

Våffeljärn enkelt...2

Vahvliküpsetusmasin ühene.....6

Vafeļu panna vienkārša.....10

Vaflių keptuvas viengubas.....14

Waffle maker single.....18



TEKNISK SPECIFIKATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs igenom dessa instruktioner noga och bekanta dig med ditt nya våffeljärn innan du använder den första gången. Behåll instruktionerna för framtidiga referens.

Varning: Denna apparat måste användas i ett jordat eluttag.

När du använder elektriska apparater måste du alltid följa grundläggande säkerhetsregler för att minska risken för bränder, elstötar och/eller personskador.

1. Kontrollera att den spänning du har i eluttaget är samma som den spänning som apparaten märkts med.
2. Apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de får handledning eller har instruerats i säkert handhavande och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan vuxens övervakning. Håll apparaten och strömsladden utom räckhåll för barn under 8 år.
3. **Varning:** Varm yta. Apparatens yta blir mycket het vid matlagning. Använd alltid produktens handtag när du hanterar den.
4. Använd endast apparaten på en stabil arbetsyta, och inte i näheten av vatten.
5. Koppla ur apparaten från nätströmmen när du inte använder den, om den inte fungerar korrekt och innan och under rengöring.
6. Placera aldrig apparaten eller dess delar nära en värmekälla.
7. Håll inte händerna i närheten av hålet i locket när apparaten är igång.
8. Sänk aldrig ned apparaten, delar av den eller kontakten i vatten
9. Låt inte strömsladden hänga över kanten på arbetsytan, eftersom någon kan dra i den av misstag.
10. Koppla aldrig ur kontakten genom att dra i strömsladden.
11. Om apparaten slutar fungera eller skadas kontaktar du en auktoriserad verkstad för

TEKNISK SPECIFIKATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

reparation. Felaktiga reparationer kan orsaka allvarlig fara för användaren.

12. Använd aldrig apparaten om strömsladden är skadad eller om apparaten har tappats och fått synliga skador, eller fungerar onormalt.

13. Väffeljärnet är endast avsett för hushålls-bruk. Den har inte utformat för kommersiell användning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar om apparaten används i kommersiellt syfte eller på ett sätt som inte överensstämmer med instruktionerna

14. Använd inte apparaten utomhus.

15. Apparaten är inte avsedd att handhas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärr-kontrollsysteem.

16. Om strömsladden är skadad måste apparaten returneras eller kasseras. Annars kan fara uppkomma.

17. Använd apparaten under konstant över-vakning. Övervaka barn i närheten av apparaten när den är i drift. Apparaten är inte en leksak.

TEKNISK SPECIFIKATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder ditt nya våffeljärn måste laggarna torkas av med en fuktig trasa. Därefter smörjer du laggarna med smör eller stekolja.

1. Placera våffeljärnet på en plan, vågrät arbetsyta.
2. Anslut kontakten till 220-240 V nätspanning. Lampan tänds. Första gången våffeljärnet används kan det ryka lite. Detta är normalt.
3. Stäng locket och vänta tills temperatur-indikatorlampan tänds. Våffeljärnet har nu rätt temperatur. Normal användning.
4. Öppna våffeljärnet. Häll ner smeten i mitten av den undre laggen. Smeten sprids ut när du stänger våffeljärnet.
5. Stäng våffeljärnet. Lampan kommer att släckas och tändas när våffeljärnet används. Detta betyder att termostaten ser till att laggarna har rätt temperatur.
6. Våffeljärnet öppnar sig lite grann under gräddningen, eftersom degen jäser. Öppna inte våffeljärnet under den första minutens gräddning.
7. Öppna våffeljärnet försiktigt. Lossa våfflan med en stekspade i plast eller trä. Använd ALDRIG metall på laggarna. Detta skadar ytan. Om någon metall används på laggarna gäller inte garantin.
8. När du har gräddat färdigt lämnar du våffeljärnet öppet och drar ur kontakten. Låt våffeljärnet svalna helt innan du rengör laggarna med en fuktig trasa. Använd aldrig vatten eller rengöringsmedel. Sänk aldrig ner apparaten i vatten.

RENGÖRING

- Dra ur sladden och låt våffeljärnet svalna.
- Använd hushållspapper eller fuktad trasa för avtorkning av laggarna.
- Använd ev. en lätt fuktad mjuk svamp till rengöring.
- Om det finns smetrester kvar på laggarna, kan detta avlägsnas med hjälp av litet matolja. Låt oljan sitta kvar i 5 minuter och torka där efter av laggarna med hushållspapper. Våffeljärnet ska vara helt kallt innan detta görs.
- Använd INGA slags starka, upplösande eller slipande rengöringsmedel. Använd INTE metallredskap eller stålborstar vid rengöring. Våffeljärnet eller sladden får INTE sänkas ner i någon form av vätska.

TEKNISK SPECIFIKATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

RECEPT PÅ VÅFFLOR

VANILJVÅFFLOR

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
Vaniljsocker
1/2 tsk salt
250 g mjöl
1 tsk bakpulver
1–2 msk mjölk eller vispgrädde
Garnering: strösocker

Blanda smör, socker, ägg, salt, vaniljsocker, mjöl och bakpulver. Rör om väl. Tillsätt mjölk eller grädde.

OSTVÅFFLOR

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

Blanda smör, ägg, och salt väl. Tillsätt mjöl, bakpulver och vatten och rör om. Tillsätt sedan ost och paprika som smaksättare.

FRASVÅFFLOR

5 äggulor
5 msk varmt vatten
100 g socker
rivet citronskal
150 g mjöl
1/2 tsk bakpulver
1 msk rom
5 hårt vispade äggvitor
Garnering: florsocker

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal till ett skum. Tillsätt bakpulver, mjöl och rom. Vänd ner i äggvitorna. Grädda våfflorna omedelbart.

ÄPPELVÅFFLOR

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
1/2 tsk salt
250 g mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 nypa kryddnejlika
2 rivna äpplen
Garnering: florsocker

Blanda alla ingredienser väl.

TEKNISK SPECIFIKATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

GARANTI

Eftersom vi kontinuerligt utvecklar våra produkter med avseende på funktion och utformning förbehåller vi oss rätten att göra förändringar i produkten utan föregående varning.

Vi förbehåller oss rätten att göra tillägg och rättelser.

I enlighet med WEEE-direktivet måste alla medlemsstater ombesörja korrekt insamling, hantering och återvinning av elektrisk och elektroniskt avfall. Hushåll inom EU kan avgiftsfritt ta den här sortens kasserat material till speciella återvinningsstationer.

Producera i Kina för
ICA Sverige AB, 171 93 Solna, Sverige
www.ICA.se
☎ [SE] 020-83 33 33



TEHNILISED ANDMED

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

TAHTSAD OHUTUSMEETMED

Enne uue vahvliküpsetusmasina esmakordset kasutamist õppige seda tundma ja lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke see juhend edaspidiseks alles.

Hoiatus: masin tuleb ühendada maandatud pistikupessaga.

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida tuleohu, elektrilöögi ja/või tervisekahjustuste ohu vähendamiseks põhilisi ohutusmeetmeid, sealhulgas:

1. Veenduge, et teie kodus on sama toitepinge, mis on märgitud masinale.
2. Seda kodumasinat võivad kasutada 8 aastased või vanemad lapsed ja nõrgemate kehaliste, sensoorsete või vaimsete võimeteega või kogemuste või teadmisteta isikud, kui neid on õpetatud või juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad saavad aru sellega seotud riskidest. Lapsed ei tohi selle kodumasinaga mängida. Lapsed ei tohi ilma juhendamiseta masinat puhastada ega kasutaja- poolset hooldust teha. Hoidke vahvliküpsetusmasinat ja selle juhet alla 8 aasta vanustele lastele kättesaamatus kohas.
3. **ETTEVAATUST!** Kuum pind. Masina pind on küpsetamise ajal väga kuum. Kasutage masina käsitsemiseks alati selle käepidet.
4. Kasutage masinat ainult stabiilsel tööpinnal, veest eemal.
5. Kui masinat ei kasutata, rikke korral ning enne masina puhastamist ja puhastamise ajaks lahutage see elektrikontaktist.
6. Ärge asetage masinat ega selle osi soojus-allikate lähedale.
7. Masina töötamise ajal ärge hoidke käsi selle kaanes oleva avā lähedal.
8. Ärge kastke masinat, selle osi ega pistikut vette.
9. Ärge laske juhtmel rippuda tööpinna servalt alla, sest seda võidakse juhuslikult tõmmata.
10. Ärge tömmake toitejuhtmest

TEHNILISED ANDMED

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

TAHTSAD OHUTUSMEETMED

masina lahutamiseks kontaktist.

11. Masina rikke või kahjustuse korral pöörduge remontimiseks sertifitseeritud töökotta. Väära remondiga võivad kaasneda kasutajale märkimisväärsed ohud.

12. Ärge kasutage masinat, kui selle juhe on vigastatud või kui masin on maha kukkunud ja on nähtavalt vigastatud või kui sellel on talitlushäireid.

13. Vahvliküsetusmasin on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks ja mitte kasutamiseks kaubanduslikul eesmärgil. Tootja ei vastuta, kui masinat kasutatakse kaubanduslikul eesmärgil või vastuolus kasutusjuhendiga.

14. Ärge kasutage masinat õues.

15. Masin ei ole ette nähtud juhtimiseks välise taimeri või kaugjuhitmise teel.

16. Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb ohu vältimiseks masin remonti anda või ära visata.

17. Jälgige masinat pidevalt selle kasutamise ajal. Masina kasutamise ajal jälgige läheduses viibivaid lapsi. See masin ei ole mänguasi.

TEHNILISED ANDMED

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Enne uue vahvliküpsetusmasina kasutusele võtmist tuleb selle kuumutusplaate pühkida kergelt niiske lapiga. Seejärel peate kuumutusplaate või või praadimisöliga määrima.

1. Asetage vahvliküpsetusmasin tasasele horisontaalsele tööpinnale.
2. Ühendage pistik 220–240 V elektrikontakti. Lamp süttib. Esmakordsel kuumutamisel võib erituda veidi suitsu, mis on normaalne.
3. Sulgege kaas ja oodake, kuni temperatuuri märgutuli süttib. Nüüd on vahvliküpsetusmasin õigel temperatuuril. Tavapärane kasutamine.
4. Avage vahvliküpsetusmasin, valage alumisele kuumutusplaadile tainast, mis levib kaane sulgemisel laiali.
5. Sulgege kaas. Lamp süttib ja kustub kasutamise ajal, mis näitab, et termostaat hoiab plaaete õigel temperatuuril.
6. Kaas töuseb veidi küpsetamise ajal taigna kerkimise tõttu. Ärge avage vahvliküpsetusmasinat küpsetamise esimese minuti jooksul.
7. Avage nüüd vahvliküpsetusmasin ettevaatlikult, vabastage vahvel ettevaatlikult plast- või puulabidaga. ÄRGE kasutage küpsetusplaatidel metallseemeid, sest need kahjustavad selle pinda. Kui küpsetusplaadil on kasutatud metallseemeid, kaotab garantii kehtivuse.
8. Pärast küpsetamise lõpetamist jätkke vahvliküpsetusmasin lahti ja võtke pistik elektrikontaktist välja. Enne plaatide puhastamist niiske lapiga laske vahvliküpsetusmasinal täielikult jahtuda. Ärge kasutage mitte kunagi vett ega puast-usvahendit. Ärge kastke masinat vette.

PUHASTAMINE

- Võtke vahvliküpsetaja elektrikontaktist välja ja laske jahtuda.
- Pühkige plaadid paberkäteräti või niiske lapiga puhtaks.
- Võite kasutada nende puhastamiseks ka veidi niisutatud svammi.
- Kui plaatidele on jäänud tainast, võite selle eemaldada väheste toiduõliga. Laske öli plaatidel 5 minutit seista ja pühkige siis plaat paberkäterätiga puhtaks. Selleks peab vahvliküpsetaja olema täiesti jahtunud.
- ÄRGE kasutage tugevatoimelisi lahustipõhist ega abrasiivset puhastusainet. ÄRGE kasutage vahvliküpsetaja puhastamiseks metallist köögiriistu ega terasharja.

Vahvliküpsetajat El tohi kasta vedelikusse.

TEHNILISED ANDMED

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

RETSEPTID

VANILJEVAHVLID

150 g võid või margariini
200 g suhkrut
4 muna
vaniljesuhkrut
1/2 teelusikatäit soola
250 g jahu
1 teelusikatäis küpsetuspulbrit
1–2 supilusikatäit piima või koort
Peale puistata: suhkrut

Segada kokku või, suhkur, munad, sool, vanilje-suhkur, jahu ja küpsetuspulber. Segada hoolikalt, lisada piim või koor.

JUUSTUVAHVLID

200 g võid või margariini
4 muna
1/2 teelusikatäit soola
200 g jahu
1/2 teelusikatäit küpsetuspulbrit
1/2 dl leiget vett
2 supilusikatäit riivitud juustu
paprikat

Segada või, munad ja sool hästi läbi, lisada segule küpsetuspulber, jahu ja leige vesi.

Lõpuks lisada juust ja maitse järgi paprikat.

RUMMIVAHVLID

5 munakollast
5 supilusikatäit sooja vett
100 g suhkruga riivitud sidrunit
150 g jahu
1/2 teelusikatäit küpsetuspulbrit
1 supilusikatäis rummi
5 kövaks klopitud munavalget
Kaunistamiseks: glasuursuhkrut

Kloppida munakollased, vesi, suhkur ja sidrunikoor vahtu. Lisada küpsetuspulber, jahu ja rumm ja lisada munavalgetele. Küpseda vahvlid kohe valmis.

ÕUNAVAHVLID

150 g võid või margariini
200 g suhkrut
4 muna
1/2 teelusikatäit soola
250 g jahu
1 teelusikatäis küpsetuspulbrit
1 teelusikatäis kaneeli
1 näpuotsatäis nelki
2 riivitud õuna
Kaunistuseks: glasuursuhkrut

Segada kõik koostisained hoolikalt läbi.

TEHNILISED ANDMED

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

GARANTI

Meie toodete funktsionaalsuse ja disaini pideva arendamise töttu jäätame endale õiguse tootes ette teatamata muudatusi teha.

Jätame endale õiguse teha muudatusi.

Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete direktiivi kohaselt peab iga liikmesriik tagama elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete õige kogumise, tagasivõtmise, käitlemise ja ringlussevõtu. ELi kodukasutajad võivad viia seda liiki jäätmed tasuta spetsiaalsesse taaskasutuspunkti.

Valmistatud Hiinas ettevõttele
ICA Sverige AB, 171 93 Solna, Roots
www.ICA.se
☎ (SE) 020-83 33 33



TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

SVARĪGI DROÐĪBAS PASĀKUMI

Lūdzu, uzmanīgi izlasiet ðo lietotāja rokasgrāmatu un pirms lietoðanas iepazīstieties ar savu jauno vafeiù pannu. Lūdzu, saglabājiet ðo rokasgrāmatu turpmākai lietošanai.

Brīdinājums: Ðo ierīci drīkst pievienot strāvas triecienu un/vai zemc̄iem kontaktiem.

Lai mazinātu ugunsgrēka, elektriskās strāvas triecienu un/vai miesas bojājumus, lietojot elektroierīci, ievçrojet ðâdus droðības noteikumus:

1. Pârliecinieties, ka baroðanas spriegums jûsu mâtâs ir tâds pats, kâ uz ierîces norâdîtais, nepiecieðamais spriegums.
2. Ðo ierîci var lietot bçrni vecumâ no 8 gadiem vai vecâki, un personas ar fiziskiem vai garîgiem funkciju traucçjumiem, kâ arî nepieredzçjuðas personas, ja tâs atrodas citas personas uzraudzîbâ vai arî, ja tâs ir saoçmuðas instrukcijas attiecîbâ uz lietoðanas droðîbu un iespcjamajiem riskiem. Neïaujiet bçrniem spçlcties ar ierîci. Tîrîðanu un ierîces apkopi nedrîkst veikt bçrni bez vecâku uzraudzîbas. Glabâjiet ierîci un tâs elektrîbas vadus nepieejamus bçrniem, kuri ir jaunâki par 8 gadiem.
3. **UZMANÎBU:** Karsta virsma. Ierîces virsma gatavoðanas laikâ ir ïoti karsta. Apejoties ar ierîci, vienmçr izmantojiet rokturi.
4. Novietojiet ierîci tikai uz stabilas darba virsmas, kuras tuvumâ neatrodas ûdens.
5. Atvienojiet ierîci no elektrîbas tîkla, ja ierîci nelietojiet, kâ arî iespcjamu traucçjumu gadîjumâ un tîrîðanas laikâ.
6. Nekad nenovietojiet ierîci vai tâs daïas siltuma avota tuvumâ.
7. Lerîces darbîbas laikâ, neturiet rokas vâka cauruma tuvumâ.
8. Nekad neiegremdçjet ierîci, tâs daïas vai kontaktvadu ûdenî.
9. Neïaujiet vadam nokarâties pâri darba virsmas malai, jo tas nejauði var tikt aizíerts.
10. Nekad neatvienojiet ierîci no strâvas, raujot aiz vada.

TEHNISKĀ SPECIFIKAĀCĪJA

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

SVARĪGI DROĐIBAS PASĀKUMI

11. Ja ierīce pârstâj darboties vai arî tai ir raduđies bojâumi, sazinieties ar akreditctu remontdarbnîcu. Nepareizi veikts remonts var izraisît ievçrojamu apdraudçjumu lietotâjam.

12. Nekad nelietojiet ierîci, ja tâs vads ir ticis bojâts, ja pati ierîce ir tikusi nomesta zemç, ja tâ ir redzami bojâta, vai arî ir traucçta tâs normâla darbîba.

13. Vafeïu panna ir paredzcta vienîgi lietođanai mâjas apstâkiø, un tâ nav paredzcta lietođanai komerciâlos nolûkos. Rabotâjs neuzòemas atbildîbu par gadîjumiem, kad ierîce tiek izman- tota komerciâlos nolûkos, vai citos nepared- zctos veidos.

14. Nelietojiet ierîci ârpus telpâm.

15. Ðo ierîci nav paredzcts darbinât, izmantojot atseviđiu taimeri vai tâlvadîbas sistçmu.

16. Ja strâvas padeves vads ir bojâts, ierîce ir jânodod remontâ vai arî jâizmet, lai izvairîtos no bîstamâm situâcijâm.

17. Lietođanas laikâ, neatstâjiet ierîci bez uzraudzîbas. Neatstâjiet bez uzraudzîbas ierîces tuvumâ esođos bçrnus. Ðî ierîce nav rotaïlieta.

TEHNISKĀ SPECIFIĀCIJA

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

PIRMS LIETOŠANAS

Pirms lietoðanas noslaukiet cepamo virsmu ar mitru lupatiòu. Tad to nosmçrçjiet ar sviestu vai cepamo eïiu.

1. Novietojiet vafeiù pannu uz horizontâlas virsmas.
2. Pievienojet 220-240V strâvai. Iedegsies lampiòa. Pirmo reizi sildot pannu var rasties dûmi, kas ir normâli.
3. Aizveriet vâku un pagaidiet lîdz ieslçdzas temperatûras indikatora lampiòa. Tagad vafeiù panna ir uzsildîta lîdz pareizajai temperatûrai.
4. Atveriet vafeiù pannu, pannas vidû uzlejet mîkla. Mîkla izklâsies pa visu pannu, tiklîdz kâ aizvçrsiet vâku.
5. Aizveriet vâku. Lietoðanas laikâ lampiòa ieslçgsies un izslçgsies vairâkkârtîgi, norâdot, ka termostats nodroðina pareizu cepðanas vîmas temperatûru.
6. Mîklai piebriestot, pannas vâks cepðanas laikâ mazliet pacelsies. Nogaidiet vismaz vienu minûti, pirms atveriet pannas vâku.
7. Tagad lcnâm atveriet vafeiù pannu un uzmanîgi ar plastmasas vai koka lâpstiòu izðemiet vafeli. NEKAD nelietojiet metâla piederumus, jo tie var sabojât cepðanas virsmu. Gadîjumos, kad bojâumi raduðies metâla pie-derumu lietoðanas rezultâtâ, garantija nav spçkâ.
8. Pçc lietoðanas, atstâjiet vafeiù pannu atvçrtu un atvienojet to no strâvas. ïaujiet vafeiù pannai pilnîbâ atdzist, tad noslaukiet cepðanas virsmu ar mitru lupatiòu. Nekad nelietojiet ûdeni vai tîrîðanas lîdzekius. Nekad neievietojiet ierîci ûdeni.

TÎRÎŠANA

- Izraujiet vadu no kontakta un ïaujiet vafeju pannai atdzist.
- Pannas noslaucîšanai, izmantojet papîra dvieļus vai arî mitru lupatiñu.
- Tîrîšanai variet izmantot arî viegli samitrinâtu švammîti.

Ja uz pannas palikušas mîklas atliekas, tâs var notîrit ar cepamâs eïjas palîdzîbu.

Uzsmérējiet uz pannas nedaudz eïjas, laujiet tai iedarboties 5 minûtes un tad noslaukiet ar papîra dvielîti. Tîrîšanas laikâ pannas cepamai virsmai ir jâbût pilnîgi atdzisušai.

Neizmantojet NEKÂDUS spêcîgus mazgâšanas lîdzeklus ar šķîdinošu vai slîpējošu efektu.

Tîrîšanas nolukiem NEIZMANTOJIET metâla piederumus vai metâla birstes.

Vafeju pannu un strâvas padeves vadu NEDRÎKST ievietot nekâda veida šķidrumâ.

TEHNISKĀ SPECIFIKAĀCIJA

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

RECEPTES

VAFELES RECEPTE

150 gr sviesta vai margarīna

200 gr cukura

4 olas

vanījas cukurs

1/2 tējk. sāls

250 gr. miltu

1 tējk. cepamā soda

1-2 cdk. piena vai saldā krējuma

Piedevas: cukurs

Sajaučiet sviestu, cukuru, olas, sali, vanījas cukuru, miltus un cepamo sodu. Visu kārtīgi sajaučiet , pievienojet pienu vai krējumu.

SIERA VAFELES

200 gr sviesta vai margarīna

4 olas

1/2 tējk. sāls

200 gr miltu

1 tējk. cepamā soda

1/2 dl ūdens istabas temperatūrā

2 cdk. sarīvčta siera

paprika

Kārtīgi sajaučiet sviestu, olas un sāli. Maisot, pievienojet cepamo sodu, miltus un siltu ūdeni. Pievienojet sieru un papriku.

KRAUKĒĪGAS VAFELES

5 olu dzeltenumi

5 cdk. silts ūdens

100 gr rīvčts citrons ar cukuru

150 gr miltu

1/2 tējk cepamais pulveris

1 cdk. ruma

5 cieši sakulti olu baltumi

Dekorēšanai: pūdercukurs

Saputojiet olu dzeltenumus , ūdeni, cukuru un citronu miziās Pievienojet cepamo pulveri, miltus, rumu un tad pievienojet masu olu baltumiem.. Cepiet vafeles uzreiz.

ĀBOLU VAFELES

150 gr sviesta vai margarīna

200 gr cukura

4 olas

1/2 tējk. sāls

250 gr miltu

1 tējk. cepamā pulvera

1 tējk. kančlis

1 āķipsniā krustnagliū

2 rīvčti āboli

Dekorēšanai: pūdercukurs

Kārtīgi sajaučiet visas sastāvdaļas.

TEHNISKĀ SPECIFI^KĀCJA

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

GARANTI

Sakarā ar pastāvīgu produktu attīstību un izmaiòām mūsu produktu funkcijās un dizainā, mēs paturam tiesības ðajā produktā veikt izmaiòas bez iepriekðja brîdinājuma.

Mēs paturam tiesības veikt grozījumus.

Saskaòā ar EEIA direktīvas, katrai dalībvalstij ir jānodroðina, ka elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi tiek savâkti, atjaunoti, apstrâdâti un pârstrâdâti pareizi. ES teritorijā esoðâs privâtâs mâjsaimniecîbas ðâda veida atkritumu var nodot atkritumu pârstrâdes stacijām bez maksas.

Raþots lînâ pçc
ICA Sverige AB, 171 93 Solna, Zviedrija, pasûtîjuma.
www.ICA.se
 [SE] 020-83 33 33



TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

Atidþiai perskaitykite ðià naudojimosi instrukcijà ir susipaþpinkite su savo nauja vaflø kepimo áranga prieð naudojantis pirmà kartà. Iðsaugokite ðià instrukcijà ateièiai.

Dëmesio! Ðis prietaisas turi bûti jungiamas á áphemintà maitinimo lizdà.

Naudojantis elektros prietaisais, bûtina visada laikytis bendrøjø atsargumo principø tam, kad bûtø sumaþinta gaisro, nusikrëtimø elektra ir/arba asmeninio susipalojimo tikimybë:

1. Patikrinkite, ar Jûsø namuose esanèio maitinimo lizdo átampa atitinka ant prietaiso nurodytà maitinimo átampà. metu gali bûti labai karðtas. Naudodamiesi ðiuo prietaisu visada laikykite já uþ specialios rankenos.
2. Ðiuo prietaisu naudotis leidþiama vaikams nuo 8 metø ir asmenims su nepakankama fizine, sensorine ar protine negalia, ar nepakan- kamomis þiniomis ar patirtimi naudotis tokiais prietaisais, jei tokie asmenys pribiûrimi ir jiems duodami nurodymai asmens, kuris prisiima atsakomybæ uþ jø saugà ir supranta susijusius pavojus. Draudþiama leisti vaikams þaisti ðiuo prietaisu. Draudþiama leisti vaikams valyti ðá prietaisà ar atliki jo techniná aptarnavimà be suaugusiøþ prieþiûros. Laikykite ðá prietaisà ir jo maitinimo laidà vaikams iki 8 metø nepasiekiamoje vietoje.
3. **ATSARGIAI!** Ákaitæ pavirðiai. Prietaiso pavirðius naudojimo 4. Naudokitès prietaisu ant stabilaus darbinio pavirðiaus, atokiau nuo vandens.
5. Iðjunkite prietaisà ir atjunkite já ið maitinimo ðaltinio jei prietaisu nesinaudojate, prietaisas sugedo, ar prieð atlirkdamí prietaiso valymo darbus.
6. Niekada nedékite prietaiso ar jo daliø netoli karðèio ðaltiniø.
7. Nelaikykite rankø netoliese dangèio skylës prietaiso veikimo metu.
8. Niekada nemerkite prietaiso, jo daliø ar maitinimo laidø kiðtuko á vandená.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

9. Saugokite, kad prietaiso maitinimo laidas nebûtø ties aðtriomis briaunomis ir tokiose vietose, kur já galima netyèia upkliudyti.
10. Niekada neiðjunginëkite prietaiso traukdami up maitinimo laido.
11. Jei prietaisas neveiktø ar jei bûtø apgadintas, kreipkitës á specializuotas dirbtuvës dël prietaiso remonto. Dël netinkamai atliktø remonto darbø naudotojui gali kilti rimtø pavojø.
12. Niekada nesinaudokite ðiuo prietaisu jei apgadintas jo maitinimo laidas, jei prietaisas buvo sutrenktas ar iðkritæs, pastebëjote kokiø nors neáprastø veikimo poþymiø.
13. Dis vaflis keptuvas skirtas tik butiniam naudojimui namuose, t.y. jis nera skirtas komerciniam naudojimui. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybës dël ðio prietaiso jei prietaisas bus naudojamas komerciniai tiksliai, ne pagal paskirtá ir nesilaikant ðios naudojimosi instrukcijos.
14. Nesinaudokite šiuo prietaisu lauke.
15. Dis prietaisas nepritaikytas naudojimui su iðoriniu laikmaëiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
16. Jei maitinimo laidas apgadintas, prietaisà reikia suremontuoti arba iðmesti tam, kad bûtø iðvengta pavojaus.
17. Prietaisà visada priþiûrekite jo veikimo metu. Visada stebékite vaikus, esanèios netoli naudojamo prietaiso. Prietaisas nera þaislas.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

PRIEĐ NAUDΟJANTIS PIRMÀ KARTÀ

Prieđ pirmà kartà naudojantis nauju vaflį keptuvu, kaitinimo plokôteles nuvalykite ðvelniu sudrékintu skuduréliu. Tada sutepkite kaitinimo plokôteles riebalais - sviestu arba kepimo aliejumi.

1. Padékite vaflį keptuvà ant lygaus horizontalaus darbinio pavirðiaus.
2. Ájunkite jo maitinimo kiðtukà á 220-240 V elektros lizdà. Ims ðviesti lemputę. Pirmojo naudojimosi metu gali iðsiskirti ðiek tiek dûmø, kas yra normalu.
3. Uþdarykite dangtá ir palaukite, kol ims ðviesti temperatûros indikatoriaus lemputę. Dabar vaflį keptuvas ákaitæs iki reikiamas temperatûros. Áprastas naudojimas.
4. Atidarykite vaflį keptuvà, á apatinës kaitinimo plokôteles centrà ápilkite teðlos, kuri pasiskirstys uþdarius keptuvo dangtá.
5. Uþdarykite dangtá. Kepimo metu lemputę iðsijunginës ir ásijunginës, kas reiðkia, jog veikia termostatas, kuris reguliuojam, kad kaitinimo plokôteliø temperatûra bûtø tinkama.
6. Kepimo metu dangtis gali šiek tiek pasikelti, nes kyla teðla. Neatidarinékite vaflį keptuvo dangèo pirmàjà kepimo minutæ.
7. Atsargiai atidarykite vaflį keptuvo dangtá, atsargiai plastikine ar medine mentele pajudinkite vaflá. NIEKADA nenaudokite metaliniø árankiø, nes galite subraiþyti keptuvo pavirðiø. Jei naudosite metalinius árankius, prietaisui suteikta garantija negalios.
8. Kai baigsite kepti, palikite vaflį keptuvà atidarytà, iðjunkite já ið maitinimo lizdo. Palaukite, kol vaflį keptuvas visiðkai atvës ir tik tada valykite jo kepimo plokôteles drëgnu skuduréliu. Neplaukite vandeniu ar valymo priemonë. Nemerkite prietaiso á vandená.

VALYMAS

- Iðjunkite vafliu keptuvą ir palaukite, kol jis atvës.
- Popieriniu rankšluosčiu arba drëgnu skuduréliu švariai nuvalykite jo plokôteles.
- Valytis galite ir truputj sudrékinta servetéle.
- Jei ant plokštelių liktų teþlos, ją galite nuvalyti naudodami nedidelj kiekj kepimo aliejaus. Palikite aliejus ant kepimo plokštelių 5 minutëms ir tada švariai nuvalykite virtuviniu popieriumi. Vaflinës kepimo geležis turi būti visiðkai atvësus prieš tai atliekant.
- NIEKADA nenaudokite jokių stiprių, tirpiklio pagrindu pagamintų arba šveiciamujų valymo priemonių. NIEKADA nenaudokite jokių metalinių írankių ar vielinių šepečių vaflinës paviršiams valyti. NEMERKITE vaflinës ir jos maitinimo laido j jokius skysscius.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

220-240 V~50 Hz, Class 1

850–1000 W

RECEPTAI

VANILINIAI VAFLIAI

150 g sviesto arba margarino
200 g cukraus
4 kiaušiniai
vanilinio cukraus
1/2 šaukštelių druskos
250 g miltų
1 ðaukðtelis kepimo milteliø
1–2 ðaukðtai pieno arba grietinëlës
Apibarstymui: cukraus

Sumaiðykite sviestà, cukrø, kiauðinius, druskà, vanilinà cukrø, miltus ir kepimo miltelius. Gerai sumaiðæ pridëkite pieno arba grietinëlës.

VAFLIAI SU SÙRIU

200 g sviesto arba margarino
4 kiaušiniai
1/2 šaukštelių druskos
200 g miltų
1/2 ðaukðtelio kepimo milteliø
1/2 dl šilto vandens
2 šaukštai tarkuoto sùrio
paprikos

Sumaiðykite sviestà, kiauðinius, druskà, tada pridëkite kepimo milteliø, miltø ir ðilto vandens ir dar kartà sumaiðykite. Galiausiai pridëkite sùrio ir paprikos pagal skoná.

"PHRASE" VAFLIAI

5 kiaušinio tryniai
5 šaukštai šilto vandens
100g cukraus tarkuotos citrinos þievelës
150g miltø
1/2 šaukštø kepimo milteliø
1 šaukštas romo
5 gerai iþplakti kiauðiniø balytmai
Papuoþimui: cukraus kremas

Suplakite kiaušinio trynius kartu su vandeniu, cukrumi ir citrinos þievelëmis iki putø masës. Pridëkite kepimo miltelius, miltus, romà ir suvyniokite á kiaušinio balytus. Kepkite vaflius kuo greiðiau.

"MALIC" VAFLIAI

150 g sviesto arba margarino
200g cukraus
4 kiaušiniai
1/2 šaukštelių druskos
250g miltø
1 ðaukðtelis kepimo milteliø
1 šaukðtelis cinamono
1 laðas gvazdikëliø aliejaus
2 tarkuoti obuolialai
Papuoþimui: cukraus kremas

Gerai sumaiðykite visus produktus.

TECHNINËS SPECIFIKACIJOS

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

GARANTI

Dël to, kad nuolatos tobuliname savo produktø funkcijas ir jø konstrukcijà, pasiliekame teisæ atlikti pakeitimus ðioje instrukcijoje be iðankstinio áspøjimo.

Pasiliekame teisæ atlikti pakeitimus.

Vadovaujantis EEÁ direktyva, kiekviena valstybë narë privalo uþtikrinti, kad elektros ir elektronikos atliekos bûtø tinkamai surenkamos, utilizuojamos ir perdribamos. Privatûs ES namø ûkiai galî ðias atliekas nemokamai pristatyti á specialias tokiø atliekø surinkimo vietas .

Pagaminta Kinijoje, pagal
ICA Sverige AB, 171 93 Solna, Švedija
www.ICA.se
[SE] 020-83 33 33



TECHNICAL SPECIFICATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Waffle maker before using for the first time. Please retain this manual for future reference.

Warning: This appliance must be used in an earthed outlet socket.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce risk of fire, electric shock and/or personal injury, including the following:

1. Make sure that the supply voltage in your home is the same as the voltage marked on the appliance.
2. 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 without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach from children less than 8 years.
3. **CAUTION:** Hot surface. The surface of the appliance is very hot during cooking. Always use the handle of the product when handling the appliance.
4. Only use the appliance on a stable work surface, away from water.
5. Unplug the appliance from the mains supply when not in use, in case of malfunction and before and during cleaning the appliance.
6. Never place the appliance or parts of it near a heat source.
7. Do not hold your hands near the hole in the lid during operation.
8. Never immerse the appliance, parts of it or the plug in water.
9. Do not allow the cord to hang down over the edge of the work surface as it could accidentally be pulled.
10. Never disconnect the plug by pulling on the supply cord.

TECHNICAL SPECIFICATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

IMPORTANT SAFEGUARDS

11. Should the appliance fail to operate or in case of any damage contact an accredited workshop for repair. Improper repairs can result in considerable hazards for the user.
12. Never use the appliance if the cord has been damaged or if the appliance has been dropped and is visibly damaged, or functions abnormally.
13. The waffle maker is intended for domestic use only and is not designed for commercial use. The manufacturer accepts no liability if the appliance is used for commercial purposes or in manner, which does not comply with the operating.
14. Do not use the appliance outdoor.
15. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
16. If the supply cord is damaged, the devise must be claimed/discharded in order to avoid a hazard.
17. Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on children in the vicinity of the appliance when it is being used. The appliance is not a toy.

TECHNICAL SPECIFICATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

BEFORE FIRST USE

Before you take your new waffle maker in use, the heating plates must be wiped over with a light damp cloth. Hereafter you should grease the heating plates with butter or frying oil.

1. Place the waffle maker at a plain horizontal work surface.
2. Connect to 220-240 V via the plug to the outlet. The lamp will light up. There may during the first heating, occur some smoke, which is normal.
3. Close lid and wait until the temperature indicator light is on. Now the waffle maker has the right temperature. Normal use.
4. Open the waffle maker, pour down the dough in the middle of the lower heating plate, it will spread out when you close the lid.
5. Close the lid. The lamp will go on and off during use, which is indicating that the thermostat is making sure that the plates has the right temperature.
6. The lid will go up a little during baking, since the dough will raise. Do not open the waffle maker during the first minute of baking.
7. Now gently open the waffle maker, carefully loosen the waffle with a plastic palette or a wooden palette. NEVER use any metal on the baking plates, because this will damage the surface. In case there is used any metal on the baking plate, the warranty will not be valid.
8. When you are done baking, leave the waffle maker open, remove the plug from the outlet. Let the Waffle maker cool completely down before you clean the plates with a damp cloth. Do never use any water or detergent. Do not immerse the appliance into water.

CLEANING

- Unplug the waffle iron and let it cool.
- Use a paper towel or a damp cloth to wipe the plates clean.
- You can also use a slightly damp sponge to clean them.
- If there is any batter left on the plates, you can remove it with a small amount of cooking oil. Leave the oil on the plates for 5 minutes and then wipe clean with kitchen paper. The waffle iron must be completely cold before you do this.
- Do NOT use any kind of strong, solvent-based or abrasive cleaning agent. Do NOT use any metal utensils or steel brushes when cleaning the waffle iron. The waffle iron and the cable must NOT be immersed in any kind of liquid.

TECHNICAL SPECIFICATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

RECIPES

VANILLA WAFFLES

150 g butter or margarine
200 g sugar
4 eggs
vanilla sugar
1/2 tsp. salt
250 g. flour
1 tsp. baking soda
1–2 tbsp. milk or cream
Topping: sugar

Mix butter, sugar, eggs, salt, vanilla sugar, flour and baking soda. Mix well, add milk or cream.

CHEESE WAFFLES

200 g butter or margarine
4 eggs
1/2 tsp. salt
200 g flour
1/2 tsp. baking soda
1/2 dl luke water
2 tbsp. shredded cheese
paprika

Mix butter, eggs and salt well, then add baking soda, flour and luke water in a mix. Finally add the cheese and paprika for taste.

PHRASE WAFFLES

5 yolks
5 tablespoons warm water
100g sugar grated lemon
150g flour
1/2 tsp baking powder
1 tablespoon rum
5 hard whipped egg whites
Decoration: icing sugar

Beat the egg yolks, water, sugar and lemon peel to foam. Add the baking powder, flour, rum and fold into egg whites. Bake the waffles immediately.

MALIC WAFFLES

150 g butter or margarine
200g sugar
4 eggs
1/2 teaspoon salt
250g flour
1 tsp baking powder
1 tsp cinnamon
1 pinch of clove
2 grated apples
Decoration: icing sugar

Mix all ingredients thoroughly.

TECHNICAL SPECIFICATION

220-240 V~50 Hz, Class 1

850-1000 W

GARANTI

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

We reserve the right to make amendments.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure that electrical and electronic waste is collected, recovered, handled and recycled correctly. Private house-holds in the EU can take this kind of waste to special recycling stations free of charge.

Produced in China för
ICA Sverige AB,
171 93 Solna, Sverige
www.ICA.se
☎(SE) 020-83 33 33

