

COOK&BAKER

BY IMERCO

VAFFELJERN, FYLDTE VAFLE

BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt,
før du tager apparatet i brug,
og gem den til senere brug.

Model: 100422649



COOK&BAKER

VAFFELJERN, FYLDTE VAFLER

BRUGSANVISNING

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye vaffeljern, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager vaffeljernet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om apparatets funktioner.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Apparatet må anvendes af børn på over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Apparatet og ledningen skal være utilgængelig for børn under 8 år.
- Børn forstår ikke de risici, der kan forekomme ved brug af elektriske apparater. Hold derfor altid børn på sikker afstand af apparatet.
- Apparatet må kun sluttes til en strømkilde på 230 V, 50 Hz.
- Apparatet må ikke anvendes sammen med et tænd/sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet og stikket må ikke nedsænkes i vand eller væsker under brug eller rengøring.
- Apparatet bliver meget varmt under brug! Pas på ikke at blive forbrændt. Undgå at berøre de varme dele. Rør kun ved håndtagene.
- Forsigtig! Visse dele på apparatet kan blive meget varme og medføre forbrændinger ved berøring. Vær især opmærksom på dette, hvis der er børn eller sårbare personer til stede.
- Hold altid øje med apparatet, mens det er tændt.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - apparatet eller ledningen viser tegn på beskadigelse.
 - apparatet har været tabt på et hårdt underlag.
- Tag stikket ud af stikkontakten:
 - når apparatet ikke er i brug.
 - i tilfælde af fejlfunktion.
 - inden rengøring.
- Ledningen må ikke bøjes eller vikles omkring apparatet.
- Pas på, at ledningen ikke kommer i kontakt med apparatets varme dele.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet, når du tager stikket ud af stikkontakten.
- Lad ikke ledningen hænge frit under brug.
- Anbring og brug ikke apparatet og ledningen nær varmekilder (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Anbring altid apparatet på et plant, tørt, stabilt og varmebestandigt underlag.
- Apparatet må ikke anbringes under et gardin eller køkkenskab, og det må ikke bruges udendørs.

- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug indendørs og må ikke bruges kommercielt.
- Producenten kan ikke drages til ansvar for skader som følge af forkert brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.
- For at overholde de gældende sikkerhedsregler og undgå eventuelle risici skal reparation af apparatet eller udskiftning af ledningen foretages af en fagmand.
- Undersøg jævnligt ledningen og stikket for skader, og brug ikke apparatet, hvis det har været tabt eller på anden måde er blevet beskadiget. Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet, bortfalder reklamationsretten.
- Brug ikke tilbehør eller reservedele, som ikke anbefales af producenten af apparatet.

FØR IBRUGTAGNING

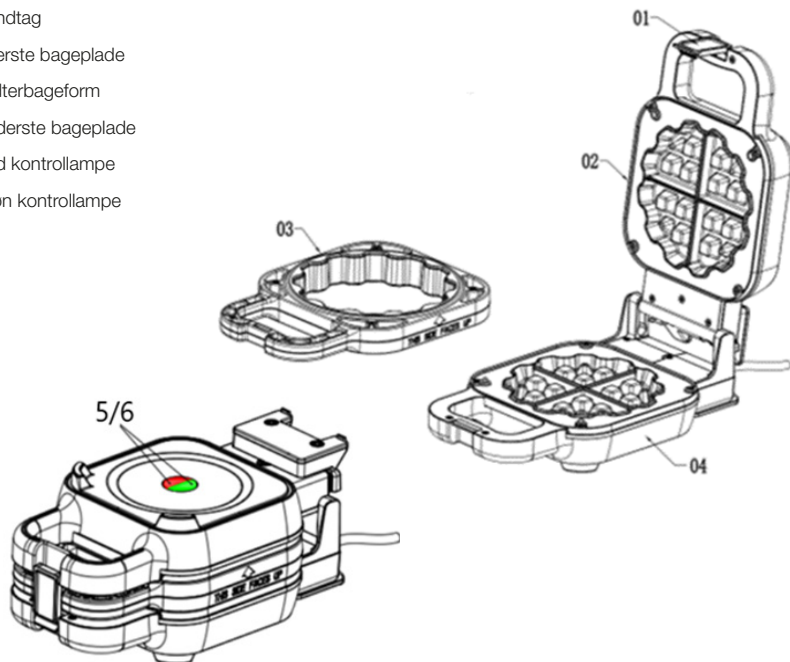
Fjern al emballagen fra produktet, før det tages i brug. Rengør alle de dele af produktet, som er i kontakt med fødevarer under brug. Apparatet er ikke vandtæt og skal derfor altid rengøres med en børste eller aftørres med en ren klud. Tænd for apparatet, og lad det varme op i ti minutter for at fjerne den lugt, der typiske udvikles, når apparatet tages i brug. Opvarmning af apparatet inden rengøring skal altid ske på et sted med tilstrækkelig udluftning.

VAFFELJERN, FYLDTE VAFLE

BRUGSANVISNING

PRODUKTETS DELE

1. Håndtag
2. Øverste bageplade
3. Midterbageform
4. Nederste bageplade
5. Rød kontrollampe
6. Grøn kontrollampe



BRUG

- Anbring apparatet på et plant underlag. Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde kontrollampe (5) lyser, og bagepladerne varmes op.
- Vaffeljernet er klar til brug, når den grønne kontrollampe begynder at lyse.
- Apparatet har to indstillinger til bagning af henholdsvis traditionelle vafler (ca. 25 mm tykkelse) og fyldte vafler (ca. 48 mm tykkelse). Følg vejledningen nedenfor for at ændre hængselindstillingen og skifte mellem at lave traditionelle vafler og fyldte vafler.

INDSTILLING AF APPARATET

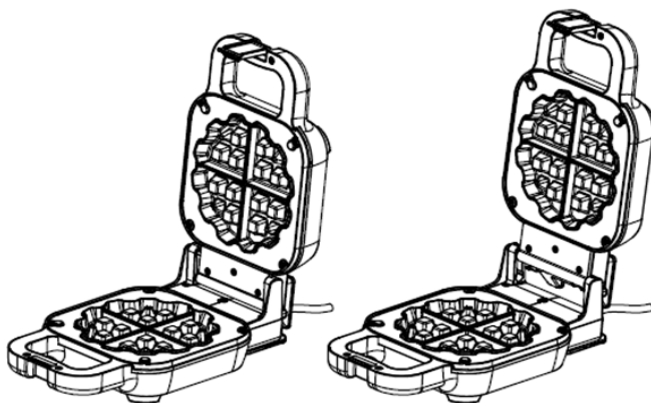
Apparatet er indstillet til at lave fyldte vaffer, når det leveres fra fabrikken.

Traditionelle vaffer:

Åbn låget, og hold det lodret i forhold til den nederste bageplade. Fjern midterbageformen (3). Tag fat i håndtaget (1), og tryk ned for at flytte hængselindstillingen til den nederste position til tilberedning af traditionelle vaffer.

Fyldte vaffer:

Træk op i håndtaget for at flytte hængselindstillingen fra den nederste til den øverste position til tilberedning af fyldte vaffer. Der lyder et klik for at angive, at hængselindstillingen er fastlåst og klar til brug. Indsæt derefter midterbageformen.



Vær opmærksom på, at hængselindstillingen kun kan ændres, når låget holdes lodret i forhold til den nederste bageplade som vist på illustrationen herover.

VAFFELJERN, FYLDETE VAFLE

BRUGSANVISNING

Benyt nedenstående fremgangsmåde for at tilberede enten en traditionel vaffel eller en fyldt vaffel.

Start med at indstille apparatet til den valgte vaffel type (se afsnittet "Indstilling af apparatet"). Apparatet forvarmes og er klar til brug, når den grønne kontrollampe lyser.

TRADITIONEL VAFFEL:

Hæld den tilberedte vaffeldej ud over den nederste bageplade, og fordel den jævnt over hele pladen. Luk låget, og vend vaffeljernet for at tilberede vafflen.

FYLDT VAFFEL:

Hæld den tilberedte vaffeldej ud over den nederste bageplade, og fordel den jævnt over hele pladen. Læg herefter det klargjorte fyld i midterbageformen (3).

Fyldet må ikke fylde mere end ca. 2/3 af midterbageformens kapacitet og placeres ikke helt ud til kanten.

Herefter hældes vaffeldej i midterbageformen (3), så fyldet dækkes helt. Dejen skal nå op til midterbageformens øverste kant. Luk låget, og vend vaffeljernet for at tilberede den fyldte vaffel.

BAGETID

Det tager normalt ca. 7-8 minutter at tilberede en traditionel vaffel og mellem 12-15 minutter at tilberede en fyldt vaffel. Vær opmærksom på, at bagetiden for en fyldt vaffel afhænger af hvilken type vaffeldej der bruges og tykkelsen af dejen – samt af det valgte fyld. Tyndtflydende fyld samt fyld der afgiver meget væske under bagning (f.eks. friske bær og visse frugter) vil forlænge bagetiden.

- Åbn låget, og fjern forsigtigt den færdigbagte vaffel fra bagepladerne/midterbage-formen med en paletkniv eller lignende. Brug ikke metalredskaber med skarpe kanter, som kan ridse bagepladernes og midterbageformens keramiske belægning. Brug i stedet varmebestandige plast- eller træredskaber.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Advarsel! Metaldele bliver meget varme under brug. Rør kun ved håndtaget. Pas på stænk fra olie, fedt eller andre væsker.

OPSKRIFT

5 dl hvedemel

1 spiseske sukker

1 spiseske bagepulver

3 spiseske olie

¼ teske salt

4,5 dl mælk

2 æg

Mix mel, sukker, bagepulver og salt i en stor skål. Pisk mælk, æg, olie i en medium skål.

Pisk mælkeblandingen i med de tørre ingredienser. Mix indtil det har en ensartet konsistens.

RENGØRING

- Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten, og apparatet skal køle af med åbent låg.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske i forbindelse med rengøring. Der er risiko for elektrisk stød.
- Rengør apparatet udvendigt med en fugtig klud. Brug eventuelt en lille smule opvaskemiddel. Bagepladerne med keramisk belægning kan rengøres med en blød børste og aftørres med en fugtig klud. De aftagelige dele tåler ikke vask i opvaskemaskine.
- Eventuelle madrester på bagepladerne kan løsnes med lidt madolie. Lad olien virke i nogle minutter, og aftør derefter bagepladerne med et stykke køkkenrulle.

VAFFELJERN, FYLDTE VAFLE

BRUGSANVISNING

REKLAMATIONER

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

