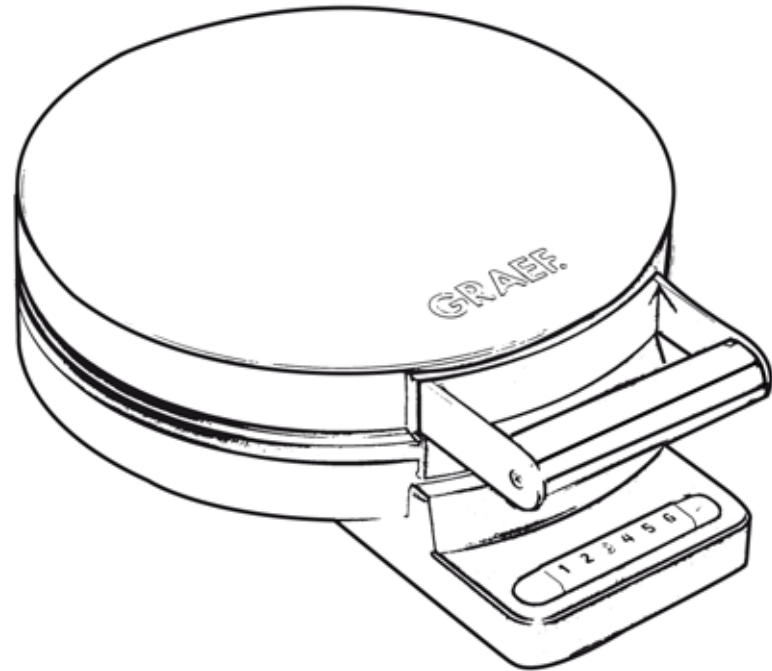


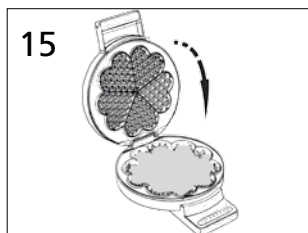
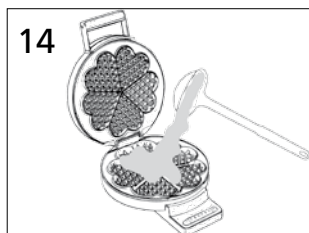
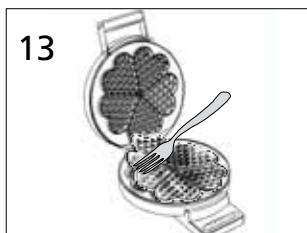
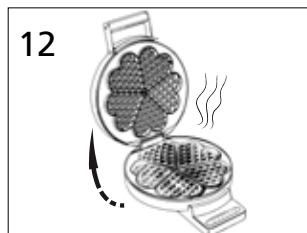
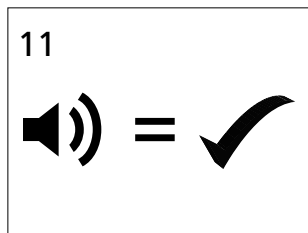
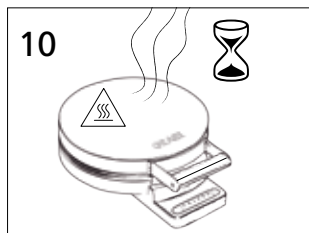
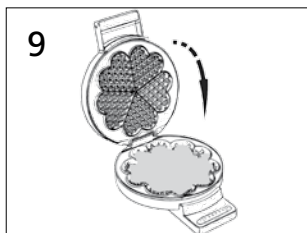
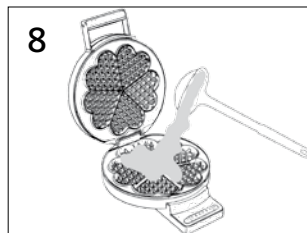
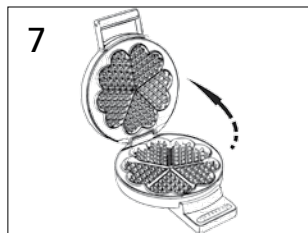
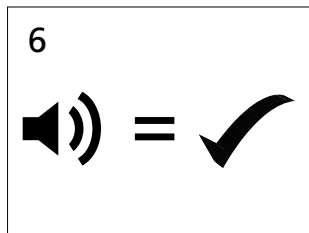
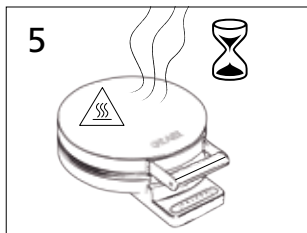
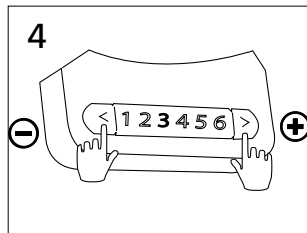
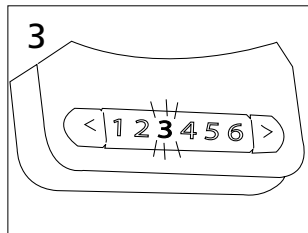
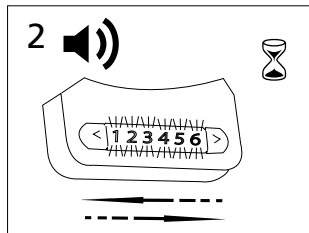
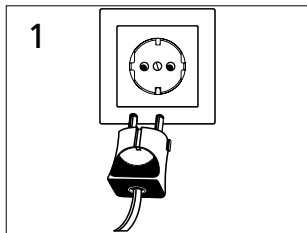
# GRAEF.

**SE** Våffeljärn  
Bruksanvisning



CE

WAFFELEISEN



# Innehållsförteckning

Säkerhet.....	4
Före första användningen .....	5
Uppackning .....	5
Krav på installationsplatsen .....	6
Baka våfflor .....	6
Rengöring.....	6
Säkerhet.....	6
Kundtjänst .....	8
Recept: .....	8
<i>Mormor Käthes våfflor.....</i>	<i>8</i>
<b>Vårt tips:</b> <i>Mormor Lissis marmorerade våfflor.....</i>	<i>9</i>
<i>Tant Gerdas äpple-kanel våfflor med varma körsbär ....</i>	<i>9</i>
<i>Mormor Fridas marsipanvåfflor .....</i>	<i>9</i>
<i>Tant Sofias kryddiga pizzavåfflor .....</i>	<i>10</i>
Avfallshantering.....	10
Garanti.....	10

## Säkerhet

Denna apparat motsvarar de föreskrivna säkerhetsbestämmelserna. En icke fackmässig användning kan dock förorsaka person- och materialskador.

Beakta följande säkerhetsanvisningar för en säker hantering av apparaten:

- Kontrollera apparaten före användning med avseende på synliga skador på utsida, anslutningskabel och nätkontakt. Använd aldrig en skadad apparat.
- Reparationer på apparaten, t.ex. byte av en skadad kabel, får endast utföras av en fackman eller av Graefs kundtjänst. Icke fackmässiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Dessutom förfaller garantin.
- Defekta komponenter får endast bytas ut mot originalreservdelar. Endast vid användning av dessa delar, kan det garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga eller bristande erfarenhet

och/eller kunskap, under förutsättning att de befinner sig under uppsikt eller har undervisats om apparatens användning och har förstått de risker som kan uppstå vid användning. Rengöring och användarunderhåll får ej utföras av barn under 8 år utan vuxen person som håller uppsikt.

- Apparaten och dess anslutningsledning måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör hållas under uppsikt, för att förhindra att de leker med apparaten.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande, exempelvis i personalkök i butiker och kontor, på bondgårdar, av gäster på hotell, motell, pensionat och liknande inrättningar.
- Håll alltid i kontakten och inte i nätkabeln när du drar ut kabeln ur vägguttaget.
- Jämför alltid apparatens anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten med motsvarande data för ditt elnät. Dessa uppgifter måste

stämman överens för att skador på apparaten ska kunna undvikas.

- Använd aldrig apparaten om strömkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Låt Graef-kundtjänst eller en auktoriserad fackman installera en ny kabel innan du fortsätter använda apparaten.
- Öppna under inga omständigheter apparatens hölje. Rör man vid spänningsförande anslutningar och förändras den elektriska och mekaniska konstruktionen föreligger risk för elektriska stötar.
- Rör aldrig vid spänningsförande delar. Dessa kan förorsaka elektriska stötar eller till och med leda till döden.
- Bär aldrig apparaten i dess anslutningskabel.
- Flytta aldrig apparaten medan den är i drift.
- Ta aldrig i stickkontakten med fuktiga händer.
- Förpackningsmaterial får ej användas som lek sak. Risk för kvävning.
- För att undvika person- och materialskador måste informationen gällande kraven på placeringen och apparatens elektriska anslutning

beaktas.

- Rör aldrig med händerna de ytor man bakar på när apparaten är i drift. Dessa blir mycket varma under användning. **Risk för brännskador!**
- De ytor man kan röra vid blir mycket varma under drift. **Risk för brännskador!**
- Stäng av apparaten genom att dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör den.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Använd inga aggressiva eller repande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte av envis smuts med hårda föremål.
- Se till att ingen vätska hamnar inne i apparaten.
- Apparaten får inte ställas i diskmaskinen och inte hållas under rinnande vatten.

### Före första användningen

- Rengör apparaten enligt beskrivningen under punkten "Rengöring".
- Värm upp apparaten och fyll därefter på smeten.
- Av hygieniska skäl bör du kasta de 2 - 3 första våfflorna.

### Uppackning

När du packar upp apparaten gör du enligt föl-

jande:

- Ta ut apparaten ur kartongen.
- Ta bort alla delar av förpackningen.
- Ta bort alla eventuella klistermärken på apparaten (avlägsna inte typskylten).

### **Krav på installationsplatsen**

För att apparaten ska kunna användas på ett säkert och felfritt sätt, måste platsen där den placeras uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste stå på en hård, jämn, vågrät, halkfri och värmebeständig yta med tillräcklig bärkraft.
- Välj en plats där barn inte kan nå apparatens varma yta.
- Apparaten är inte avsedd för montering på vägg eller i ett skåp.
- Placera inte apparaten i en varm, våt eller fuktig omgivning.
- Väggtuttet måste vara lätt tillgängligt, så att man i nödfall lätt kan dra ut nätkabeln.

### **Baka våfflor**

- Sätt kontakten i väggtuttet.
- Ställ in önskad färg. (Rekommendation/förin-

ställning: Steg 3)

- Värm upp apparaten. Kontrollampan (backlight) lyser rött.
- En signalton ljuder, kontrollampan (backlight) lyser blått. Apparaten är uppvärmd.
- Fyll på smeten i den nedre bakformen med en slev.
- Stäng apparaten. Våfflan gräddas. Kontrollampan (backlight) lyser rött.
- En signalton ljuder, kontrollampan (backlight) lyser blått. Våfflan är färdig.
- Ta ut våfflan direkt när bakningen är avslutad.
- Låt våfflan svalna på ett galler.
- Fyll på smet igen och upprepa proceduren.
- När den sista bakningen är avslutad, dra ut kontakten ur väggtuttet och låt apparaten svalna medan den är öppen.

### **Rengöring**

Låt apparaten svalna helt innan du rengör den. Apparatens utsida torkas endast av med en fuktig duk.

### **Säkerhet**

Denna apparat motsvarar de föreskrivna säker-

hetsbestämmelserna. En icke fackmässig användning kan dock förorsaka person- och materialskador.

Beakta följande säkerhetsanvisningar för en säker hantering av apparaten:

- Kontrollera apparaten före användning med avseende på synliga skador på utsida, anslutningskabel och nätkontakt. Använd aldrig en skadad apparat.
- Reparationer på apparaten, t.ex. byte av en skadad kabel, får endast utföras av en fackman eller av Graefs kundtjänst. Icke fackmässiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Dessutom förfaller garantin.
- Defekta komponenter får endast bytas ut mot originalreservdelar. Endast vid användning av dessa delar, kan det garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, under förutsättning att de befinner sig under uppsikt eller har undervisats om apparatens användning och har förstått de risker som kan uppstå vid användning. Rengöring och användarunderhåll får ej utföras av barn under 8 år utan vuxen person som håller uppsikt.
- Apparaten och dess anslutningsledning måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör hållas under uppsikt, för att förhindra att de leker med apparaten.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande, exempelvis i personalkök i butiker och kontor, på bondgårdar, av gäster på hotell, motell, pensionat och liknande inrättningar.
- Håll alltid i kontakten och inte i nätkabeln när du drar ut kabeln ur vägguttaget.
- Jämför alltid apparatens anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten med motsvarande data för ditt elnät. Dessa uppgifter måste stämma överens för att skador på apparaten ska kunna undvikas.

- Använd aldrig apparaten om strömkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Låt Graef-kundtjänst eller en auktoriserad fackman installera en ny kabel innan du fortsätter använda apparaten.
- Öppna under inga omständigheter apparatens hölje. Rör man vid spänningsförande anslutningar och förändras den elektriska och mekaniska konstruktionen föreligger risk för elektriska stötar.
- Rör aldrig vid spänningsförande delar. Dessa kan förorsaka elektriska stötar eller till och med leda till döden.
- Bär aldrig apparaten i dess anslutningskabel.
- Flytta aldrig apparaten medan den är i drift.
- Ta aldrig i stickkontakten med fuktiga händer.
- Förpackningsmaterial får ej användas som lek-sak. Risk för kvävning.
- För att undvika person- och materialskador måste informationen gällande kraven på placeringen och apparatens elektriska anslutning beaktas.
- Rör aldrig med händerna de ytor man bakar på

när apparaten är i drift. Dessa blir mycket varma under användning. **Risk för brännskador!**

- De ytor man kan röra vid blir mycket varma under drift. **Risk för brännskador!**
- Stäng av apparaten genom att dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör den.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Använd inga aggressiva eller repande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte av envis smuts med hårda föremål.
- Se till att ingen vätska hamnar inne i apparaten.
- Apparaten får inte ställas i diskmaskinen och inte hållas under rinnande vatten.

### Kundtjänst

Skulle det förekomma att din Graef-apparat blir skadad, vänd dig till din återförsäljare eller Graef-kundtjänst.

### Recept:

#### Mormor Käthes våfflor

*Ingredienser för ca 10 portioner:*

*425 g mjöl, 210 g socker, 200 g smör, 6 ägg, 2 tsk vaniljsocker, 5 tsk bakpulver, 1,35 dl mineral-*



vatten

Vispa äggen till en tjockflytande massa och rör därefter ned socker, bakpulver och vaniljsocker.

Låt smöret smälta i vatten och rör sedan om i det smälta smöret. Tillsätt mjöl och vatten och rör tills smeten blir tjockflytande. Smeten ska lätt rinna av skeden. Tillsätt mer vatten vid behov.

Baka våfflorna färdiga och strö över florsocker eller chokladströssel!

### **Vårt tips: Mormor Lissis marmorerade våfflor**

Förbered smeten enligt beskrivningen för "Mormor Käthes våfflor" och häll hälften av degen i en ny skål. Tillsätt nu ca 2 - 3 tsk kakaopulver, så att smeten erhåller en mörkare färg. Tillsätt nu en halv slev ljus och en halv slev mörk smet i våffeljärnet och baka våfflorna.

### **Tant Gerdas äpple-kanel våfflor med varma körsbär**

*Ingredienser för ca 10 portioner:*

*562 g mjöl, 3,3 dl mjölk, 450 g smör, 200 g socker, 10 msk äppelmos, 10 st. äggvitor,*

*10 st. äggulor, 2 1/2 tsk bakpulver, 2 1/2 tsk kanel, 1 burk körsbär, 1 msk stärkelse*

Vispa äggvitan porös. Låt smöret smälta och tillsätt det omväxlande med socker resp. äggula och rör tills det blir krämigt. Blanda mjöl med bakpulver och kanel och rör ned det i den krämiga massan.

Tillsätt nu äppelmos och mjölk. Häll av körsbären i en sil och samla upp saften. Rör ihop några matskedar körsbärssaft med stärkelsen. Resten av saften hälls i en kastrull, kokas upp och smakas av med socker. Tillsätt körsbären och red av med stärkelsen.

Servera våfflorna med de varma körsbären och njut!

### **Mormor Fridas marsipanvåfflor**

*Ingredienser för ca 10 portioner:*

*200 g mjöl, 2 ägg, 3 dl mjölk, 200 g mandelmasa, 50 g socker, 1 nypa salt*

Värm 1 dl mjölk, tillsätt mandelmassan skuren i

små bitar och låt det lösa upp sig med hjälp av vispen.

Tillsätt resten av mjölken, äggen, salt och socker och vispa tills det hela blir poröst. Tillsätt mjölet och rör ned det ordentligt.

### Tant Hildes kokosvåfflor

*Ingredienser för ca 10 portioner:*

*100 g mjukt smör, 200 g mjöl, 7 - 8 ägg, 1 msk citronsaft, 50 g socker, 75 g riven kokos, 2 tsk bakpulver*

Blanda alla ingredienser med varandra. Därefter håller du smeten i det förvärmda våffeljärnet.

### Tant Sofias kryddiga pizzavåfflor

*Ingredienser för ca 10 portioner:*

*750 g mjöl, 200 g margarin, 5 ägg, 6,25 dl mjölk, 2 <sup>1/2</sup> tsk bakpulver, 2 <sup>1/2</sup> tsk salt, 250 g salami, 250 g Gouda-ost, 5 - 6 färska, stora champinjoner, 2 <sup>1/2</sup> små burkar tärnade tomater, färska italienska örter, som basilika och oregano*

Gör en smet av mjöl, margarin, ägg, mjölk, bak-

pulver och salt. Smaka av med lite peppar. Finhacka salami, Gouda, champinjoner och örter och rör ned tomaterna. Smaka av smeten med kryddor.

*Graef önskar mycket nöje med bakningen och en smaklig måltid!*



### **Avfallshantering**

När denna produkt kasseras får den inte kastas i det vanliga hushållsavfallet, utan måste lämnas på en återvinningsstation för elektroniskt hushållsavfall. Symbolen på produkten och i bruksanvisningen hänvisar till detta. Materialet kan återvinnas i överensstämmelse med märkningen. Med återanvändningen, återvinningen eller andra former av tillvaratagande av uttjänta apparater, bidrar du till att skydda vår miljö. Information om behörig återvinningsstation erhåller du hos kommunen.

### **2 års garanti**

På denna produkt lämnar vi 24 månaders tillverkargaranti för brister som beror på tillverknings-

eller materialfel. Garantin gäller från och med köpdatum. Dina lagstadgade garantianspråk enligt § 439 följande BGB-E berörs ej av denna garanti. Garantin omfattar inte skador, som förorsakats av icke fackmässig hantering eller användning samt brister som endast i ringa omfattning påverkar apparatens funktion eller värde. Uteslutna från garantin är också transportskador, som inte omfattas av vårt ansvar. Garantin gäller inte för skador, som förorsakas av reparationer som inte utförts av oss eller av våra representanter. Vid berättigade reklamationer kommer vi att antingen reparera produkten eller byta ut den mot en felfri produkt.