



BLOMSTERBERGS

VAFFELJERN · VÅFFELJÄRN · WAFFLE MAKER

INDHOLD



BRUGSANVISNING.....	3
OPSKRIFTER	16



BRUKSANVISNING	6
OPPSKRIFTER	17



BRUKSANVISNING	9
RECEPTE	18



INSTRUCTION MANUAL	12
RECIPES	19



BRUGSANVISNING



DOBBELT VAFFELJERN

FORSIGTIG: Brug ikke dette produkt til at tilberede eller optøp frosne fødevarer. Al mad skal være helt optøet, før den tilberedes med dette produkt.

BEMÆRK: Når dette produkt tages i brug første gang, kan det afgive lidt røg. Det er normalt og vil aftage ved yderligere brug.

1. Før du bruger dette produkt første gang, skal du rengøre det som beskrevet i afsnittet "Rengøring".
2. Åbn vaffeljernet ved at trække håndtaget op.
3. Luk pladerne, og tænd for enheden ved at sætte den i en almindelig stikkontakt. Kontrollér, at strømindikatorlampen lyser orange.
4. Når enheden har forvarmet i cirka fem minutter, lyser lampen grønt, hvilket indikerer, at produktet er klar til brug.
5. Brug håndtaget til at løfte den øverste plade. Hæld dejen i den nederste plade.

FORSIGTIG: Brug ikke metalredskaber på pladerne, da de vil ridse og beskadige pladernes non-stick-belægning.

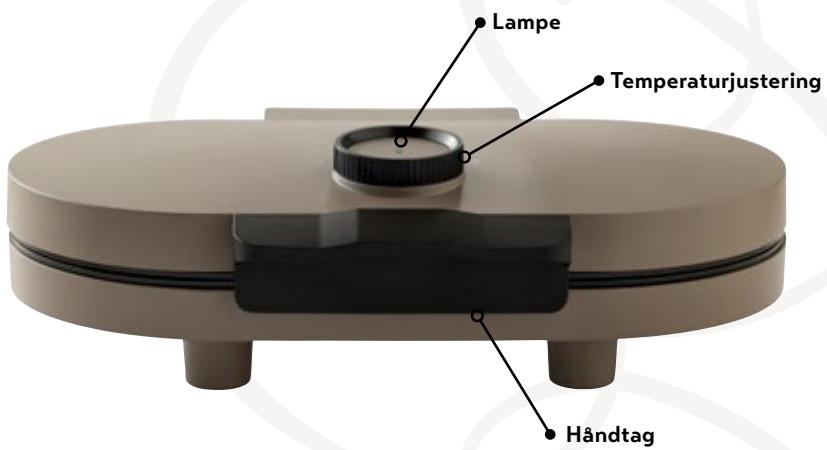
6. Brug håndtaget til at sække og hvile den øverste plade oven på maden.

BEMÆRKNINGER:

- Tilberedningstiden for forskellige fødevarer afhænger af fødevarernes type og tykkelse.
- Fødevarer skal tilberedes grundigt før indtagelse.
- Når du lukker låget lyser lampen orange igen. Dette skyldes at dejen køler pladerne ned. Når pladerne igen er varme vil lyset blive grønt igen. Det grønne lys er ikke en indikator for at vaflerne er færdige.
- 7. Når maden er tilberedt som ønsket, skal du løfte håndtaget for at åbne pladerne og derefter fjerne maden ved hjælp af redskaberne. Hvis der skal laves mere mad på dette tidspunkt, skal du lukke pladerne for at spare på varmen.
- 8. Gentag trin 4-6, indtil tilberedning er færdig, og påfør madolie igen efter behov.
- 9. Sluk for produktet ved at tage netledningen ud af stikkontakten.
- 10. Når enheden er helt afkølet, skal den rengøres og tørres.

RENGØRING

- Tag stikket ud, og vent på, at apparatet og pladerne køler af, før du rengør dem.
- Tør kun ydersiden af med en let fugtig klud, og sørge for, at der ikke kommer fugt, olie eller fedt ind i køleåbningerne.
- Rengør ikke indvendigt eller udvendigt med slibende skuresvampe eller ståluld, da det vil beskadige finishen.
- Må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.



GENBRUG OG BORTSKAFFELSE

Oplysninger om bortskaffelse af affald til brugere af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette mærke på produktet og/eller de tilhørende dokumenter angiver, at apparatet ved bortskaffelse skal håndteres som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Et WEEE-mærket produkt må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse af materialerne. WEEE-mærkede produkter skal afleveres på den lokale genbrugsstation med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse. Det er gratis at aflevere affald på genbrugsstationen. Korrekt bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr sikrer, at værdifulde ressourcer ikke går tabt, og beskytter mennesker og miljøet mod potentielle negative virkninger forårsaget af farlige materialer, der er indeholdt i affaldet.





BRUKSANVISNING



DOBBELT VAFFELJERN

FORSIKTIG: Ikke bruk dette produktet til å tilberede eller tine frosset mat. All mat må tines helt opp før den tilberedes med dette produktet.

MERK: Når dette produktet brukes for første gang, kan det avgi litt røyk. Dette er normalt og vil avta etter hvert som du bruker produktet.

1. Før du bruker dette produktet for første gang, må du rengjøre det som beskrevet i avsnittet "Rengjøring".
 2. Åpne vaffeljernet ved å trekke opp håndtaket.
 3. Lukk platene og slå på enheten ved å koble den til et vanlig strømnett. Kontroller at strømmindikatorlampa lyser oransje.
 4. Når enheten har vært forvarmet i omrent fem minutter, lyser lampen grønt, noe som indikerer at produktet er klart til bruk.
 5. Bruk håndtaket til å løfte den øverste platen. Hell røren i den nederste platen.
- FORSIKTIG:** Ikke bruk metallredskaper på plate-ne, da de vil skrape opp og skade non-stick-be-legget på platene.

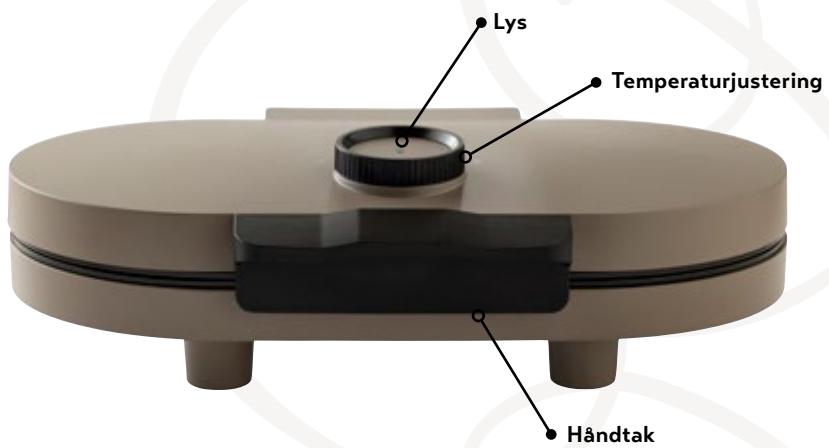
6. Bruk håndtaket til å senke og hvile topplaten oppå maten.

MERKNADER:

- Steketiden for ulike matvarer avhenger av matvarens type og tykkelse.
- Maten må tilberedes grundig før den spises.
- Når du lukker lokket, blir lyset oransje igjen. Dette er fordi deigen kjøler ned skivene. Når vaflene er varme igjen, blir lyset grønt igjen. Det grønne lyset er ikke en indikator på at vaflene er ferdige.
- 7. Når maten er tilberedt som ønsket, løfter du håndtaket for å åpne platene og tar deretter ut maten ved hjelp av redskapene. Hvis det er behov for å tilberede mer mat på dette tidspunktet, lukker du platene for å spare på varmen.
- 8. Gjenta trinn 4-6 til all tilberedning er fullført, og påfør matolje etter behov.
- 9. Slå av produktet ved å trekke ut strømledningen fra stikkontakten.
- 10. Rengjør og tørk enheten når den er helt nedkjølt.

RENGJØRING

- Trekk ut støpselet og vent til enheten og platene er avkjølt før du rengjør dem.
- Tørk kun av utsiden med en lett fuktig klut, og sørg for at det ikke kommer fuktighet, olje eller fett inn i kjøleventilene.
- Ikke rengjør interiøret eller eksteriøret med skurresvamper eller stålull, da dette vil skade lakken.
- Må ikke senkes ned i vann eller andre væsker.



RESIRKULERING OG KASSERING

Informasjon om kassering av elektrisk og elektronisk avfall

Dette merket på produktet og/eller vedlagte dokumenter viser at produktet skal behandles som elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Produkter som er merket med WEEE, må ikke kastes i restavfallet, men leveres til resirkulering. WEEE-merket avfall kan leveres kostnadsfritt til nærmeste miljøstasjon. Hvis alle kaster elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer vi verdifulle ressurser, samtidig som vi forhindrer potensielle negative konsekvenser for helse og miljø som følge av farlige materialer som avfallet kan inneholde.





BRUKSANVISNING



DUBBEL VÅFFELJÄRN

OBSERVERA: Använd inte den här produkten för att tillaga eller tina upp fryst mat. All mat måste vara helt upptinad innan den tillagas med denna produkt.

OBS: När den här produkten används för första gången kan den avge lite rök. Detta är normalt och kommer att minska vid fortsatt användning.

1. Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra den enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring".
 2. Öppna våffeljärnet genom att dra upp handtaget.
 3. Stäng plåtarna och slå på enheten genom att ansluta den till ett vanligt eluttag. Kontrollera att strömindikatorlampa lyser orange.
 4. När enheten har förvärmts i cirka fem minuter lyser lampen grönt, vilket indikerar att produkten är klar att användas.
 5. Använd handtaget för att lyfta den övre plattan. Häll smeten i den nedre plattan.
- OBSERVERA:** Använd inte metallredskap på tallrikarna eftersom de repar och skadar tallrikarnas non-stick-beläggning.

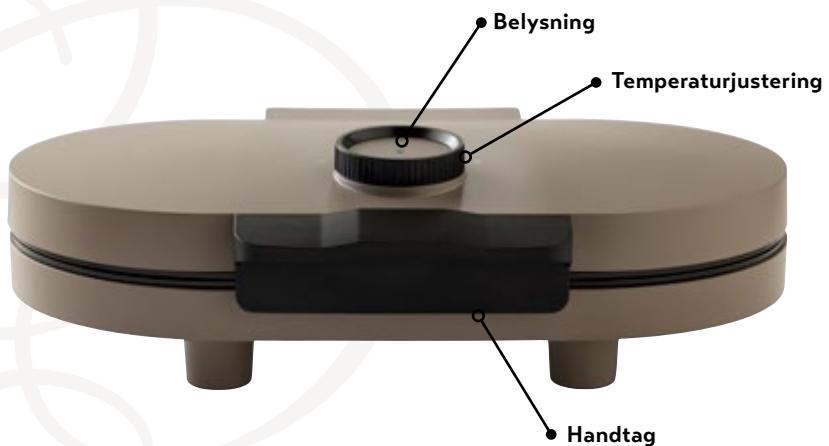
6. Använd handtaget för att sänka ner och placera den övre plattan ovanpå maten.

OBSERVERA:

- Tillagningstiden för olika matvaror beror på matvarans typ och tjocklek.
- Maten måste tillagas noggrant innan den konsumeras.
- När du stänger locket blir ljuset orange igen. Detta beror på att degen kyler ner skivorna. När våfflorna är varma igen blir lampen grön igen. Den gröna lampen är inte en indikator på att våfflorna är klara.
- 7. När maten är tillagad på önskat sätt lyfter du handtaget för att öppna plattorna och tar sedan bort maten med hjälp av redskapen. Om mer mat behöver tillagas vid denna tidpunkt, stäng plattorna för att spara värme.
- 8. Upprepa steg 4-6 tills all matlagning är klar och återapplicker matolja efter behov.
- 9. Stäng av produkten genom att dra ut nätsladden ur eluttaget.
- 10. När enheten har svalnat helt, rengör och torka den.

RENGÖRING

- Dra ur kontakten och vänta tills apparaten och skivorna har svalnat innan du rengör dem.
- Torka endast av utsidan med en lätt fuktad trasa och se till att ingen fukt, olja eller fett kommer in i kylventilerna.
- Rengör inte interiören eller exteriören med sli- pande svampar eller stålull eftersom detta skadar ytan.
- Sänk inte ned i vatten eller andra vätskor.



ÅTERVINNING OCH BORTSKAFFNING

Information till konsumenter om bortskaffande av elektriskt och elektroniskt avfall.

Denna märkning på en produkt och/eller medföljande dokument indikerar att den, när den har tjänat ut, ska kasseras som elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE-märkta avfallsprodukter får inte slängas i hushållssoporna. Produkter av denna typ ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av de material som den är tillverkad av. För korrekt hantering, insamling och återvinning; lämna in allt WEEE-märkt avfall på en återvinningsanläggning i din kommun, avfallet kan lämnas in utan kostnad. Om alla konsumenter kasserar uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning på rätt, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.





INSTRUCTION MANUAL



DOUBLE WAFFLE MAKER

CAUTION: Do not use this product to cook or defrost frozen food. All food must be completely defrosted before cooking it with this product.

NOTE: During the initial uses of this product, it may produce some smoke. This is normal and will subside with further use.

1. Before using this product for the first time, clean it as described in the "Cleaning" section.
2. Open the unit by pulling the Handle up.
3. Close the Plates and turn the unit on by plugging it into a standard electrical outlet. Verify that the Power Indicator Light illuminates in orange.

WARNING: The Cooking Plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, wear heat resistant mitts or gloves and touch only the black portion of the Handle.

4. After the unit preheats for approximately five minutes, the Ready Indicator Light will illuminate in green, indicating the product is ready for use.
5. Use the Handle to lift the Upper Plate. Place the waffle dough in the bottom plate.

CAUTION: Do not use metal utensils on the plate, as they will scratch and damage the plates' non-stick coating.

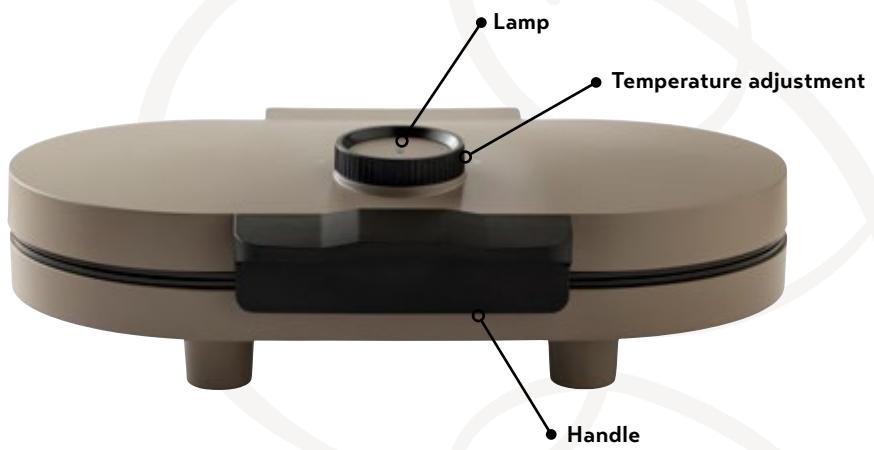
6. Use the Handle to lower and rest the Upper Plate on top of the dough.

NOTES:

- The cooking time for different foods depends on the type and thickness of the foods.
- Foods should be cooked thoroughly before consumption.
- When you close the lid, the light will turn back to orange. This is due to the cold dough cooling down the plates. When the plates are hot again the light will turn back green. The green light is not an indicator of the waffles being done.
- 7. When the food is cooked as desired, lift the handle to open the plates, then remove the food using the utensils. If more cooking will be done at this time, close the plates to conserve heat.
- 8. Repeat Steps 4-6 until all cooking is complete, reapplying cooking oil as necessary.
- 9. Turn off the product by unplugging the Power Cord from the electrical outlet.
- 10. When the unit has completely cooled, clean and dry it.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance and the plates to cool down.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.



RECYCLING AND DISPOSAL

Information on Waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.



OPSKRIFTER • OPPSKRIFTER • RECIPES





VAFLER

Ca. 6 stk. (30 'hjerter')

VAFFELDEJ

1/4 fed vaniljestang
eller 1,5 tsk. vaniljesukker
40 g. sukker
300 g. græsk yoghurt
1 æg (str. L)
1 dl. vand
220 g. hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 knivspids knust flagesalt
100 g. smeltet, saltet smør

VAFFELDEJ

Flæk vaniljestangen på den lange led, skrab kornene ud og mas dem med lidt af sukkeret så kornene skiller ad.

Kom vaniljesukker, sukker, græsk yoghurt, æg, vand, mel, bagepulver og salt op i multihakkeren og blend det til en homogen dej.

Smelt smørret for svag varme. Blend halvdelen af det smelte smør med i dejnen. Stop, tilsæt resten og lad det blende godt.

Tænd dit vaffeljern, så det er godt varmt.

Spray med en anelse bagespray eller smagsneutral olie.

Kom dej på det varme vaffeljern, men kun så det fylder lidt mere end halvdelen af jernets overflade.

Vent 15 sekunder og luk nu vaffeljernet.

Bag vaflerne til de er dejligt gyldne og gennembagte.

Nyd dem allerhelst frisktbagte.

Spis dem som de ér, med sukker og/eller marmelade eller måske med en lille god klat is til.



VAFLER

Ca. 6 stk. (30 'hjerter')

VAFFELRØRE

½ tykk vaniljestang,
eller 1,5 ts vaniljesukker
40 g sukker
300 g gresk yoghurt
1 egg (str. L)
1 dl vann
220 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 knivsodd knust flaksalt
100 g smeltet salt smør

VAFFELRØRE

Del vaniljestangen på langs, skrap ut kornene og bland dem med litt av sukkeret, slik at kornene skiller.

Hell vaniljesukker, sukker, gresk yoghurt, egg, vann, mel, bakepulver og salt i multihakkeren, og bland ingrediensene til en homogen masse.

Smelt smøret på svak varme. Bland halvparten av det smelte smøret i røren. Stopp, tilsett resten, og bland godt.

Slå på vaffeljernet, slik at det blir varmt.

Spray med litt bakespray eller nøytral olje.

Hell røre på det varme vaffeljernet, men bare til den fyller litt mer enn halvparten av overflaten.

Vent i 15 sekunder, og lukk vaffeljernet.

Stek vaflene til de blir gylne og gjennomstekte.
De smaker aller best når de er rykende ferske.

Spis dem som de er, med sukker eller marmelade,
eller kanskje med litt is til.



VÅFFGOR

Ca 6 st. (30 'hjärtan')

VÅFFELSMET

½ stor vaniljstång eller 1,5 tsk
vaniljsocker
40 g socker
300 g grekisk yoghurt
1 ägg (storlek L)
1 dl vatten
220 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa krossat flingsalt
100 g smält, saltat smör

VÅFFELSMET

Dela vaniljstången på längden, skrapa ur kornen och krossa dem tillsammans med lite av sockret så att kornen separeras.

Lägg vaniljsocker, socker, grekisk yoghurt, ägg, vatten, mjöl, bakpulver och salt i matberedaren och blanda till en homogen deg.

Smält smöret på låg värme. Blanda i hälften av det smälta smöret i degen. Pausa, tillsätt resten och låt det blandas väl.

Slå på våffeljärnet så att det är varmt.

Spraya lite bakspray eller smakneutral olja på järnen.

Häll på smet på det varma våffeljärnet, men bara så att det täcker drygt hälften av ytan på järnet.

Vänta i 15 sekunder och stäng locket till våffeljärnet.

Grädda våfflorna tills de är härligt gyllene och genombakade. Njut dem helst nygräddade.

Ät dem som de är, med socker och/eller marmelad eller kanske med en kula god glass till.



WAFFLES

Approx. 6 waffles (30 'hearts')

WAFFLE BATTER

¼ vanilla pod or 1.5 tsp. vanilla sugar
40 g sugar
300 g Greek yoghurt
1 egg (large)
1 dl water
220 g wheat flour
2 tsp. baking powder
1 pinch crushed flake salt
100 g melted salted butter

WAFFLE BATTER

Split the vanilla pod lengthwise, scrape out the beans and mash them with a little of the sugar to separate the beans.

Put the vanilla sugar, sugar, Greek yoghurt, eggs, water, flour, baking powder and salt in the multi-food chopper and blend it into a smooth mixture.

Melt the butter over low heat. Blend half of the melted butter into the mixture. Stop, add the rest and let it blend well.

Preheat your waffle iron to ensure that it is hot.

Spray with a hint of baking spray or neutral-flavoured oil.

Pour the batter on the hot waffle iron, but only so it takes up a little more than half the surface of the waffle iron.

Wait 15 seconds and close the lid of the waffle iron.

Bake the waffles until they are a lovely golden colour and baked through. Enjoy them freshly baked.

Eat them as they are, with sugar and/or jam, or perhaps with a small scoop of ice cream.