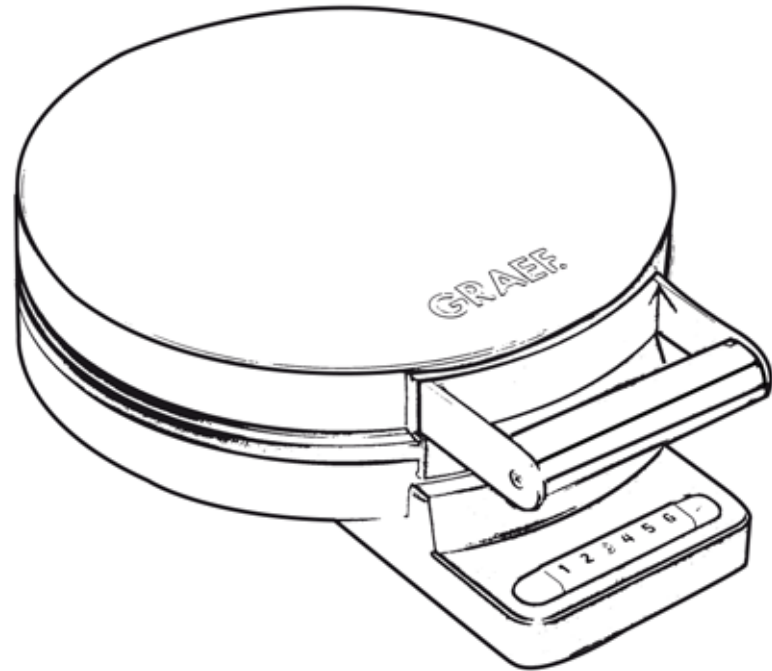


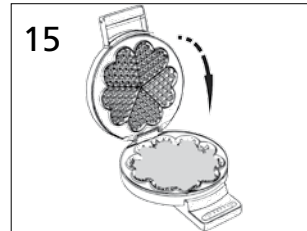
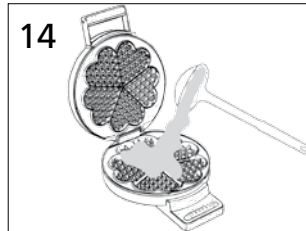
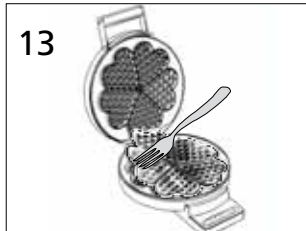
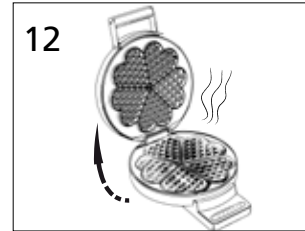
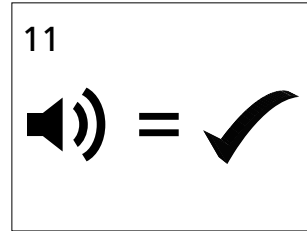
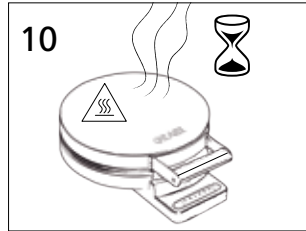
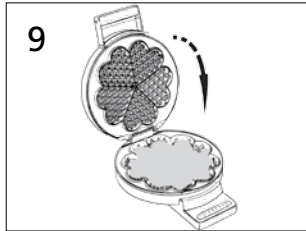
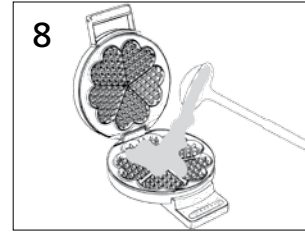
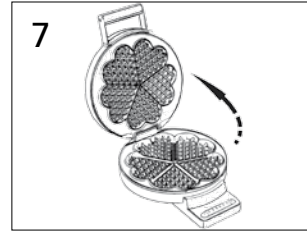
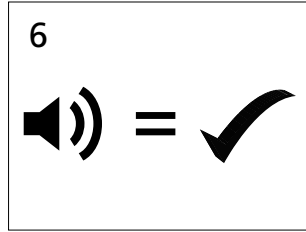
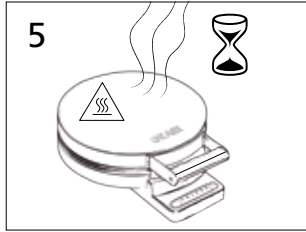
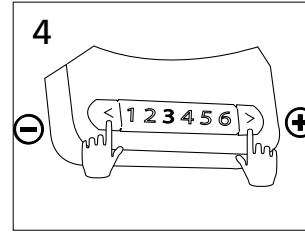
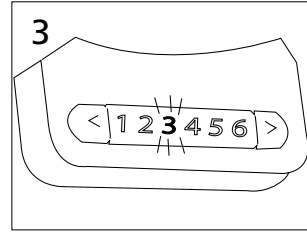
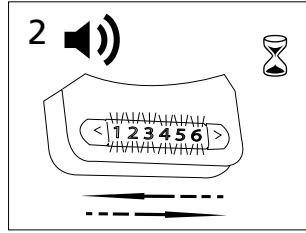
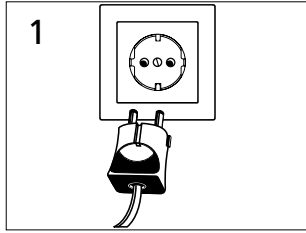
GRAEF.

NO Vaffeljern
Bruksanvisning



CE

WAFFELEISEN



Innholdsfortegnelse

Sikkerhet.....	4
Før første gangs bruk.....	6
Åpne pakken	6
Krav til plassering for bruk	6
Steking av vafler	6
Rengjøring	7
Kundeservice	7
Oppskrifter:	7
<i>Bestemor Käthes vafler</i>	<i>7</i>
Vårt tips: <i>Bestemor Lissis marmorvafler</i>	<i>7</i>
<i>Tante Gerdas eple-/kanelvafler med varme kirsebær</i>	<i>7</i>
<i>Bestemor Fridas marsipanvafler</i>	<i>8</i>
<i>Tante Hildes kokosvafler.....</i>	<i>8</i>
<i>Tante Sofias smakfulle pizzavafler</i>	<i>8</i>
Avfallshåndtering.....	9
Garanti.....	9

Sikkerhet

Dette apparatet er i samsvar med gjeldende sikkerhetsbestemmelser. Upassende bruk kan føre til personskader eller materielle skader.

For trygg bruk av apparatet skal følgende sikkerhetsanvisninger følges:

- Sjekk før bruk om apparatet har synlige skader på utsiden, kabela eller støpslet. Ikke ta apparatet i bruk dersom det er skadet.
- Reparasjoner på apparatet, f.eks. det å skifte strømledning, skal kun utføres av en fagmann eller av kundeservice hos Graef. Mangelfull eller ikke faglig utført reparasjoner kan føre til betydelige farer for brukeren av apparatet. I tillegg mister garantien sin gyldighet.
- Defekte komponenter skal kun skiftes ut med originale reservedeler. Kun originale reservedeler vil kunne garantere at sikkerhetskravene er oppfylt.
- Dette apparatet kan benyttes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av per-

soner som mangler erfaring og/eller kunnskap, dersom disse holdes under oppsyn eller gis opplæring i trygg bruk av apparatet og har forstått hvilke farer som kan være forbundet med bruken. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er minst 8 år gamle og holdes under oppsyn.

- Apparatet med strømledningen skal holdes unna rekkevidde for barn som er under 8 år gamle.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet skal ikke benyttes sammen med en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.
- Dette apparatet er ment å skulle benyttes i husholdningen og til lignende formål, som for eksempel: personalkjøkkenet i forretninger og på kontorer, på bondegårder, av gjestene i hoteller, moteller og andre overnattingssteder; pensjonater.
- Ledningen skal alltid trekkes ut av stikkkontakten med hjelp av støpselet og ikke via kabela.
- Før apparatet tas i bruk skal du kontrollere at til-

koblingsdata (spenning og frekvens) på typeskiltet er i samsvar med strømnettet ditt. Slike data må stemme overens for at det ikke skal oppstå noen skader på apparatet.

- Apparatet skal ikke benyttes dersom strømledningen eller støpselet er skadet.
- Før apparatet benyttes videre etter skade på strømledning eller støpsel skal kundeservice hos Graef eller en autorisert fagmann installere en ny tilkoblingskabel.
- Ikke i noe tilfelle skal apparatets kabinet åpnes. Dersom tilkoblinger som fører spenning blir berørt og den elektriske eller mekaniske oppbygningen forandret, så er det fare for strømstøt.
- Deler som står under spenning skal aldri berøres. Det kan forårsake et elektrisk støt, i verste fall med døden til følge.
- Apparatet skal ikke bæres i tilkoblingskabelen.
- Apparatet skal aldri transporteres mens det er i bruk.
- Støpselet skal ikke berøres med fuktige hender.
- Emballasjen skal ikke benyttes til lek. Det kan

føre til kvelningsfare.

- For å unngå personskader og materielle skader skal du merke deg anvisningene som omhandler kravene til plassering og apparatets tilkobling til strømnettet.
- Aldri berør stekeflatene med hendene så lenge apparatet er i bruk. Disse blir glovarme når de er i bruk. **Forbrenningsfare!**
- De berørbare overflatene blir glovarme når de er i bruk. **Forbrenningsfare!**
- Slå av apparatet før rengjøringen foretas ved å trekke støpselet ut av stikkontakten.
- Apparatet skal være godt avkjølt før hver rengjøring.
- Det skal ikke benyttes aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler og ingen løsemidler.
- Hard smuss skal ikke skrapes bort med harde gjenstander.
- Påse at ikke fuktighet kan trenge inn i apparatets indre.
- Apparatet skal ikke vaskes i oppvaskmaskinen og ikke holdes under rennende vann.

NO

Før første gangs bruk

- Apparatet rengjøres slik det er beskrevet under „Rengjøring“.
- La apparatet bli varmt og fyll deretter på med deig.
- Av hygieniske grunner skal du kaste de 2-3 første vaflene.

Åpne pakken

For å pakke ut apparatet går du frem som følger:

- Ta apparatet ut av esken.
- Fjern all emballasjen.
- Fjern eventuelle etiketter på apparatet (bortsett fra typeskiltet).

Krav til plassering for bruk

For at apparatet skal kunne fungere trygt og feilfritt stilles følgende krav til plassering:

- Apparatet må stilles på et fast, flat, vannrett, sklisikker og varmefast underlag med tilstrekkelig bæreevne.
- Velg en plassering som gjør at barn ikke kan berøre apparatets varme overflater.
- Apparatet er ikke ment å skulle bli montert på

veggen eller i et skap.

- Apparatet skal ikke plasseres i varme, våte eller fuktige omgivelser.
- Stikkkontakten må være lett tilgjengelig slik at man i en nødsituasjon raskt kan trekke ut strømkabelen.

Steking av vafler

- Sett støpslet inn i stikkkontakten.
- Still inn ønsket bruningsgrad. (Anbefaling / Forhåndsinnstilling: Nivå 3)
- La jernet bli varmt. Kontrollampen lyser rødt.
- Det lyder et signal og kontrollampen lyser blått. Jernet er varmt.
- Fyll på røre i den nederste stekeformen med hjelp av en øse.
- Lukk jernet. Vaflene stekes. Kontrollampen lyser rødt.
- Det lyder et signal og kontrollampen lyser blått. Vaflene er ferdigstekt.
- Ta ut vaflene umiddelbart etter at stekingen er ferdig.
- Legg vaflene til avkjøling på en rist.

- Fyll på mer røre og gå frem som beskrevet ovenfor.
- Etter at den siste steking er unnagjort, trekker du ut støpslet og lar apparatet kjøles ned i åpent tilstand.

Rengjøring

Apparatet skal være godt avkjølt før rengjøring. Apparatets utside tørkes kun over med en fuktig klut.

Kundeservice

Dersom det skulle oppstå en skade på ditt apparat fra Graef kan du henvende deg til din forhandler eller til kundeservice hos Graef.

Oppskrifter:

Bestemor Käthes vafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner

425 g mel, 210 g sukker, 200 g smør, 6 egg, 1 pose vaniljesukker, 1 pose bakepulver, 135 ml mineralvann

Eggene røres først, deretter tilføres sukker, bakepulver og vaniljesukker under videre røring.

Smøret løses opp i vannet og deretter røres det

smeltede smøret. Mel røres inn og med tilførsel av vann gjøres røren middels tyktflytende. Røren skal være ganske flytende. Ved behov tilføres mer vann.

Vaflene stekes ferdig og deretter strøs melis eller sjokoladestrø oppå.

Vårt tips: Bestemor Lissis marmorvafler

Røren tilberedes som beskrevet under „Bestemor Käthes vafler“ og halvparten av røren helles i en ny skål. Her tilfører du nå 2-3 ts kakaopulver slik at deigen får en mørkere farge. Nå heller du en halv øse med lys røre og en halv øse med mørk røre sammen i vaffeljernet, før du steker vaflene.

Tante Gerdas eple-/kanelvafler med varme kirsebær

Ingredienser for ca. 10 porsjoner

562 g mel, 330 ml melk, 450 g smør, 200 g sukker, 10 ss eplemos, 10 stk. eggehvite, 10 stk. eggehvite, 2,5 ts bakepulver, 2,5 ts kanel, 1 glass kirsebær, 1 ss stivelse

Eggehviten piskes til den skummer. Smøret løses opp og røres vekselvis med sukker og eggehvite inn i eggehviten til det ligner på krem. Melet blandes sammen med bakepulver og kanel, før det røres inn i den kremlignende blandingen.

Nå tilføres eplemos og melk. Kirsebærene siles og saften fanges opp. Noen spiseskjeer med saften fra kirsebærene røres glatt sammen med stivelsen. Resten av saften heller i en kasserolle, gis et oppkok og sukres etter behov. Nå tilføres kirsebærene og la det tykne sammen med den glattrørte stivelsen.

Vaflele serveres og nytes sammen med de varme kirsebærene!

Bestemor Fridas marsipanvafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner:

200 g mel, 2 egg, 300 ml melk, 200 gråmarsipan, 50 g sukker, litt salt

100 ml melk varmes opp, marsipan skåret i småbiter tilføres og løses opp mens man rører med den elektriske vispen.

Resten av melken, eggene, salt og sukker tilføres

og vispes til det skummer lett. Melet tilføres og røres godt inn.

Tante Hildes kokosvafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner:

100 g mykt smør, 200 g mel, 7-8 egg, 1 ss sitronsaft, 50 g sukker, 75 g tørketkokosraspe, 2 ts bakepulver

Alle ingrediensene røres godt sammen. Deretter heller du røren i det forhåndsoppvarmede vaffeljernet.

Tante Sofias smakfulle pizzavafler

Ingredienser for ca. 10 porsjoner:

750 g mel, 200 g margarin, 5 egg, 625 ml melk, 2,5 ts bakepulver, 2,5 strøkne ts salt, 250 g salami, 250 g goudaost, 5-6 ferske, store sjampinjonger, 2,5 små bokser med tomater i terningsformat, nyplukkede italienske urter som basilikum og oregano

Mel, margarin, egg, melk, bakepulver og salt røres sammen til en deig. Etter eget ønske kan

det etterkrydres med pepper. Salami, goudaost, sjampinjonger og urter hakkes i småbiter og røres sammen med tomatene. Røren krydres etter smak.

Graef ønsker deg mye moro under matlagingen og god appetitt!

Avfallshåndtering

Etter endt levetid skal dette produktet skal ikke kastes sammen med det normale husholdningsavfallet. I stedet skal det leveres inn hos et innsamlingssted for resirkulering av elektronisk husholdningsavfall. Symbolet på produktet og i bruksanvisningen gir en henvisning om dette. Produktet er laget av stoffer som i henhold til merking kan resirkuleres. Du yter et viktig bidrag til beskyttelse av miljøet vårt ved å bidra til resirkulering eller andre former for ny utnyttelse av gamle apparater og deres komponenter og materialer. Vennligst spør den lokale forvaltningen om hvor du finner innsamlingssted for resirkulering av elektronisk husholdningsavfall.

2 års garanti

For dette produktet påtar vi oss 24 måneders produsentgaranti, beregnet fra salgsdatoen, for mangler som kan tilbakeføres til produksjonsfeil eller materielle mangler. Dine lovpålagte garantirettigheter i henhold til § 439 ff. i den tyske BGB-E forblir upåvirket av denne garantiordningen. Garantien omfatter ikke skader som oppsto som følge av upassende håndtering eller innsatsområder, samt mangler som kun i beskjeden grad påvirker apparatets funksjon eller verdi. Videre er transportskader som vi ikke er ansvarlige for heller ikke omfattet av garantien. For skader som ble forårsaket av en reparasjon som ikke ble utført av oss eller en av våre representanter er garantikrav utelukket. Ved berettigede reklamasjoner vil vi etter eget skjønn velge mellom reparasjon eller bytte med et produkt uten mangler.