

#### Tips

- Undlad at piske vaffeldejen for hårdt og længe, da vafleterne dermed vil blive mindre luftige. Rør kun i dejen, indtil større klumper af tørre ingredienser er rørt ud.
- Den optimale mængde af dej til fremstilling af en fuldformet vaffel, uden at dejen løber udenfor vaffelpladen, afhænger af de forskellige dejopskrifter. Anvendelse af et målebæger ved påfyldning af dej kan hjælpe dig med at måle hvor meget dej der skal bruges hver gang. Forsøg med ca. 3/4 til 1 dl dej pr vaffelplade ved første bagning, og prøv dig derefter frem til den korrekte mængde.
- Hvis dejen er meget tyk, kan det være en fordel at sprede dejen ud til kanten med en varmeresistent blød spatel/dejskraber, før låget lukkes.
- Hvis vafleterne ikke spises mens de er varme, kan sprødheden (afhængig af opskriften på dejen) bevares ved at afkøle dem på en bagerist, uden at dække eller pakke dem ind.
- Hvis du skal servere en større portion vafle på samme tid, kan du holde dem varme og sprøde på en rist i ovnen ved 100 grader Celsius, indtil de skal serveres.
- Afkølede vafle kan genopvarmes i vaffeljernet på temperaturindstilling Min. Placer vafleterne på pladerne så mønsteret passer – luk låget og lad jernet varme i 1-2 minutter – hold øje med at vafleterne ikke bliver for mørke.
- Færdigbagte vafle er velegnede til at fryse. Afkøl dem helt på en bagerist og frys dem ned i tæt lukkede fryseegnede poser eller beholdere, adskilt med madpapir. De frosne vafle kan genopvarmes på brødrister eller i ovn til de er varme og sprøde.

#### Rengøring og vedligeholdelse


- Træk stikket ud af stikkontakten og lad vaffeljernet afkøle helt inden rengøring. Sænk aldrig vaffeljernet ned i vand, og anvend aldrig opvaskemaskine.
- Fjern løse krummer fra rillerne, evt. med en blød bagerpensel. Tør vaffelpladerne af med køkkenrulle for at suge evt. overskydende fedtstop op fra pladerne. Du kan også anvende en klud fugtet med varmt vand, og tørre efter med køkkenrulle eller viskestykke. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller slibemiddel, der kan ridse og beskadige non-stick belægningen.
- Anvend kun en fugtig klud til at tørre vaffeljernet yderside af med. Rengør ikke ydersiden med skuresvampe eller ståluld, da dette kan beskadige overfladen.
- Hvis der sidder fastbrændt dej på pladerne, kan dette blødgøres ved at hælde en lille smule madolie på den hårde dej. Lad det sidde i 5 minutter for at blødgøre dejen, og tør af med køkkenrulle eller en blød klud.
- Anvend aldrig metalredskaber til at fjerne vafleterne, da dette kan beskadige non-stick belægningen.


#### Opbevaring

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, og sørg for at vaffeljernet er tørt og kølet af, før det stilles væk til opbevaring.

#### Miljøanbefaling

Et elektronisk produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du aflevere produktet på den lokale genbrugsstation.

 Miljøhensyn og bortskaffelse af batterier

Ved bortskaffelse af batterier er det nødvendigt at tænke på miljøet. Brugte batterier må aldrig  bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Brugte batterier skal afleveres på et af de specielt autoriserede indsamlingssteder som anført i din kommune. Batterierne skal udtages, inden apparatet bortskaffes. Sørg også for at batterierne ikke bliver for gamle eller opbrugte, idet der derved kan være risiko for, at batterierne begynder at lække med syre. Kontroller holdbarhedsdatoen angivet på batterierne.

#### Bortskaffelse af apparatet

Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

#### Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.



#### RoHS-Direktivet

Fra 1. juli 2006 trådte RoHS direktivet (2002/95/EC) i kraft. Formålet med dette direktiv er at begrænse anvendelsen af farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og at bidrage til beskyttelse af menneskers sundhed samt miljørigtig nyttiggørelse og bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

#### Garantien gælder ikke

- Hvis ovennævnte ikke overholdes.
- Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold, eller lidt anden form for overlast.
- Hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

#### Importør

Agk Nordic A/S

www.agknordic.com

Copyright 2017. Alle rettigheder forbeholdes.

Trykt og udgivet af Agk Nordic A/S. 26.06.2017



# Royal Series

KITCHENWARE



Model no. 11736

### Tak fordi du valgte at købe dette Royal kvalitetsprodukt.

Inden ibrugtagning bedes du læse brugsanvisningen grundigt igennem. Skulle der mod forventning være problemer med produktet, skal du henvende dig der, hvor produktet er købt.

Vi ønsker dig god fornøjelse med produktet.

Dobbelt vaffeljern er kun beregnet til brug i private husholdninger og er ikke egnet til kommerciel brug. Læs venligst brugervejledningen grundigt før brug.



(BEMÆRK: Varm overflade): Overfladerne kan blive varme under brug.

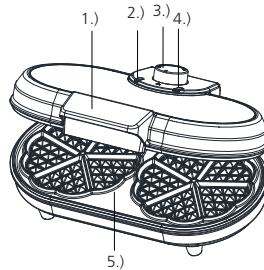
### Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

- Læs alle instruktioner inden brug
- Anvend kun med 220-240 volt, 50/60 Hz. Kun beregnet til husholdningsbrug.
- Rør ikke ved varme overflader. Rør kun ved håndtag og drejeknap.
- For at undgå elektrisk stød bør man ikke nedsænke nogen del af apparatet i vand eller anden væske.
- Nøje opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, inden du rengør apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis det har beskadiget ledning eller stik, eller efter funktionsfejl, eller hvis apparatet i øvrigt er blevet beskadiget på nogen måde. For at undgå risikoen for brand eller elektrisk stød må du aldrig forsøge at reparere vaffeljernet selv. Indlever altid apparatet på et serviceværksted til eftersyn og reparation.
- Brug af tilbehør anbefales ikke af producenten. Det kan medføre brand, elektrisk stød eller risiko for personskade.
- Må ikke bruges udendørs eller til kommercielle formål.
- Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant, eller berøre varme overflader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller elektrisk blus, eller i en varm ovn.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af apparatet, hvis det indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge apparatet.

- Brug ikke apparatet til andet end det den er beregnet til.
- Anvend ikke apparatet med en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat bør ikke anvendes af personer (herunder børn) med reduceret fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de overvåges og instrueres angående brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Når du er færdig med at bruge apparatet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade vaffeljernet stå åbent til det er afkølet.

### Beskrivelse af vaffeljern

- 1 Varmefrit håndtag
- 2 Power indikator (rød)
- 3 Temperaturvælger/regulering af bruningsgrad
- 4 Klar-lys (grøn)
- 5 Non-stick vaffelplader



Gem denne brugsanvisning til senere brug  
(Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug)

### Før første brug

- Læs alle instruktioner omhyggeligt igennem, og opbevar dem for fremtidigt brug.
- Fjern al emballage.
- Rengør vaffelpladerne ved at tørre med en svamp eller klud fugtet i varmt vand. Under rengøring må apparatet ikke nedsænkes i vand og vand må ikke løbe direkte ned på vaffelpladerne. Tør overfladen af med en tør klud eller et viskestykke.
- Smør et tyndt lag madolie, eller spray et tyndt lag oliespray, på vaffelpladerne. Dette gentages efter hver rengøring inden vaffeljernet tages i brug på ny.

BEMÆRK: Når dit vaffeljern opvarmes for første gang, kan den udskille lidt røg eller lugt. Dette er normalt med mange varmeapparater. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhed. Det kan dog påvirke smagen af den første portion vafles, der er tilberedt i dit vaffeljern, og det anbefales derfor at kassere disse.

### Anvendelse

- Luk vaffeljernet og sæt stikket i en 220 ~ 240V stikkontakt, hvorefter den røde Power-lampe tændes.
- Forvarm vaffeljernet ved at indstille temperaturvælgeren til den maksimale indstilling - det grønne klar-lys vil tændes, hvilket angiver at vaffeljernet er begyndt at forvarme.
- Det tager cirka 3 til 5 minutter at nå bagetemperaturen. Den røde Power-lampe forbliver tændt, indtil du trækker stikket ud. Når det grønne lys slukker, er vaffeljernet klar til brug.

Indstilling af temperaturvælger:

Lav temperatur til lysfarvede vafles, og højere til mørkere og sprøde vafles – anvend "Min." til opvarmning af allerede færdiglavede vafles. Prøv først en indstilling i midten. Du kan senere justere til lavere eller højere temperatur efter dine præferencer. Forskellige typer vaffeldej vil kunne reagere forskelligt på samme temperatur.

- Åbn vaffeljernet og hæld dej i hvert vaffelhul. Hvis det er nødvendigt kan en varmeresistent blød spatel/dejskraber anvendes til at sprede dejen ud til kanten af vaffelpladerne, men undgå at der kommer dej udenfor pladerne. Forsøg dig frem mht. mængden af dej – forskellige typer dej kan hæve forskelligt under opvarmningen. Forsøg først med en mindre mængde for at undgå at dejen hæver udenfor vaffelpladerne.
- Luk vaffeljernet. Det grønne klar-lys tændes igen i løbet af bageprocessen.

BEMÆRK: Åbn ikke vaffeljernet i mindst 1½ minut. Åbning for hurtigt vil medføre, at underbagte vafles skilles ad, hvilket gør dem vanskelige at fjerne fra vaffeljernet.

- Bag i ca. 4-6 minutter, det grønne lys slukker når jernet igen når op på den indstillede temperatur. Vafleserne skulle nu være klar iht. den valgte temperaturindstilling. Hvis du vil have dem mørkere, skal du lukke låget og fortsætte bagningen, indtil den ønskede farve og sprødhed opnås.
- Når vafleserne er bagte, fjernes de forsigtigt fra vaffeljernet – anvend aldrig metal-redskaber til dette, eller andre spidse eller skarpe redskaber, da det kan ridse vaffelpladerne og non-stick belægningen.
- Når vafleserne er fjernet, kan du fortsætte med næste portion dej – vaffeljernet behøver ikke opvarmes yderligere
- Når du er færdig med at bage vafles, tages stikket ud af stikkontakten og vaffeljernet skal nu stå åbent til det er kølet af.

# Royal Series

KITCHENWARE