

**wilfa** in homes since 1948



# Hjerterom

Waffelmaker

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Käyttöohje

Instruction manual


WAD-619B, WAD-619W

# Vaffeljern

<i>Sikkerhetsregler:</i> .....	3
<i>Førstegangsbruk</i> .....	4
<i>Hvordan lager du vafler</i> .....	4
<i>Nyttig tips</i> .....	5
<i>Rengjøring</i> .....	5
<i>Teknisk info</i> .....	5
<i>Oppskrifter</i> .....	6

**Viktige sikkerhetsregler:**

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

- Les alle veiledninger.
- Ikke berør varme overflater. Benytt håndtak og termostat knapp.
- For å hindre elektrisk støt skal du ikke senke apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller andre væsker.
- Nøye oppsyn er nødvendig når et apparat brukes av eller i nærheten av barn.
- Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, eller når du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noe slags apparat som har skadet ledning eller støpsel eller er skadet på noen som helst måte.
- Apparatet skal kun brukes innendørs.
- Ikke la ledningen henge over en bordkant eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en komfyr, elektrisk brenner eller annen varm ovn.
- For å koble fra apparatet skal du ta ut støpselet fra
- stikkkontakten, ikke trekk i ledningen.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er beregnet til.
- Er kabelen skadet, må den byttes av autorisert servicepersonell. Er det skader på apparatet eller at det ikke virker, må det kun repareres av autorisert personell.
- Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk.
- Sett støpselet inn i en jordet elektrisk kontakt. Påse at spenningen som skal brukes, er i overensstemmelse med den angitte spenningen for apparatet.
- Overflaten kan være varm. 

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap om de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

Oppbevar denne veiledningen på et trygt sted.

Ingen av delene kan brukeren utføre service på. Henvis service til kvalifisert serviceperson.

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 vafleene bør ikke spises. Vi anbefaler ikke bruk av formett i vaffeljernet.

### ***Hvordan du lager vafler***

- 1 Lukk vaffeljernet, og klargjør vaffelrøren mens vaffeljernet varmes opp.
- 2 Indikatorlyset rundt termostatknappen lyser rødt. Når det grønne indikatorlyset lyser (etter omtrent 4 minutter), er vaffeljernet klart til steking.
- 3 Åpne vaffeljernet og hell vaffelrøren i midten av hver av de nederste stekeplatene. Bruk den medfølgende øsen for riktig mengde røre. Lukk apparatet forsiktig. Ikke tving det sammen. Det kan hende det kommer ut damp mellom stekeplatene.
- 4 Når det grønne indikatorlyset slutter å lyse, tennes et rødt lys. Etter noen minutter tennes det grønne lyset igjen, og vafleene er ferdig.
- 5 Dersom man synes vafleene er for lyse eller for mørke, justeres termostaten.

### **Mer**

- 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. 3 minutter eller lenger, tilpasset din person-

Det er mange forskjellige vaffel oppskrifter - vi har samlet noen av dem i et hefte.

lige smak. Når stekingen 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 stekeprosessene.
- Etter bruk skal du ta ut støpselet fra stikkontakten.

### **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 vafle, skal du vri termostaten opp (mot høyre).
- 3 Dersom dekselet vanskelig lar seg åpne, skal du la vaffelen steke 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 iskem for å skape dine egne spesialiteter.

### **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.

### **Teknisk info**

230V~50Hz 1700W.

Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

Tørk godt av jernete overflate med en fuktig klut slik at den er klar til neste gang!

## Oppskrifter på vafler

### Vaniljevafler

150 gr smør eller margarin  
200 gr sukker  
Vaniljesukker  
1/2 ts salt  
250 gr hvetemel  
1 str. ts bakepulver  
1-2 ss fløte  
melk

Fremgangsmåte: Bland smør, sukker, salt, vaniljesukker, mel, bakepulver og fløte. Rør godt sammen. Bland i melk til passe tykk røre. Dersom det er ønskelig å bruke egg i røren, må disse røres inn i røra sammen med de andre ingrediensene.

### Ostevafler

200 gr smør eller margarin  
1/2 ts salt  
200 gr mel  
1/2 ts bakepulver  
2 ss reven ost  
Paprika

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

### Eplevafler

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

Fremgangsmåte: Som vaniljevafler.

### Kakevafler

200 gr smør, margarin eller rapsolje  
165 gr sukker  
350 gr mel  
1 ss Rom (kan benytte 1-2 dråper rom essens)  
Vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
Vann

Fremgangsmåte: Rør sammen alle ingrediensene. Bland i vann til passe tykk røre. For flere tips og oppskrifter, se [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

---

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

---



Markedføres i norge av:

**WILFA AS**

Industriveien 25  
Postboks146, Hagan  
1481 Hagan

Tlf: 67 06 33 00  
Fax: 67 06 33 91  
[salg@wilfa.com](mailto:salg@wilfa.com)

[wilfa.com](http://wilfa.com)


# Våffeljärn

Säkerhetsanvisningar: .....	3
Innan första användning .....	4
Så här gör du våfflor .....	4
Goda råd .....	5
Rengöring.....	5
Teknisk info .....	5
Recept på våfflor:.....	6



**Viktiga säkerhetsanvisningar:**

När man använder elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsanvisningar följas, däribland:

- Läs noga alla instruktioner.
- Vidrör inte varma ytor. Använd handtag och termostattvred.
- Apparaten, el-kabel eller stickkontakt får inte sänkas ner i vatten eller annan vätska, det kan leda till el-stötår.
- Håll noga uppsikt över apparaten när den används, speciellt om det finns barn i närheten.
- När apparaten inte används eller vid rengöring ska stickkontakten tas ut från vägguttaget.
- Apparaten får inte användas om apparat, el-kabel eller stickkontakt är skadade.
- Produkten får endast användas inomhus.
- Låt aldrig kabeln hänga ner över bordskanten eller komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av spis, el-plattor eller andra varma ytor.
- Dra i stickkontakten när apparaten ska kopplas bort från vägguttaget, dra aldrig i själva kabeln.
- Apparaten får inte användas till annat än vad den är avsedd för.
- Är kabeln skadad måste den bytas ut av auktoriserad servicepersonal. Finns det skador på enheten eller att det inte fungerar, måste det servas av auktoriserad personal.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se till att vägguttageffekt överensstämmer med den spänning som anges på apparatens märkplåt.
- Ytan kan vara varm. 

Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder samt personer med reducerad fysisk funktion, känsel eller mental förmåga eller som är oerfarna och har brist på kunskap kan använda produkten under förutsättning att de är under uppsikt eller fått tillräckliga instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de faror som kan uppstå under användandet av produkten. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll ska inte göras av barn utan tillsyn. Håll produkten och dess sladd oåtkomligt för barn yngre än 8 år

Förvara handboken på ett säkert ställe.

Det finns inga delar i apparaten som du själv kan reparera. All service ska utföras av en behörig servicetekniker.

För att minska risken att man trasslar in sig i eller snubblar över el-kabeln är denna apparat utrustad med en kort el-kabel. Var försiktig om du använder förlängningskabel, kontrollera att förlängningskabeln uppfyller den kapacitet som anges på apparatens märkplåt. Förlängningskabeln får inte placeras så att den hänger ner över bänkskiva eller bordskant så att barn kan komma åt den eller snubbla över den. Apparatens kapacitet/effektkrav anges på märkplåten som finns på apparatens undersida.

### ***Innan första användning***

Innan du använder apparaten för första gången ska tillagningsytorna rengöras med en lätt fuktad trasa.

Vi rekommenderar att man använder lite fett på tillagningsytorna första gången apparaten används. Detta är inte nödvändigt vid senare tillfälle.

Man bör inte äta de två första våfflorna.

Vi rekommenderar inte att man använder formfett i våffeljärn.

### ***Så här gör du våfflor***

- 1 Stäng våffeljärnet och gör klart våffelsmeten medan våffeljärnet blir varmt.
- 2 Indikatorn runt termostatknappen lyser rött. När indikatorn lyser grönt (tar ungefär 4 minuter) är våffeljärnet varmt nog att använda.
- 3 Öppna våffeljärnet och häll lite smet i mitten på var och en av de nedre tillagningsytorna. Använd den medföljande slevan för att få rätt mängd våffelsmet. Stäng locket försiktigt. Tvinga inte ihop det. Det kan hända att det tränger ut ånga mellan tillagningsytorna.
- 4 När den gröna indikatorn slocknar tänds en röd lampa. Efter några minuter tänds den gröna indikatorn igen och då är våfflorna färdiga.
- 5 Om man tycker att våfflorna är för ljusa eller för mörka kan man justera detta med termostatvredet.

### **OBS!**

- Var försiktig! Rör inte vid tillagningsytorna med fingrarna.
- •Under tillagning kommer den röda indikatorn att tändas och

Det finns många olika våffla recept - vi har samlat några av dem. Besök [wilfa.com](http://wilfa.com) att leta efter den du vill tillaga!

släckas, termostaten håller våffeljärnet i rätt temperatur.

- Våfflorna tillagas i ungefär 3 minuter, kanske mer baserat på din egen smak. När tillagningen är klar ska man öppna våffeljärnet och ta bort våfflorna med ett redskap i plast eller trä. Använd aldrig metallredskap eftersom dessa kan skada våffeljärnets beläggning.
- Apparaten ska hållas stängd mellan tillagningar.
- Efter användning ska stickkontakten dras ut från vägguttaget.

### **Goda råd**

- 1 Förvärm alltid våffeljärnet innan tillagning. Sätt först stickkontakten i vägguttaget, gör sedan klar smeten medan våffeljärnet blir varmt.
- 2 Om man vill ha ljusa våfflor ska termostatvredet ställas ner, vrid då åt vänster. Föredrar man mörkare färg på våfflorna ställer man upp termostatvredet, vrid åt höger.
- 3 Om det är svårt att öppna spärren låter man våfflorna tillagas lite längre, sedan försöker man öppna spärren igen.
- 4 Om våfflorna klistrar fast i den övre tillagningsytan tar man bort detta genom att använda ett redskap av trä eller plast.
- 5 Låt våfflorna svalna på ett galler innan de serveras, så undviker man att bränna sig.
- 6 Dekorera den färdiga våfflan med olika frukter eller glass för att skapa egna favoriter.

### **Rengöring**

- Dra alltid ut stickkontakten innan rengöring och låt apparaten svalna.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller annan vätska, den får inte heller sköljas med rinnande vatten.
- Torka av våffeljärnets yta med en lätt fuktad trasa.
- Rengör tillagningsytorna när järnet har svalnat, torka rent med hushållspapper eller motsvarande.
- Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål eller skurpulver för att göra rent järnet.

### **Teknisk info**

230V~50Hz 1700W.

Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten vid en samlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall

Torka jernete ytan med en fuktig trasa så att det är redo för nästa gång!

## Recept på våfflor

### Vaniljvåfflor

150 g smör eller margarin  
200 g socker  
Vaniljsocker  
1/2 tsk salt  
250 g vetemjöl  
1 struken tsk bakpulver  
1-2 msk grädde  
Mjök

Tillvägagångssätt: Blanda smör, socker, salt, vaniljsocker, mjöl, bakpulver och grädde. Rör samman till en jämn smet. Blanda i mjök till en lagom tjock smet. Om man vill ha ägg i smeten ska dessa röras i smeten tillsammans med övriga ingredienser.

### Ostväfflor

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

Tillvägagångssätt: Rör samman smör och salt. Häll växelvis i bakpulver, siktat mjöl och ljummet vatten. Tillsätt den rivna osten på slutet, smaksätt med paprika. Väfflorna ska tillagas långsamt.

### Äpplevåfflor

150 g smör eller margarin  
200 g socker  
1/2 struken tsk salt  
250 g mjöl  
1 struken tsk bakpulver  
1 struken tsk kanel  
1 knivsudd mald kryddnejlika  
2 rivna äpplen  
Mjök  
Pynt: Florsocker

Tillvägagångssätt: Som vaniljvåfflor.

### Kakvåfflor

200 g smör eller margarin

165 g socker

350 g mjöl

1 msk Rom (kan ersättas med 1-2 droppar Rom essens)

Vaniljsocker

1 tsk bakpulver

Vatten

Tillvägagångssätt: Rör samman alla ingredienser. Blanda i vatten till en lagom tjock smet.

För fler tips och recept, gå in på [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

---

Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämnna produkten vid en insamlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.

---



Marknadsförs i Sverige av:

**WILFA AB**

Box 9031

200 39 Malmö

Tlf: 40 601 20 00

Sverige

Tlf: 40 601 20 00

Fax: 67 06 33 91

[salg@wilfa.com](mailto:salg@wilfa.com)


[wilfa.com](http://wilfa.com)

# Vaffeljern

<i>Vigtige sikkerhedsregler</i> .....	3
<i>Før apparatet benyttes første gang</i> .....	4
<i>Sådan bager du vafler</i> .....	4
<i>Nyttige tips</i> .....	5
<i>Rengøring</i> .....	5
<i>Teknisk info</i> .....	5
<i>Opskrifter</i> .....	6

### Vigtige sikkerhedsregler:

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsregler, inklusive følgende:

- Læs alle vejledninger.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndtag og termostatknop.
- For at undgå elektrisk stød bør du undgå at sænke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker.
- Nøje opsyn er nødvendig, når apparatet anvendes af eller i nærheden af børn.
- Tag stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug, eller når du rengør apparatet.
- Brug ikke nogen apparater, som har en beskadiget ledning eller stik eller er beskadiget på nogen som helst måde.
- Apparatet må kun benyttes indendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant eller berøre varme overflader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af komfur, elektrisk brænder eller anden varm ovn.
- For at afbryde apparatet skal du tage stikket ud af stikkontakten, træk ikke i ledningen.
- Brug ikke apparatet til noget andet end det, det er beregnet til.
- Er kablet beskadiget, skal den udskiftes af autoriseret servicepersonale. Er der beskadigelse af enheden, eller at det ikke virker, skal det være kun serviceres af autoriseret personale.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.
- Sæt stikket ind i en stikkontakt tilsluttet jord. Kontroller at spændingen der skal bruges, er i overensstemmelse med den angivne spænding til apparatet.
- Overflade kan være varm. 

Dette apparat må gerne anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet vist eller har modtaget instruktioner om, hvordan apparatet skal bruges, samt forstår hvis de farer, der kan være involveret ved brugen af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Opbevar denne vejledning på et sikkert sted.

Brugeren kan ikke udføre service på nogen dele. Service henvises til kvalificeret serviceperson.

Der følger en kort strømledning med for at reducere farer, der kan opstå ved, at man vikler sig ind i eller snubler over en lang ledning. En forlængerledning skal bruges med forsigtighed, og den mærkede kapacitet skal være mindst lige så stor som dette apparats kapacitet. Forlængerledningen skal placeres således, at den ikke hænger ud over en kant eller bordplade, hvor børn kan trække i den eller snuble over den. Dette apparats kapacitet er angivet på enhedens bundplade.

### ***Før apparatet benyttes første gang***

Før du tager apparatet i brug første gang, skal bagepladerne rengøres med en fugtig klud.

Vi anbefaler, at du bruger lidt fedt på bagepladerne, når du bruger apparatet for første gang. Det er ikke nødvendigt senere.

De første to vafler bør ikke spises.

Vi anbefaler ikke brug af fedtspray i vaffeljern.

### ***Sådan bager du vafler***

- 1 Luk vaffeljernet, og klargør vaffeldejen, mens vaffeljernet varmes op.
- 2 Indikatorlyset omkring termostatknapen lyser rødt. Når det grønne indikatorlys lyser (efter cirka 4 minutter), er vaffeljernet klar til bagning.
- 3 Åbn vaffeljernet, og hæld vaffeldejen i midten af hver af de nederste bageplader. Brug den medfølgende øseske for rigtig mængde dej. Luk apparatet forsigtigt. Tving det ikke sammen. Det kan ske, at der kommer damp ud mellem bagepladerne.
- 4 Når det grønne indikatorlys holder op med at lyse, tændes et rødt lys. Efter nogle minutter tændes det grønne lys igen, og vaflerne er færdige.
- 5 Hvis man synes, vaflerne er for lyse eller for mørke, kan man justere termostaten.

### ***Bemærk***

- Vær forsigtig, så fingre ikke kommer i kontakt med bagepladerne.
- Under bagning vil det røde lys tændes og slukkes, termostaten holder vaffeljernet på den rigtige temperatur.
- Vaflerne bages i ca. 3 minutter eller længere – afhængig af din

Der er mange waffle opskrifter - Vi har samlet nogle af dem! Besøg [wilfa.com](http://wilfa.com) for at finde den, du vil lave!



personlige smag. Når bagningen er færdig, skal du åbne vaffeljernet og fjerne vaflerne med en paletkniv af plast eller træ. Brug aldrig en metalkniv, da den kan beskadige slip-let-belægningen.

- Apparatet skal holdes lukket imellem bageprocesserne.
- Efter brug skal du tage stikket ud af stikkontakten.

### **Nyttige tips**

- 1 Forvarm altid vaffeljernet, inden du bager. Sæt stikket i kontakten, og klargør dejen, mens vaffeljernet varmer op.
- 2 Hvis du vil have vafler med en lys farve, skal du dreje termostaten ned (mod venstre). Hvis du derimod foretrækker en mørkere farve på vaflerne, skal du dreje termostaten op (mod højre).
- 3 Hvis det er svært at åbne dækslet, skal du lade vaflen bage lidt længere og så prøve igen.
- 4 Hvis vaflerne klistrer til den øverste bageplade, skal du fjerne den med en paletkniv af plast eller træ.
- 5 Lad vaflen køle lidt af på en rist, inden du spiser den for at undgå forbrændinger.
- 6 Pynt de bagte vafler med forskellige frugter eller is for at skabe dine egne specialiteter.

### **Rengøring**

- Træk altid stikket ud før evt. rengøring, og lad apparatet køle af.
- Nedsenk ikke apparatet i vand, og hold det ikke under rindende vand.
- Tør jernets overflade af med en let fugtet klud.
- Rengør bagepladerne med køkkenrulle eller anden egnet klud, når de er kølet af.
- Brug aldrig skarpe eller spidse genstande eller skurepulver til rengøring.

### **Teknisk info**

230V~50Hz 1700W.

Tør jern overfladen med en fugtig klud, så det er klar til næste gang!

## Opskrifter på vafler

### Vaniljevafler

150 g smør eller margarine  
200 g sukker  
Vaniljesukker  
1/2 tsk. salt  
250 g hvedemel  
1 strøget tsk. bagepulver  
1-2 spsk. fløde  
Mælk

Tilberedning: Bland smør, sukker, salt, vaniljesukker, mel, bagepulver og fløde. Rør det godt sammen. Bland mælk i, til dejen får en passende tykkelse. Hvis du ønsker at bruge æg i dejen, skal de røres i sammen med de andre ingredienser.

### Ostevafler

200 g smør eller margarine  
1/2 tsk. salt  
200 g mel  
1/2 tsk. bagepulver  
1/2 dl lunkent vand  
2 spsk. revet ost  
Paprika

Tilberedning: Rær smør og salt sammen. Tilsæt skiftevis bagepulver, sigtet mel og lunkent vand. Tilsæt den revne ost til sidst, smag til med paprika. Vaflerne skal bages langsomt.

### Æblevafler

150 g smør eller margarine  
200 g sukker  
1/2 strøget tsk. salt  
250 g mel  
1 strøget tsk. bagepulver  
1 strøget tsk. kanel  
1 knivspids stødte nelliker  
2 revne æbler  
Mælk  
Pynt: Sukker

Tilberedning: Som vaniljevafler.

### Kagevafler

200 g smør eller margarine

165 g sukker

350 g mel

1 spsk. Rom (kan erstattes med 1-2 dråber Rom essens)

Vaniljesukker

1 tsk. bagepulver

Vand

Tilberedning: Rør alle ingredienserne sammen. Bland vand i, til dejen får en passende tykkelse.

Se flere tips og opskrifter på [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

---

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE -opsamlingssted.

---



Markedføres i Danmark av:

**AS WILFA**

c/o Egelundsvej 9

DK-4600 Køge

Danmark


[wilfa.com](http://wilfa.com)

# Vohvelirauta

<i>Turvallisuusohjeet</i> .....	3
<i>Ensimmäinen käyttökoerta</i> .....	4
<i>Vohveleiden valmistus</i> .....	4
<i>Vinkkejä</i> .....	5
<i>Puhdistaminen</i> .....	5
<i>Tekniset tiedot</i> .....	5
<i>Reseptejä</i> .....	6

**Turvallisuusohjeet:**

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava turvallisuusohjeita, kuten esimerkiksi:

- Lue ohjeet huolellisesti:
- Älä koske kuumiin pintoihin. Kahvaan sekä temostaatin säätöpainikkeseen voi koskea.
- Sähköiskun välttämiseksi laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta ei saa koskaan upottaa veteen eikä muuhun nesteeseen.
- Laitetta on käytettävä varoen lasten lähettyvillä. Lasten käyttäessä laitetta, heitä ei saa jättää ilman valvontaa.
- Kun laitetta ei käytetä tai sitä puhdistetaan, irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vaurioitunut.
- Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydänreunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä aseta laitetta liedon, kuumun uunin tai lämpölähteen lähelle.
- Voit katkaista laitteesta virran irrottamalla pistokkeen pistorasiasta. Älä vedä johdosta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, on laite toimitettava valtuutetulle huoltokorjaamolle. Jos laitteessa on vikoja, vaurioita tai se ei toimi, on laite toimitettava valtuutetulle huoltokorjaamolle.
- Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön.
- Käytä vain maadoitettua pistorasiaa. Tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteen tarvitsemää jännitettä.
- Pinta voi olla kuuma. 

Dette apparat må gerne anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet vist eller har modtaget instruktioner om, hvordan apparatet skal bruges, samt forstår hvis de farer, der kan være involveret ved brugen af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Säilytä tämä käyttöohje turvallisessa paikassa.

Laitteessa ei ole osia, jotka käyttäjä voisi itse korjata. Korjaus on annetta valtuutetun huoltokorjaamon tehtäväksi.

Virtajohto on lyhyt kompastumisvaaran vähentämiseksi. Jatkojohtoa käytettäessä on toimittava varovasti. Jatkojohdon on pystyttävä syöttämään virtaa vähintään tämän laitteen tarvitsema määrä. Jatkojohto ei saa roikkua pöydänreunan yli, jolloin lapset voivat vetää siitä tai siihen voi kompastua. Laitteen tehontarve näkyy sen pohjaan kiinnitetystä tyyppilevystä.

### ***Ensimmäinen käyttökerta***

Paistolevyt on puhdistettava kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa.

On suositeltavaa levittää hieman rasvaa paistolevyille, kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa. Rasvaa ei tarvitse myöhemmillä käyttökertoilla.

Kahta ensimmäistä vohvelia ei pitäisi syödä. Emme suosittele vuokrasvan käyttöä vohveliraudassa.

### ***Vohveleiden valmistus***

- 1 Sulje vohvelirauta. Valmista vohvelitaikina sillä välin kun rauta kuumenee.
- 2 Merkkivalo palaa punaisena. Vohvelirauta on valmis, kun vihreä merkkivalo syttyy (n. 4 minuuttia).
- 3 Avaa vohvelirauta ja kaada vohvelitaikinaa alempien paistolevyjen keskelle. Annostelee taikina mukana tulevan kauhan avulla. Sulje vohvelirauta varovasti. Älä pakota sitä kiinni. Paistolevyjen välistä voi tulla höyryä.
- 4 Vihreä merkkivalo sammuu ja punainen merkkivalo syttyy. Vihreän merkkivalon syttyessä uudestaan on vohveli valmis.
- 5 Jos vohvelit ovat liian vaaleita tai tummia, säädä termostaattia.

### ***Huomaa***

- Varo ettei sormesi joudu kosketuksiin paistolevyjen kanssa.
- Paistamisen aikana punainen merkkivalo syttyy ja sammuu. Termostaatti säätölee lämpötilaa oikeaksi.
- Vohveleita paistetaan n. 3 minuuttia tai pidempään tekemiesi säätöjen mukaan. Kun vohvelit ovat valmiita, avaa vohvelirauta ja poista vohvelit puusen tai muovisen lastan avulla. Älä käytä metallista lastaa, sillä pinnoite voi vaurioitua.
- Vohvelirauta on pidettävä suljettuna paistojen välissä.

Vohvelireseptejä on olemassa monta erilaista - olemme keränneet osan niistä reseptivihkoseen.

- Irrota pistoke käytön jälkeen.

### Vinkkejä

- 1 Esilämmitä vohvelirauta aina ennen paistamista. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valmista vohvelitaikina raudan lämmittessä.
- 2 Jos haluat vaaleampia vohveleita, käännä termostaatin säädintä vasemmalle. Jos haluat tummempia vohveleita, käännä termostaatin säädintä oikealle.
- 3 Jos kansi on vaikea avata, anna vohveleiden paistua vielä hetken. Kokeile avata kansi sitten uudestaan.
- 4 Jos vohveli tarttuu kiinni ylempään paistolevyyn, irrota vohveli puisen tai muovisen lastan avulla.
- 5 Anna vohvelin jäähtyä hieman ennen syömistä, niin ettei suu pala.
- 6 Koristele paistetut vohvelit hedelmillä tai jäätelöllä tai luo omia suosikkiannoksia.

### Puhdistaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen, äläkä pidä sitä juoksevan veden alla.
- Pyyhi vohveliraudan pinta kevyesti kostutetulla kankaalla.
- Kun paistolevyt ovat jäähtyneet, puhdistane ne talouspaperilla tai liinalla.
- Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai hankausjauheita.

### Tekniset tiedot

230V~50Hz 1700W.

Tuotetta ei saa heittää tavalliseen roskikseen, vaan viethän sen kierrätyspisteeseen.

Pyysi raudan paistolevyt kostutetulla kankaalla seuraavaa käyttökertaa varten!

## ***Vohvelireseptit***

### *Vaniljavohvelit*

150 g voita tai margariinia  
maitoa  
200 g sokeria  
Vaniljasokeria oman maun mukaan  
1/2 tl suolaa  
250 g vehnä jauhoja  
1 kukkurallinen tl leivinjauhetta  
1-2 rkl kermaa  
Maitoa

Valmistus: Sekoita voi, sokeri, suola, vaniljasokeri, jauhot, leivinjauhot ja kerma. Sekoita kunnolla. Lisää maitoa kunnes taikinan paksuus on sopiva. Jos haluat lisätä joukkoon kananmunan, sekoita se muiden aineiden joukkoon.

### *Juustovohvelit*

200 g voita tai margariinia  
1/2 tl suolaa  
200 g jauhoja  
1/2 tl leivinjauhetta  
1/2 dl haleaa vettä  
2 rkl juustoraastetta  
Paprikajauhetta

Valmistus: Sekoita voi ja suola. Lisää vuorotellen leivinjauhetta, siivilöityjä jauhoja ja haaleaa vettä. Lisää lopuksi juustoraaste. Mausta paprikajauheella. Paista vohvelit hitaasti.

### *Omenavohvelit*

150 g voita tai margariinia  
200 g sokeria  
1/2 tl suolaa  
250 g jauhoja  
1 kukkurallinen tl leivinjauhetta  
1 kukkurallinen tl kanelia  
1 veitsenkärjellinen jauhettua neilikkaa  
2 raastettua omenaa  
Maitoa

Koristeeksi: Sitruunamelissaa Valmistus: Kuten vaniljavohvelit



### Vohvelileivokset

200 g voita tai margariinia  
165 g sokeria  
350 g jauhoja  
1 rkl Rom (voidaan korvata 1-2 tippaa Rum ydin)  
Vaniljasokeria oman maun mukaan  
1 tl leivinjauhetta  
Vettä

Valmistus: Sekoita kaikki ainekset keskenään. Lisää vettä kunnes taikinan paksuus on sopiva.

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

---

Maahantuojaja: Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostopäivällä olevat puutteet sekä materiaalija valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oi-keuksiin.

---



Oy Wilfa Suomi Ab  
Melkonkatu 28 E 19  
00210 Helsinki, Finland

Tel: +358 (0)9 6803 480  
Fax: +358 (0)9 6803 4820


[wilfa.com](http://wilfa.com)

# Waffeliron

<i>Safety precautions:</i> .....	3
<i>Førstegangsbruk</i> .....	4
<i>How to make waffles</i> .....	4
<i>Useful tips</i> .....	5
<i>Cleaning</i> .....	5
<i>Technical informasjon</i> .....	5
<i>Recipes</i> .....	6

### **Important safety precautions**

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

- Read the instructions in their entirety.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and thermostat button.
- To protect against electric shock, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from the outlet when the appliance is not in use and before cleaning.
- Never operate any electrical appliance with a damaged power cord or plug, or if the appliance has been damaged in any manner.
- This appliance is for indoor use only.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near a gas stove, electric burner or any other heated oven.
- When disconnecting the appliance, pull the plug out of the socket. Do not pull on the power cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended for household use only.
- Insert the plug into an earthed electrical socket. Ensure that the voltage that should be used corresponds to the voltage specified on the appliance.
- The surface may be hot. 

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Please store this instruction manual in a smart place.

The user may not perform service on any parts of this appliance. For service, contact a qualified service technician.

This appliance comes with a short power cord in order to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension lead may be used with care, and the marked electrical rating must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension lead must be positioned so that it will not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children, or cause a tripping hazard. The electrical rating of this appliance is stated on the base plate of the unit.

### ***Before first use***

Before using the appliance for the first time, clean the baking plates with a damp cloth.

We recommend that you season the baking plates with a little oil the first time you use the appliance. You do not need to repeat this later.

The first two waffles should not be eaten.

The use of cooking spray in the waffle iron is not recommended.

### ***How to make waffles***

- 1 Close the waffle iron and prepare the batter while the waffle iron heats up.
- 2 The indicator light around the thermostat button is red. When the indicator light turns green (after about 4 minutes), the waffle iron is ready for baking.
- 3 Open the waffle iron and pour the batter into the middle of each of the lower baking plates. Use the scoop provided to ensure that you have the correct amount of batter. Close the appliance carefully. Do not force it together. Steam may be emitted between the baking plates.
- 4 When the green indicator light goes out, a red light comes on. After several minutes, the green light comes on again, indicating that the waffles are ready.
- 5 If you think the waffles are too dark or too light, adjust the thermostat.

### **NB!**

- Ensure that your fingers do not come into contact with the baking plates.

There are many different waffle recipes - we have collected some of them [wilfa.com](http://wilfa.com)

- During baking, the red light will switch on and off and the thermostat will keep the waffle iron at the appropriate temperature.
- Waffles are cooked in about 3 minutes or longer, depending on your personal taste. When the waffles are ready, 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 must be kept closed between baking.
- After use, pull the plug out of the socket.

### *Useful tips*

- 1 Always pre-heat the waffle iron before baking. First insert the plug, and then prepare the batter while the waffle iron heats up
- 2 If you want light-coloured waffles, turn the thermostat down (to the left). If you prefer darker waffles, turn the thermostat up (to the right)..
- 3 If the cover does not open easily, leave the waffle to bake for a little longer and then try to lift the cover again.
- 4 If the waffle sticks to the upper baking plate, remove it using a plastic or wooden spatula.
- 5 To avoid burning your mouth, allow the waffle to cool slightly on a wire rack before eating.
- 6 Garnish baked waffles with fruit or ice cream to create your own specialities.

### *Cleaning*

- Always pull out the plug before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Do not immerse the appliance in water or hold it under running water.
- Wipe the upper surface of the waffle iron with a slightly damp cloth.
- Use kitchen paper or another suitable cloth to clean the baking plates after they have cooled down.
- Never use sharp or pointed objects or abrasive powder to clean.

### *Teknisk info*

230V~50Hz 1700W.

Wipe the upper surface of the waffle iron with a slightly damp cloth. a damp cloth so that it is ready for next time!

**Waffle recipes:**Vanilla waffles

150 g butter or margarine  
200 g sugar  
Vanilla sugar  
1/2 tsp salt  
250 g plain flour  
1 scant tsp baking powder  
1-2 tbsp cream  
Milk

How to make: Combine the butter, sugar, salt, vanilla sugar, flour, baking powder and cream. Mix well. Add milk until your batter has the right consistency. If you want to use eggs in the batter, mix these in together with the other ingredients.

Cheese waffles

200 g butter or margarine  
1/2 tsp salt  
200 g flour  
1/2 tsp baking powder  
50 ml tepid water  
2 tbsp shredded cheese  
Paprika

How to make: Combine the butter and salt. Add the baking powder, sifted flour and tepid water in this order. Finally, add the shredded cheese and paprika to taste. These waffles should be baked slowly.

Apple waffles

150 g butter or margarine  
200 g sugar  
1/2 scant tsp salt  
250 g flour  
1 scant tsp baking powder  
1 scant tsp cinnamon  
A pinch of ground cloves  
2 grated apples  
Milk  
Garnish: Icing sugar

How to make: As for vanilla waffles.

### Cake waffles

200 g butter or margarine

165 g sugar

350 g flour

1 tbsp Rum (may be substituted with 1-2 drops Rum essence)

Vanilla sugar

1 tsp baking powder

Water

How to make: Combine all the ingredients. Add water until your batter has the right consistency. See [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com) for more tips and recipes.

---

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive, this type of waste must be collected and treated separately. If it becomes necessary to dispose of this product at some point, kindly make sure that it is not discarded with your everyday household refuse. Instead, bring the product to your closest WEEE collection centre.

---



*Markedføres i Norge av:*

**WILFA AS**

Industriveien 25

Postboks146, Hagan

1481 Hagan, Norway

Tlf: 67 06 33 00

Fax: 67 06 33 91

[salg@wilfa.com](mailto:salg@wilfa.com)

[wilfa.com](http://wilfa.com)

