruk noe slags apparat som har skadet ledning eller støpsel eller er skadet på noen som helst måte.
7. Bruk apparatet under tak
8. Ikke la ledningen henge over en bordkant eller berøre varme overflater.
9. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en gassbrenner, elektrisk brenner eller annen varm ovn.
10. For å koble fra apparatet skal du ta ut støpselet fra veggkontakten.
11. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det det er beregnet til.

## OPPBEVAR DENNE VEILEDNINGEN

Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk.  
Ingen innvendige deler som brukeren kan foreta service på.

Det følger med en kort strømledning for å redusere farene som kan oppstå ved at man vikler seg inn i eller snubler over en lang ledning. En skjøteledning må brukes med forsiktighet, og den **merkede kapasiteten må være minst like stor som kapasiteten på dette apparatet**. Skjøteledningen må plasseres slik at den ikke henger over kanter eller bordflater der den kan bli dradd i av barn eller snublet over. Kapasiteten på dette apparatet er angitt på bunnplaten på enheten.

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før du bruker apparatet for første gang, må stekeplatene rengjøres med en fuktig klut.

Vi anbefaler at du tar litt fett på stekeplatene når du bruker apparatet for første gang. Dette er ikke nødvendig å gjøre senere. De første to vaflene bør ikke spises.

### HVORDAN DU LAGER VAFLE

1. Sett støpselet inn i en jordet elektrisk kontakt. Påse at spenningen som skal brukes, er i overensstemmelse med den angitte spenningen for apparatet.
2. Lukk vaffeljernet, og klargjør vaffelrøren mens vaffeljernet varmes opp. Still inn termostatregulatoren til ønsket nivå. (Brunhetsgrad.)
3. Strømindikatorlyset (rødt) lyser. Når den grønne indikatoren lyser (etter omtrent 4 minutter), er vaffeljernet klart til steking.

4. Åpne apparatet og hell vaffelrøren i midten av den nederste stekeplaten. Den medfølgende øsen vil gi riktig mengde røre. Lukk apparatet forsiktig. Ikke tving det sammen. Det kan hende det kommer ut damp mellom stekeplatene.
5. Når det grønne indikatorlyset slutter å gløde, tennes et rødt lys. Etter få minutter tennes det grønne lyset igjen, og vaffelen er ferdig.
6. Dersom man synes vaflene er for lyse eller for mørke, justeres termostaten.

#### **MERK:**

- Vær forsiktig slik at fingrene ikke kommer i kontakt med stekeplatene.
- Under steking vil det røde lyset tennes og slukkes, termostaten vil holde vaffeljernet på den riktige temperaturen.

Vaffelen stekes i ca. 2 minutter eller lenger, tilpasset din personlige smak. Når steking er ferdig, skal du åpne vaffeljernet og ta bort vaffelen med en spatel av plast eller tre. Bruk aldri metallkniv da den kan skade slipp belegget. Apparatet må holdes lukket imellom stekeprosessen. Etter bruk skal du ta ut støpselet fra veggkontakten.

#### **NYTTIGE TIPS**

1. Forvarm alltid vaffeljernet før du steker. Sett først inn støpselet og gjør klar røren mens vaffeljernet varmes opp.
2. Dersom du vil ha en vaffel med lys farge, skal du vri termostaten ned (mot venstre). Eller om du foretrekker mørkere farge på vaflene, skal du vri termostaten opp (mot høyre).

3. Dersom dekselet vanskelig lar seg åpne, skal du la vaffelen bake litt lenger og så prøve å løfte dekselet på nytt.
4. Dersom vaffelen klistrer seg til den øverste stekeflaten, skal du fjerne den ved å bruke en spatel av plast eller tre.
5. La vaffelen kjøles litt ned på en rist før du spiser den for å unngå forbrenning.
6. Pynt stekte vafler med forskjellige frukter eller iskrem for å skape dine egne spesialiteter.
7. Den medfølgende øsen gir deg riktig mengde vaffelrøre
8. Dette vaffeljernet har et nytt og revolusjonerende design på platene. Det konede designet gjør at røren blir fordelt jevnt og at all luft blir presset ut av vaffelrøren. Det er derfor ikke nødvendig å spre vaffelrøren med en øse eller liknende. Det blir gjort automatisk når du lukker vaffeljernet.

## **RENGJØRING**

- Trekk alltid ut støpselet før eventuell rengjøring, og la apparatet kjøle seg ned.
- Ikke senk apparatet i vann, og hold det ikke under rennende vann.
- Tørk av jernets overflate med en lett fuktet klut.
- Rengjør stekeplatene etter at de har kjølt seg ned med tørkepapir eller annen egnet klut.
- Bruk aldri skarpe eller spisse gjenstander eller noen skurepulver til rengjøringsformål.

**SENK ALDRI APPARATET I VANN ELLER I ANNEN VÆSKE.**

## OPPSKRIFTER PÅ VAFLER:

### Vaniljevafler

150 gr smør eller margarin

200 gr sukker

4 egg

Vaniljesukker

1/2 ts salt

250 gr hvetemel

1 str. ts bakepulver

1-2 ss fløte

Fremgangsmåte: Bland smør, sukker, egg, salt, vaniljesukker, mel, bakepulver og fløte. Rør godt sammen. Bland i melk til passe tykk røre.

### Ostevafler

200 gr smør eller margarin

4 egg

1/2 ts salt

200 gr mel

1/2 ts bakepulver

1/2 dl lunkent vann

2 ss reven ost

Paprika

Tilberedning: Rør sammen smør, egg og salt. Fyll på vekselvis med bakepulver, siktet mel og lunkent vann. Tilsett den revne osten til slutt, smak til med paprika. Vaflene må stekes langsomt.

## **Kjeksvafler**

5 eggeplommer  
5 ss varmt vann  
100 gr sukker  
Revet sitronskall  
150 gr mel  
1/2 ts bakepulver  
1 ss rom  
5 stivpiskede eggehviter  
Pynt: Melis

Tilberedning: Pisk eggeplommer, vann, sukker og sitronskall til skum. Tilsett bakepulver, siktet mel og rom, og de stivpiskede eggehvitere til slutt. Stek vaflene med det samme.

## **Eplevafler**

150 gr smør eller margarin  
200 gr sukker  
4 egg  
1/2 str. ts salt  
250 gr mel  
1 str. ts bakepulver  
1 str. ts kanel  
1 knivsodd malt nellik  
2 revne epler  
Pynt: Melis

Tilberedning: Som vaniljevafler.

## Kakevafler

200 gr smør eller margarin

165 gr sukker

4 egg

350 gr mel

1 ss Arrak

Vaniljesukker

1 ts bakepulver

Ca. 1 dl vann

Tilberedning: Pisk sukker og egg. Tilsett de øvrige ingrediensene.  
Røren må være tykk.

For flere tips og oppskrifter, se [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

Markedsføres i Norge av: AS WILFA  
Industriveien 25  
Postboks 146  
1483 Skytta  
Tlf: 67 06 33 00  
Fax: 67 06 33 91



## VIKTIGA SÄKERHETSREGLER

När du använder elektriska apparater måste du alltid följa de allmänna säkerhetsreglerna, inklusive de följande:

1. Läs igenom hela bruksanvisningen noggrant och spara den.
2. Rör inte vid varma ytor. Använd handtag eller termostatknapppknoppar.
3. För att förhindra elektriska stötar får du aldrig sänka ned sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan slags vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
5. Drag ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används, eller när du rengör den.
6. Använd inte en skadad apparat eller en apparat med skadad sladd eller stickkontakt.
7. Använd apparaten under tak.
8. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller komma i kontakt med varma ytor, t.ex. en spis.
9. Placera inte apparaten på eller i närheten av en gas- eller elspis eller en varm ugn.
10. För att koppla ifrån apparaten skall du dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
11. Använd inte apparaten till något annat än det den är ämnad för.

## SPARA DENNA BRUKSANVISNING

Den här apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den har inga invändiga delar som användaren själv kan utföra service på.

Det följer med en kort sladd för att reducera farorna som kan uppstå genom att man trasslar in sig i eller snubblar över en lång sladd. Om du kopplar till en förlängningssladd så måste den användas med försiktighet, och märkspänningen **måste vara minst lika stor som spänningen för den här apparaten.**

Förlängningssladden måste placeras så att den inte hänger över kanter eller bordsytor där den kan bli dragen i av barn eller snubblad över. Spänningen för den här apparaten är angiven på bottenplattan på enheten.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder våffeljärnet första gången måste laggarna rengöras med en fuktig trasa.

Vi rekommenderar att du smörjer lite fett på laggarna när du använder apparaten för första gången. Detta är inte nödvändigt att göra i fortsättningen.

De två första våfflorna bör inte ätas.

## SÅ HÄR GRÄDDAR DU VÅFFLOR

1. Sätt in stickkontakten i ett jordat elektriskt vägguttag. Se till så att spänningen som skall användas stämmer överens med den spänning som anges för apparaten.
2. Stäng våffeljärnet, och gör i ordning våffelsmeten medan våffeljärnet värms upp. Ställ in termostatreglaget på önskad nivå (gräddningsgrad).

3. Indikatorlampan som visar eltillförseln (röd) tänds. När den gröna indikatorlampan tänds (efter ca 4 minuter), är våffeljärnet klart för gräddning.
4. Öppna våffeljärnet och håll i våffelsmeten i mitten på den nedre laggen. Stäng våffeljärnet försiktigt och pressa inte ihop det för hårt. Det kan hända att det kommer ut ånga mellan laggarna.
5. När den gröna indikatorlampan slocknar tänds den röda lampan. Efter ett par minuter tänds den gröna lampan igen, och våfflan är färdig.
6. Justera termostaten om våfflorna är för ljusa eller mörka.

#### **OBS!**

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med laggarna med fingrarna.
- Under gräddningen kommer den röda lampan tändas och släckas för att termostaten skall hålla våffeljärnet vid rätt temperatur.

Våfflan gräddas i ca. 2 minuter eller längre, anpassat efter ditt tycke och smak. När gräddningen är färdig, öppna våffeljärnet och lyft ut våfflan med plats- eller träredskap. Använd aldrig redskap av metall då det kan skada teflonbeläggningen. Våffeljärnet måste hållas stängd mellan gräddningarna. Efter användning skall du dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

## PRAKTISKA TIPS

1. Värm alltid upp våffeljärnet innan du gräddar våfflor. Sätt stickkontakten i vägguttaget och gör i ordning smeten medan våffeljärnet värms upp.
2. Om du vill ha en våffla med ljusare färg, vrid ned termostaten (åt vänster). Om du föredrar mörkare färg på våfflorna, vrid upp termostaten (åt höger).
3. Om våffeljärnet är svårt att öppna, skall du låta våfflan gräddas lite till och sedan försöka att öppna det på nytt.
4. Om våfflan fastnar vid den övre stekytan, ta loss den med hjälp av ett redskap av plast eller trä.
5. Låt våfflan svalna lite innan på ett galler för att undvika brännskador.
6. Servera de gräddade våfflorna med olika frukter eller glass för att skapa dina egna specialitéer.
7. Den medföljande slevan ger dig riktig mängd våffelsmet.
8. Laggarna på detta våffeljärn har ny och revolutionerande design. Den konade utformningen gör att smeten fördelas jämnt och att all luft trycks ut ur våffelrören. Smeten behöver därför inte spridas ut med slev eller liknande. Det görs automatiskt när du stänger våffeljärnet.

## RENGÖRING

- Drag alltid ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan rengöring.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten, och håll den inte under rinnande vatten.
- Torka av järnets utsida med en lätt fuktad trasa.
- Rengör laggarna med hushållspapper eller trasa när de har svalnat.
- Använd aldrig skarpa eller vassa redskap eller någon form av slipande diskmedel till rengöringsändamål.

SÄNK ALDRIG NED APPARATEN I VATTEN ELLER I NÅGON ANNAN VÄTSKA.

## VÅFFELRECEPT:

### Våfflor (ca. 16 laggar)

400 g vetemjöl

150 g socker

175 g smält smör eller margarin

6 dl mjölk

2 ägg

1 ½ tsk bakpulver

1 ½ tsk vaniljsocker

Blanda först alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt därefter mjölken och det smälta smöret (margarinet). Tillsätt äggen. Använd elvisp till detta.

Låt smeten stå i ca. 30 minuter. Grädda våfflorna gyllenbruna.

For flera tips och recept, se [wilfa.com](http://wilfa.com)

Tillverkaren förbehåller sig rätten till tekniska förändringar.  
Importerad och tillverkad för Wilfa/Elram.

### **Gäller endast Sverige**

Enligt konsumentköplagen EHL 91 omfattas denna produkt av kostnadsfri service om fabrikationsfel uppstår vid normalt bruk inom 1 år räknat från inköpsdagen.

Reklamera varan i den butik där den inköpts. Daterat inköpsbevis och kvitto måste kunna uppvisas vid reklamationstillfället.

Åtagandet förutsätter att bruksanvisningen har följts.

**Gäller endast Finland**

1 års garanti för material och fabrikationsfel (spara kvittot). Om produkten används ovarsamt eller på annat sätt som strider mot föreskrifterna faller ansvaret för de sak- eller personsador (produktsador) som uppstår på den som använt produkten.

Marknadsförs i Sverige av:

Wilfa AB

BOX 9031

200 39 MALMÖ

## VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Ved brug af el-apparater i husholdningen bør man altid følge de almindelige sikkerhedsregler for brug af el-apparater. For dette apparat gælder følgende:

1. Læs brugsanvisningen grundigt.
2. Berør ikke apparatets varme overflader; brug håndtag eller termostatknop.
3. For at undgå risiko for elektrisk stød, må hverken ledning, stik, eller apparat nedsænkes i vand eller anden væske.
4. Hold nøje opsyn med apparatet, når det bruges af, eller i nærheden af, børn.
5. Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og når det rengøres.
6. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis det på anden vis er blevet beskadiget.
7. Brug ikke apparatet udendørs.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i berøring med varme overflader.
9. Placér ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gasovn, el-ovn, eller inde i en varm ovn.
10. Træk stikket ud af stikkontakten for at slukke apparatet.
11. Brug ikke apparatet til andre formål end det, det er beregnet til.

## **GEM DENNE BRUGSANVISNING TIL EVT. SENERE BRUG**

Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsformål. Apparatet har ingen indvendige dele, som brugeren selv skal foretage service på.

Apparatet er fra fabrikken forsynet med en kort ledning for at minimere risikoen for, at man vikler sig ind i eller snubler over en lang ledning. Evt. forlængerledning skal anvendes med stor forsigtighed, og **ledningens kapacitans skal være mindst lige så stor, som dette apparats kapacitans**. Forlængerledningen skal placeres på en sådan måde, at den ikke hænger ud over bordkanten, hvor børn kan få fat i den eller snuble over den. Apparatets kapacitans står angivet på enhedens plade i bunden.

### **FØR IBRUGTAGNING**

Bagepladerne tørres af med en fugtig klud, før apparatet tages i brug første gang.

Det anbefales, at bagepladerne smøres med lidt fedtstof, når apparatet tages i brug første gang. Ellers er det ikke nødvendigt at bruge fedtstof.

De første to-tre vafler kasseres.

### **SÅDAN BAGER MAN VAFLER**

1. Sæt stikket i en stikkontakt, der er forsynet med jordforbindelse. Kontrollér, at husets netspænding svarer til den på apparatets typeskilt angivne.
2. Luk vaffeljernet, og rør dejen, mens vaffeljernet varmer op. Indstil termostaten til den ønskede bruningsgrad.
3. Den røde kontrollampe lyser. Når den grønne kontrollampe lyser, (efter ca. 4 minutter), er vaffeljernet klar til at bage vafler.



4. Luk vaffeljernet op, og hæld dejen ind på midten af den nederste bageplade. Luk forsigtigt vaffeljernet – tving ikke bagepladerne sammen. Der kan slippe damp ud mellem bagepladerne.
5. Den grønne kontrollampe slukker, og den røde tænder. Efter nogle få minutter tænder den grønne lampe igen, og vaflen er nu klar.
6. Termostaten kan justeres, hvis vaflerne er for lyse eller for mørke.

## **OBS!**

- Vær forsigtig og pas på, at fingrerne ikke kommer i berøring med bagepladerne.
- Under bagningen vil den røde kontrollampe tænde og slukke, idet termostaten sørger for, at vaffeljernet hele tiden holder den rette temperatur.

Vaflen skal bage i 2 minutter eller evt. lidt længere, alt efter smag. Når vaflen er færdigbagt, åbnes vaffeljernet, og vaflen fjernes med en paletkniv af plast eller træ. Brug aldrig metalredskaber, da disse kan beskadige slipbelægningen. Hold vaffeljernet lukket mellem hver vaffelbagning. Efter endt bagning trækkes stikket ud af stikkontakten.

## **NYTTIGE TIPS**

1. Forvarm altid vaffeljernet før vaffelbagningen. Sæt først stikket i stikkontakten, og rør så dejen, mens vaffeljernet varmer op.
2. Hvis man ønsker let bagte, lyse vafler, drejes termostaten nedad (mod venstre). Foretrækker man mørkere vafler, drejes termostaten opad (mod højre).

3. Hvis det er vanskeligt at åbne vaffeljernet, skal vaflen bage lidt længere. Prøv at åbne det igen lidt senere.
4. Hvis vaflen klistrer fast til den øverste bageplade, kan den løsnes med en paletkniv af plast eller træ.
5. Lad vaflen afkøle lidt på en rist, før den spises, for at undgå forbrænding.
6. Vaflerne kan serveres med forskellige slags frugter, flødeskum eller is – efter smag.
7. Den vedlagte ske giver korrekt mængde vaffeldej.
8. Dette vaffeljern har plader med nyt og revolutionerende design. Det konede design sørger for, at dejen fordeles jævnt, og at al luften presses ud af vaffeldejen. Det er derfor ikke nødvendigt at fordele vaffeldejen med en ske eller lignende. Det gøres automatisk, når du lukker vaffeljernet.

## **RENGØRING**

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- Sænk ikke apparatet ned i vand, og hold ikke apparatet ind under rindende vand.
- Tør vaffeljernet af udenpå med en fugtig klud.
- Rengør bagepladerne, når de er kølet af, med køkkenrulle eller en anden egnet klud.
- Brug aldrig skarpe eller spidse genstande eller skuremidler til at gøre apparatet rent med.

**SÆNK ALDRIG APPARATET NED I VAND ELLER ANDEN VÆSKE**

## **VAFFELOPSKRIFTER:**

### **Vaniljevafler**

150 g smør eller margarine

200 g sukker

4 æg

vaniljesukker

½ tsk. salt

250 g hvedemel

1 strøget tsk. bagepulver

1-2 spsk. piskefløde

sukker efter behag

Fremgangsmåde: Bland smør, sukker, æg, salt, vaniljesukker, mel, bagepulver og fløde. Rør det hele godt sammen. Tilsæt mælk.

### **Ostevafler**

200 g smør eller margarine

4 æg

½ tsk. salt

200 g mel

½ tsk. bagepulver

½ dl lunkent vand

2 spsk. revet ost

Paprika

Fremgangsmåde: Rør smør, æg og salt godt sammen. Tilsæt så skiftevis bagepulver, mel og lunkent vand. Tilsæt revet ost. Til sidst smages dejen til med paprika. Vaflerne bages ved lav varme.

### **Kiksevafler**

5 æggeblommer  
5 spsk. varmt vand  
100 g sukker  
Revet citronskal  
150 g mel  
½ tsk. bagepulver  
1 spsk. rom  
5 stiftpiskede æggehvider  
Pynt: Melis

Fremgangsmåde: Pisk æggeblommer, vand, sukker og citronskal, så det skummer. Tilsæt bagepulver, mel og rom – og til sidst de stiftpiskede æggehvider. Bag vaflerne med det samme. Pynt med melis.

### **Æblevafler**

150 g smør eller margarine  
200 g sukker  
4 æg  
½ strøget tsk. salt  
250 g mel  
1 strøget tsk. bagepulver  
1 strøget tsk. kanel  
1 knivspids stødt nellike  
2 revne æbler  
Pynt: Melis

Fremgangsmåde: Som vaniljevafler. Pynt vaflerne med melis.

## Kagevafler

200 g smør eller margarine

165 g sukker

4 æg

350 g mel

1 spsk. Arrak (ostindisk brændevin)

Vaniljesukker

1 tsk. bagepulver

ca. 1 dl vand

Fremgangsmåde: Pisk sukker og æg sammen. Tilsæt de øvrige ingredienser. Dejen skal være tyk.

For flere tips og opskrifter, se [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

Markedsføres i Danmark af:

AS WILFA

Industriveien 25

Postboks 146

1483 Skytta, Norge

Tlf: +47 67 06 33 00

Fax: +47 67 06 33 91

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSIÄ

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia määräyksiä:

1. Lue kaikki käyttöohjeet.
2. Älä kosketa lämpimiä pintoja. Käytä kädensijaa tai termostaattipainiketta.
3. Sähköiskujen välttämiseksi ei johtoa, pistoketta tai laitetta saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Tarkka laitteen valvonta on tarpeen, jos laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
5. Irrota pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, tai kun puhdistat laitteen.
6. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vahingoittunut tai joka on vahingoittunut jollain muulla tavalla.
7. Käytä laitetta katon alla.
8. Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
9. Älä anna johdon roikkua pöydänreunalla tai kosketa kuumia pintoja kuten uunia.
10. Älä aseta laitetta lämpöpatterin tai muun lämmityslaitteen läheisyyteen.
11. Katkaistaksesi laitteen virran, irrota pistoke pistorasiasta.
12. Laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.

## **SÄÄSTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE**

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

Mitkään laitteen sisältämistä osista eivät ole käyttäjän korjattavissa.

Pakkaukseen kuuluu lyhyt virtajohto, jolloin estetään pitkään johtoon kompastumisen vaara. Mahdollista jatkojohtoa tulee käyttää varovaisuudella ja johdon kapasiteetin tulee olla vähintään yhtä suuri kuin laitteen kapasiteetin. Jatkojohto tulee sijoittaa niin, ettei se roiku pöydän tms. reunalla josta lapset voivat vetää laitteen alas tai jolloin johtoon voi helposti kompastua. Laitteen sähkömerkinnät löydät pohjalevystä.

## **ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA**

Ennenkuin käytät vohvelirautaa ensimmäistä kertaa, tulee sinun puhdistaa paistopinnat kostealla pyyhkeellä. Ensimmäisellä käyttökerralla on suositeltavaa käyttää hieman rasvaa paistopinnoilla. Tämä on tarpeetonta seuraavilla käyttökerroilla

Älä syö ensimmäisiä vohveleita.

## **VOHVELEIDEN VALMISTUS**

1. Aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Tarkista, että paikallisverkkosi jännite vastaa laitteen käyttämää jännitettä.
2. Sulje vohvelirauta ja valmista vohvelitaikina sillä aikaa kun rauta lämpenee. Säädä termostaatti haluttuun asteeseen. (Tummuusaste.)
3. Virtamerkkivalo (punainen) loistaa. Kun vihreä merkkivalo loistaa (n. 4 minuutin kuluttua), on rauta tarpeeksi kuuma.

4. Avaa laite ja kaada taikinaa keskelle alinta paistolevyä. Sulje laite varovasti. Älä pakota kansia yhteen. Paistolevyjen välistä saattaa tulla höyryä.
5. Kun vihreä merkkivalo on sammunut, punainen valo syttyy. Muutaman minuutin kuluttua vihreä valo syttyy jälleen, vohveli on nyt valmis.
6. Jos vohveleista tulee liian vaaleita tai tummia, säädä termostaattia.

## **HUOMAA:**

- Varo polttamasta sormiasi kuumiin paistopintoihin.
- Punainen valo syttyy ja sammuu paiston aikana, termostaatti huolehtii raudan oikeasta lämpötilasta.

Vohvelin paistoaika on väh. 2 minuuttia, henkilökohtaisen maun mukaan. Kun vohveli on valmis, avaa rauta ja ota vohveli muovi- tai puulastalla. Älä käytä metallisia välineitä, jotka saattavat naarmuttaa teflonpintaa.

Laite tulee pitää suljettuna paistojen välissä. Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

## **HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA**

1. Lämmitä vohvelirauta aina ennen paistamista. Aseta ensin pistoke pistorasiaan ja valmista taikina raudan lämmitessä.
2. Jos haluat vaalean vohvelin, käännä termostaattia alaspäin (vasemmalle). Halutessasi tummemman vohvelin, käännä termostaattia ylöspäin (oikealle).



3. Jos kansi ei aukea helposti, anna vohvelin paistua vielä hetki ja kokeile sitten uudestaan.
4. Jos vohveli tarttuu yläkanteen, irrota se puisella tai muovisella lastalla.
5. Anna vohvelin jäähtyä hieman ennen sen syömistä.
6. Koristele vohvelit erilaisilla hedelmillä tai jäätelöllä luodaksesi omia erikoisannoksia.
7. Mukana tulevan kauhan avulla saat oikean määrän vohvelitaikinaa.
8. Tässä vohveliraudassa on täysin uudella suunnitellut levyt. Sunnittelun ansiosta taikina jakautuu tasaisesti ja siitä poistuu ilma. Tämän vuoksi taikinaa ei tarvitse levittää esim. kauhalla. Taikina levittäytyy automaattisesti sulkiessasi vohveliraudan.

## PUHDISTUS

- Ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista ja anna laitteen jäähtyä.
- Laitetta ei saa upottaa veteen tai pitää juoksevan veden alla.
- Pyyhi raudan ulkopinta kostealla pyyhkeellä.
- Puhdista paistolevyt talouspaerilla tai sopivalla liinalla raudan jäähdytyä.
- Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai naarmuttavia pesuaineita raudan puhdistamiseen.

LAITETTA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen

## **VOHVELIEN VALMISTUSOHJEITA:**

### **Vaniljavohvelit**

150 g voita tai margariinia

200 g sokeria

4 munaa

Vaniljasokeria

1/2 tlk suolaa

250 g vehnä jauhoa

1 tl leivinjauhetta

1-2 rkl kermaa

Sokeria maun mukaan

Valmistus: Sekoita voi, sokeri, munat, suola, vaniljasokeri, jauhot, leivinjauhe ja kermaa. Sekoita hyvin.

Lisää joukkoon maitoa, jotta taikinasta tulisi sopivan paksua/löysää. Tee koepaistos ja lisää maitoa tarpeen mukaan.

### **Juustovaohvelit**

200 g voita tai margariinia

4 munaa

1/2 tl suolaa

200 g jauhoa

1/2 tl leivinjauhetta

1/2 dl haaleaa vettä

2 rkl juustoraastetta

Paprika

Valmistus: Vatkaa voi, munat ja suola. Lisää vuorotellen leivinjauhetta, sihdattuja jauhoja ja haaleaa vettä. Lisää lopuksi juustoraaste ja mausta paprikalla. Paista vohvelit hitaasti.

### **Keksivohvelit**

5 munankeltuaista  
5 rkl lämmintä vettä  
100 g sokeria  
Raastettu sitruunan kuori  
150 g jauhoa  
1/2 tl leivinjauhetta  
1 rkl rommia  
5 kovaksi vatkattua munanvalkuaista  
Koristeluun: tomusokeria

Valmistus: Vatkaa munankeltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunankuori vaahdoksi. Lisää leivinjauhe, sihdatut jauhot ja rommi, sekä lopuksi kovaksi vatkatut valkuiset. Paista vohvelit heti.

### **Omenavohvelit**

150 g voita tai margariinia  
200 g sokeria  
4 munaa  
1/2 tl suolaa  
250 g jauhoa  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl kanelia  
riippaus jauhettua neilikkaa  
2 raastettua omenaa  
Koristeluun: tomusokeria

Valmistus: kuten vaniljavohveleissa.

### **Kakkuvohvelit**

200 g voita tai margariinia

165 g sokeria

4 munaa

350 g jauhoa

1 rkl Arrakia

Vaniljasokeria

1 tl leivinjauhetta

N. 1 dl vettä

Valmistus: Vatkaa sokeri ja munat. Lisää muut ainekset. Taikinan tulee olla paksua.

Lisää vinkkejä ja ohjeita [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

Valmistaja pidättää oikeuden teknisiin muutoksiin.

Maahantuojaja ja valmistuttaja Wilfa/Elram.

### **Maahantuonti Suomessa:**

OY Wilfa Suomi Ab

HELSINKI

Puh: (09) 6803480

### **Keskushuolto Suomessa:**

JUKOPA OY

Arkadiankatu 15

**00100 HELSINKI**

Puh: (09) 440 113

1 VUODEN TAKUU raaka-aine- ja valmistusvirheille (säästä ostotosite). Mikäli tuotetta käytetään ohjeiden vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista (tuotevahingot) lankeaa tuotteen käyttäjälle.

# USER INSTRUCTIONS FOR THE WAS-623 WAFFLE IRON UK

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handle or thermostat button.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use or before cleaning the appliance.
6. Never use an appliance with a damaged cord or plug, or which is damaged in any way.
7. Use the appliance under a roof.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
9. Do not place the appliance on or near a gas or electric burner, or other heated oven.
10. To disconnect the appliance, remove plug from wall outlet.
11. Do not use the appliance for things other than for what it was intended.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is intended for domestic use only.  
No user-serviceable parts inside.

A short power cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, **its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should be positioned such that it does not hang over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. The electrical rating of this appliance is listed on the appliance's rating plate.

## **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Before using for the first time, the hotplates should be cleaned with a moist cloth.

We recommend lightly greasing the hotplates when using the appliance for the first time. This will not be necessary on subsequent occasions.

The first two waffles should not be eaten.

## **MAKING WAFFLES**

1. Insert the plug into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage to be used agrees with the rated voltage of your appliance.
2. Close the waffle iron and prepare waffle batter while the waffle iron heats up. Set the thermostat regulator to the desired setting.

3. The power (red), indicator lights will light up. When the green indicator lights up (after about 4 minutes), the waffle iron is ready for baking.
4. Open the appliance and pour the waffle batter onto the centre of the lower hotplates. Using the included ladle will result in the correct amount of batter being used. Close the appliance carefully. Do not force shut. Steam may be ejected from between the hotplates.
5. When the green indicator light turns off, the red indicator light will light. After few minutes the green light will light up and the waffle is ready.
6. If you think the waffle is too light or too dark, adjust the thermostat.

**NOTE:**

- Care must be taken to ensure that fingers do not come into contact with the hotplates.
- During baking, the ready light will turn on and off as the thermostat keeps the waffle iron at the right temperature.

Your waffle will bake in about 2 minutes or longer depending on your personal tastes. When baking is finished, open the waffle iron and remove the waffle with a plastic or wooden spatula. Never use a metal knife as this may damage the non-stick coating.

The appliance should be kept closed in-between baking waffles. After use, remove the plug from the wall socket.



## HELPFUL HINTS

1. Always preheat the waffle iron before baking. Plug the waffle iron in first, and prepare the batter while the waffle iron is heating.
2. If you want lightly coloured waffles, remove them before the READY light goes off. Or if you prefer darker coloured waffles, leave them in a little while longer.
3. If the lid resists lifting allow the waffle to bake a little longer, then try lifting the lid again.
4. If the waffle sticks to the top cooking plates, remove them with a plastic or wooden spatula.
5. Let waffle cool slightly on an oven grate before eating to avoid possible burns.
6. Top baked waffles with different fruits or ice cream to create your own specialities.
7. The included ladle measures out the correct amount of batter.
8. This waffle iron's hotplates are a new, revolutionary design. The coned design ensures that the batter is evenly distributed and that all the air is pressed out of the waffle iron. It is therefore not necessary to spread out the waffle batter using a ladle or similar. This is done automatically when you close the waffle iron.

## CLEANING

- Always pull out the plug before any cleaning operation and allow the appliance to cool down.
- Never immerse the appliance in water or hold it under running water.
- Wipe down the casing with a moist cloth only.
- Clean the hotplates after they have cooled down with a moist cloth or with a very soft brush.

- Never use sharp or pointed objects or any abrasive cleaning agents for cleaning purposes.

**NEVER IMMERGE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUID.**

For more tips and recipes visit [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)