

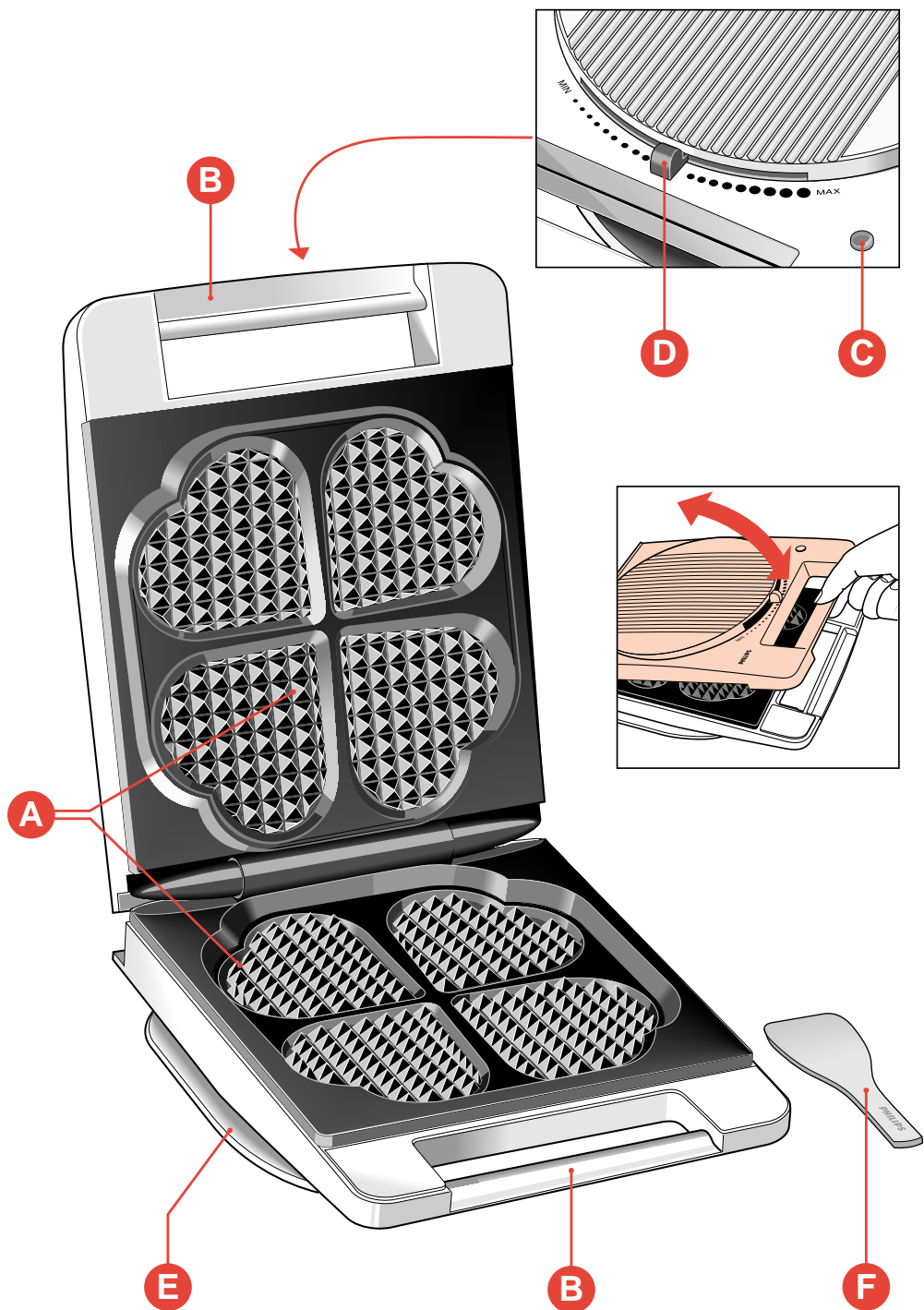
# PHILIPS

## HD 4472



# PHILIPS

- English** **Page 4**  
• Keep page 3 open when reading these operating instructions.
- Français** **Page 6**  
• En lisant le mode d'emploi: dépliez la page 3.
- Deutsch** **Seite 8**  
• Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.
- Nederlands** **Pagina 10**  
• Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.
- Dansk** **Side 12**  
• Hold side 3 opslået mens De læser brugsanvisningen.
- Norsk** **Side 14**  
• Slå opp på side 3 før De leser videre.
- Svenska** **Sid 16**  
• Ha sidan 3 utvikt när ni läser bruksanvisningen.
- Suomi** **Sivu 18**  
• Pidä sivu 3 auki samalla kun luet käyttöohjetta.



## English

### Important

- Read these instructions for use carefully before using the appliance,
- Connect the appliance to an earthed wall socket.
- Check whether the voltage indicated on the type plate is the same as in your home.
- Position the appliance so that:
  - the mains lead is not hanging over the edge of the table or sink;
  - children cannot touch it when in use;
  - it is standing on a flat surface with sufficient free space around left.
- Always heat up the appliance first, before starting to cook.
- Do not leave the appliance in operation without supervision.
- Always touching the metal parts as they become very hot.  
For safe handling please refer to the illustration.
- The baking plates are covered with a non-stick coating. Therefore do not let sharp or abrasive items come into contact with the surface of the baking plates.
- Remove the mains plug from the wall socket after use.
- Always clean the appliance after use. Allow it to cool down first. Never immerse it into water.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the special cord.  
Apply to your Philips dealer or to the Philips organisation in your country.
- Save these instructions for future reference.

### General description

- A Baking plates** with non-stick coating.
- B Handgrips.**
- C Pilot light.** When this light is on the baking plates are being heated.
- D Temperature control.**
- E Stand/cord storage.**
- F Spatula.**

### Before using for the first time

- Clean the baking plates with a damp cloth or sponge.
- Slightly grease the baking plates with a little cooking oil.
- **Take care to prevent water from running into the appliance.**

### How to bake nice crispy waffles

#### Making batter

- Make the batter as indicated in the recipes in these instructions for use or in the separate recipes booklet.

**Note: For the best results, allow the batter to swell for half an hour before baking.**

#### Pre-heating

- Insert the mains plug into the wall socket.
- Select the required baking temperature. Please note: the results (browning, crispiness) depend on the baking temperature as well as the duration of the baking and the quality of the batter!
- The waffle iron should be kept in the closed position to allow the appliance to pre-heat for about 5 minutes. When the pilot light goes out, the appliance is ready for use.
- Apply some butter or oil to the surface of the hotplates using a brush.

#### Baking

- Pour about 150 ml of the batter onto the bottom baking plate.
- Close the waffle maker, pressing the baking plates together.
- After 2-3 minutes the waffle will be ready. (The baking time depends on the thickness of the batter.)
- Open the waffle maker and take the waffles from the baking plate using a **wooden** spatula.
- Let the waffles cool down on a wire rack so that they become crispy.
- Longer cooking times and higher temperatures will result in darker waffles, whereas shorter cooking times and lower temperatures will give lighter results.
- The built-in thermostat switches the heating elements on and off to maintain the set cooking temperature. When the pilot light is on the cooking plates are being heated.

## Cleaning

- Remove the mains plug from the wall socket. Let the waffle maker cool down in open position.
- Never immerse the appliance in water. You may wipe it clean with a damp cloth or sponge and then dry it with a dry cloth.
- Do not remove any remaining burnt particles with a hard (metal) object, as this would damage the non-sticking coating.

## Storage

The mains cord can be wound in the special cord storage space.  
The appliance can be stored in a vertical position.



## Recipes

### Measures for these recipes:

1 dl	= 100 ml
1 tablespoon	= 15 ml
1 teaspoon	= 5 ml
1 spice measure	= 1 ml

### Crisp waffles (8 pcs.)

200 ml cold water  
300 ml (200 g) wheat flour  
300 ml cream (40% fat)

Mix flour and water. Stir well to a smooth batter.  
Whip the cream until stiff and mix it into the batter.  
Cook the waffles.

### Simple crisp waffles (8 pcs.)

150 g butter or margarine  
400 ml (250 g) wheat flour  
2 teaspoonfuls of baking powder  
1 spice measure of salt  
300 ml cold water  
200 ml milk

Melt the butter and let it cool down. Mix flour, baking powder and salt in a mixing bowl. Add water and milk and beat to a smooth batter. Stir in the melted butter. Cook the waffles.

**Variation:** Brown flour (containing more fibre) can be used instead of white flour. Serve the waffles with cottage cheese and fresh berries.

\*

### Non-rewireable mains plug (for U.K. only)

This appliance is supplied with an earthed non-rewireable 13 Ampere fused plug. The plug must never be used without the fuse cover being in place.

If a replacement fuse cover is required it must be of the same type or colour as the coloured insert around the fuse cover.

Only fit a 13 Ampere BSI or ASTA BS 1362 approved replacement fuse.

Always refit the fuse cover after changing the fuse.

Replacement fuse covers are available from Electrical Retailers or direct from Philips, tel. No. 0181 - 689 - 2166 Ext. 8014.

### Important safety information

If the supplied non-rewireable plug is not suitable for the socket outlets in your home it can be removed and an appropriate one fitted. (See adjacent table.)

**Warning:** The non-rewireable plug must be cut from the mains cord, the fuse removed, and the plug safely discarded to prevent further use. The removed plug can be hazardous if inserted into a live mains socket.

## Français

### Important

- Lisez attentivement les instructions ci-après avant la première utilisation.
- Branchez l'appareil sur une prise avec terre.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaquette mentionnant le type correspond à celle de votre installation électrique.
- Placez l'appareil de façon à ce que:
  - le cordon d'alimentation ne soit pas en suspens au-dessus d'un coin de table ou de l'évier;
  - que les enfants n'y aient pas accès lorsqu'il est en service.
  - qu'il soit en position stable avec suffisamment d'espace libre autour.
- Veillez à toujours préchauffer l'appareil avant chaque usage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Évitez de toucher les éléments métalliques car ils deviennent extrêmement chauds.
- Les plaques de cuisson étant munies d'un revêtement anti-adhésif, le contact avec des objets pointus ou abrasifs pourrait les abîmer.
- Nettoyez l'appareil après chaque usage mais laissez le refroidir avant. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de l'appareil, il doit être remplacé par le cordon spécial. Adressez-vous à votre revendeur Philips ou à l'organisation Philips dans votre pays.
- Conservez le présent mode d'emploi comme référence ultérieure.

### Avant le premier usage

- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge.
- Graissez ensuite légèrement les plaques de cuisson avec un peu d'huile.
- Veillez à ce que du liquide ne s'infilte pas dans l'appareil.

### Comment cuire des gaufres croustillantes

#### Préparation de la pâte

- Préparez la pâte tel qu'il est indiqué dans les recettes de ce mode d'emploi ou dans d'autres livres de recettes.

**Remarque:** Vous obtiendrez les meilleurs résultats en laissant reposer la pâte pendant une demi heure avant la cuisson

#### Préchauffage

- Raccordez le cordon à la prise murale.
- Sélectionnez la température requise. Attention: les résultats de la cuisson (gaufres dorées et croustillantes) dépendent de la température ainsi que de la durée de cuisson et de la qualité de la pâte!
- Maintenez le gaufrier en position fermée, pour qu'il puisse préchauffer pendant env. 5 minutes. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Graissez légèrement les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou d'huile, avec un pinceau de cuisine.

#### Cuisson

- Versez env. 100 ml (à peu près 65 g) de pâte sur le fond des plaques de cuisson.
- Fermez le gaufrier en pressant les deux plaques de cuisson.
- Après env. 2 minutes, la gaufre est prête.
- Ouvrez le gaufrier et retirez les gaufres de la plaque à l'aide d'une spatule en bois.
- Laissez refroidir les gaufres sur une grille, pour leur donner tout leur croquant.
- Un temps de cuisson prolongé et une température plus élevée donneront des gaufres plus foncées, tandis qu'un temps de cuisson plus court et une température moins élevée donneront des gaufres plus pâles.
- Le thermostat incorporé enclenche et déclenche le chauffage des plaques de cuisson. Un témoin lumineux allumé indique le chauffage des plaques.

### Description générale

- A** Plaques de cuisson avec revêtement anti-adhésif.
- B** Poignées.
- C** Témoin lumineux. S'allume lors du chauffage des plaques.
- D** Réglage de la température.
- E** Socle/enroulement du cordon.  
Spatule.

## Nettoyage

- Débranchez l'appareil, puis laissez refroidir l'appareil en position ouverte.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide ou une éponge et essuyez-le avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour enlever les restes brûlés, car ceci abîmerait le revêtement anti-adhésif.

## Rangement

Le cordon d'alimentation s'enroule et se range dans le compartiment prévu à cet effet.



## Recettes

### Unités de mesure pour les recettes ci-après:

1 dl	= 100 ml
1 cuillère à soupe	= 15 ml
1 cuillère à café	= 5 ml
1 pincée	= 1 ml

### Gaufres croustillantes (8 pcs)

200 ml d'eau froide  
300 ml (200 g) de farine de froment  
300 ml de crème (40% de matières grasses)

Mélanger la farine et l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Fouetter la crème et ajouter à la pâte. Cuire les gaufres.

### Gaufres croustillantes simples (8 pcs)

150 g de beurre ou de margarine  
400 ml (250 g) de farine de froment  
2 cuillères à café de levure chimique  
1 pincée de sel  
300 ml d'eau froide  
200 ml de lait

Faire fondre le beurre et laisser refroidir. Dans un saladier, mélanger la farine à la levure et au sel. Ajouter l'eau et le lait et travailler jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer le beurre fondu. Cuire les gaufres.

**Variante:** Au lieu de la farine de froment, vous pouvez utiliser de la farine complète (contient plus de fibres). Servir les gaufres avec du fromage blanc et des groseilles fraîches.

# Deutsch

## Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät so auf, daß ...
  - das Gerät auf einer ebenen Unterlage steht und
  - auf allen Seiten genügend freien Raum hat,
  - das Netzkabel nicht über den Tischrand hinaus oder in das Spülbecken hängt,
  - Kinder nicht an das Kabel oder an heiße Teile des Gerätes gelangen können.
- Heizen Sie das Gerät immer an, bevor Sie es in Gebrauch nehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Teile aus Metall; sie werden sehr heiß! Folgen Sie bei der Handhabung zu Ihrer persönlichen Sicherheit genau den Abbildungen.
- Die Heizplatten sind mit einer Beschichtung versehen, die verhindert, daß sich das Backgut ansetzt. Halten Sie darum spitze und scharfe Gegenstände von den Flächen fern. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie es dann abkühlen. Tauchen Sie es niemals in Wasser.
- Wenn das Netzanschlußkabel defekt oder beschädigt ist, muß dieses durch ein Original-Netzanschlußkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder an die Philips Service Organisation.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, um später nachschlagen zu können.

## Allgemeine Beschreibung

- A Heizplatten mit Antihaf-Beschichtung
- B Griffe
- C Kontrollampe. Wenn diese Lampe leuchtet, werden die Heizplatten aufgeheizt.
- D Temperaturschalter
- E Gerätebasis/Kabelaufwicklung
- F Spatel

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die kalten Heizplatten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl leicht ein.
- **Verhindern Sie, daß Öl oder Wasser in das Gerät gelangt.**

## Leckere, knusprige Waffeln backen

### Teig anrühren

- Bereiten Sie einen Waffelteig, wie in den Rezepten zu dieser Gebrauchsanweisung beschrieben.

**Hinweis: Lassen Sie den Teig vor dem Backen erst eine halbe Stunde lang gehen.**

### Vorheizen

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie die gewünschte Backtemperatur ein. Wichtig: Der Bräunungsgrad und die Knusprigkeit der Waffeln hängt von der Temperatur, von der Backdauer und von der Beschaffenheit des verwendeten Teiges ab!
- Heizen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand 5 Minuten vor. Wenn die Kontrollampe erlischt, ist das Gerät fertig zum Gebrauch.
- Nehmen Sie einen Haushaltspinsel und fetten Sie die Heizplatten mit Butter oder Speiseöl ein.

### Backen

- Gießen Sie ca. 150 ml Teig auf die untere Heizplatte.
- Schließen Sie das Waffeleisen, und pressen Sie beide Heizplatten zusammen.
- Nach 2 bis 3 Minuten ist die Waffel fertig. (Die Backzeit ist abhängig von der Menge des aufgetragenen Teiges.)
- Öffnen Sie das Waffeleisen und nehmen Sie die Waffel mit einem hölzernen Spatel heraus.
- Lassen Sie die Waffel auf einem Drahtgeflecht abkühlen, damit sie richtig knusprig wird.
- Bei längeren Backzeiten und höheren Temperaturen werden die Waffeln dunkler, bei kürzeren Zeiten und niedrigeren Temperaturen werden sie heller.



- Der eingebaute Thermostat schaltet die Heizelemente so an und aus, daß die von Ihnen gewählte Temperatur beibehalten wird. Wenn die Kontrollampe leuchtet, werden die Platten aufgeheizt.

### Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Sie können es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem trockenen Tuch nachreiben.
- Versuchen Sie niemals, angesetzte oder angebrannte Reste mit einem harten, z.B. metallischen Gegenstand zu entfernen. Die Antihaf-Beschichtung würde dadurch beschädigt.

### Aufbewahrung

Sie können das Netzkabel um die Kabelaufwicklung winden.  
Das Gerät kann senkrecht stehend aufbewahrt werden.



## Rezepte

### Maßangaben:

- 1 dl (Deziliter) = 100 ml
- 1 El (Eßlöffel) = 15 ml
- 1 Tl (Teelöffel) = 5 ml
- 1 Prise = 1 ml

### Knusprige Waffeln (für 8 Personen)

- 200 ml kaltes Wasser
- 300 ml = 200 g Weizenmehl
- 300 ml Schlagsahne, 40 % Fett

Mischen Sie Mehl und Wasser. Rühren Sie alles gründlich glatt. Schlagen Sie die Sahne steif, und mischen Sie sie unter den Teig. Backen Sie dann die Waffeln.

### Einfache, knusprige Waffeln (für 8 Personen)

- 150 g Butter oder Margarine
- 400 ml = 250 g Weizenmehl
- 2 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300 ml kaltes Wasser
- 200 ml Milch

Schmelzen Sie die Butter, und lassen Sie sie abkühlen. Mischen Sie Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel. Geben Sie die Milch hinzu, und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig. Rühren Sie dann die Butter hinein. Backen Sie die Waffeln.

Alternative: Statt des Weizenmehls können Sie auch Vollkornmehl mit Ballaststoffen nehmen. Servieren Sie diese Waffeln mit Hüttenkäse und frischen Beeren.

## Nederlands

### Belangrijk

- Lees eerst alle aanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of de aanduiding van het voltage op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning in uw huis.
- Plaats het apparaat zo dat:
  - het elektrisch snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangt;
  - kinderen er niet bij kunnen als het toestel in gebruik is;
  - het op een stabiele, vlakke ondergrond staat, waardoor er voldoende ruimte voor koeling openblijft.
- Warm het apparaat altijd op, voordat u begint te bakken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Raak de metalen onderdelen niet aan: deze kunnen heel warm worden. De illustratie laat u zien hoe u het apparaat veilig kunt aanpakken.
- De bakplaten zijn bedekt met een anti-aanbaklaag. Daarom mag het oppervlak van de bakplaten nooit in aanraking komen met scherpe en krassende voorwerpen zoals messen en vorken.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat na het gebruik altijd schoon. Laat het echter eerst afkoelen. Dompel het nooit in water.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend door het originele type te worden vervangen. Wend u daartoe tot uw Philips leverancier of tot de Philips organisatie in uw land.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

### Voor het eerste gebruik

- Maak de bakplaten schoon met een vochtige doek of een spons.
- Vet de bakplaten lichtjes in met wat bakolie.
- Zorg ervoor dat er geen water in het toestel terecht komt.

### Hoe bakt u lekkere knapperige wafels

#### Het beslag maken

- Maak het beslag zoals aangegeven in de recepten van deze gebruiksaanwijzing of in andere receptenboeken.  
**Opmerking:** U krijgt het beste resultaat als u het beslag een half uurtje laat rusten voor u begint te bakken.

#### Voorverwarmen

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de gewenste baktemperatuur in. Let op: het resultaat (kleur en knapperigheid) hangt af van de temperatuur, van de duur van het bakken en van de kwaliteit van het beslag!
- Houd het wafelijzer gesloten tijdens het voorverwarmen. Dit duurt ca. 5 minuten. Als het controlelampje uitgaat, is het toestel klaar voor gebruik.
- Vet de warme bakplaten in met wat boter of olie, met behulp van een borsteltje.

#### Bakken

- Giet ongeveer 150 ml beslag op de bodem van de bakplaat.
- Sluit het wafelijzer door de twee bakplaten op elkaar te drukken.
- Na 2-3 minuten is de wafel klaar. (De baktijd wordt bepaald door de dikte van het beslag.)
- Open het wafelijzer en haal de wafels van de bakplaat met behulp van de houten spatel.
- Laat de wafels afkoelen op een rooster om ze knapperig te laten worden.
- Langere baktijden en hogere temperaturen geven de wafels een donkere kleur, terwijl kortere baktijden en lagere temperaturen de wafels er lichter zal doen uitzien.
- De ingebouwde thermostaat schakelt de verwarmingselementen aan en uit om de baktemperatuur constant te houden. Als het controlelampje brandt, betekent dit dat de bakplaten opgewarmd worden.

#### Schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het wafelijzer openstaan om af te koelen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water. U kan het schoonmaken met een vochtige

### Algemene beschrijving

- A Bakplaten met anti-aanbaklaag.
- B Handgrepen.
- C Controlelampje. Het lampje brandt wanneer de bakplaten worden opgewarmd.
- D Temperatuurregeling
- E Voet / snoeropbergplaats
- F Spatel

doek of een spons en vervolgens afdrogen met een droge doek.

- Verwijder de aangebrande restjes niet met harde (metalen) voorwerpen: dit zou de anti-aanbaklaag aantasten.

vezels) gebruiken in plaats van witte tarwebloem. Dien de wafels op met kwark en verse besjes.

## Opbergen

Het elektrische snoer kan opgerold worden in het speciale opbergvak.

Het apparaat kan rechtopstaand weggezet worden.



## Recepten

### Maateenheden voor deze recepten:

1 dl	= 100 ml
1 eetlepel	= 15 ml
1 theelepel	= 5 ml
1 mespuntje	= 1 ml

### Knapperige wafels (1) (8 stuks)

200 ml koud water  
300 ml (200 g) tarwebloem  
300 ml room (40% vetgehalte)

Meng in een kom het water en de bloem tot een glad beslag. Klop de room stijf en meng het door het beslag. Bak de wafels.

### Knapperige wafels (2) (8 stuks)

150 g boter of margarine  
400 ml (250 g) tarwebloem  
2 theelepels bakpoeder  
1 mespuntje zout  
300 ml koud water  
200 ml melk

Laat de boter smelten en vervolgens afkoelen. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom. Voeg het water en de melk toe en klop alles op tot een glad beslag. Voeg de gesmolten boter toe. Bak de wafels.

**Variatie:** U kunt ook volkorenbloem (bevat meer

## Dansk

### Vigtigt!

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.
- Kontrollér, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Anbring altid vaffeljernet således, at
  - ledningen ikke hænger ud over bordkanten
  - børn ikke kan få fat i det, når det er i brug
  - det står på en fast flad overflade med tilstrækkeligt plads omkring.
- Varm altid vaffeljernet op til den ønskede temperatur, inden bagningen påbegyndes.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i funktion.
- Undgå berøring af metaldelene, da disse bliver meget varme. Af hensyn til sikkerheden, anbefales det at følge samme fremgangsmåde, som anvist i illustrationerne.
- For at undgå beskadigelse af bagepladernes "slip-let" overflade, frarådes brug af skarpe og ridsende genstande.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Rengør altid vaffeljernet efter brug, men lad det afkøle først. Det må aldrig komme i vand!
- Hvis netledningen til dette apparat er beskadiget må den kun udskiftes til den samme specielle ledning. Henvend Dem til Deres Philips forhandler eller direkte til Philips.
- Gem denne brugsanvisning til eventuelt senere brug.

### Før apparatet tages i brug

- Rengør bagepladerne med en fugtig klud eller svamp.
- Smør bagepladerne med en lille smule madolie.
- **PAS PÅ, at der ikke kommer vand ind i apparatet.**

### Sådan bages knasende sprøde vaffler

#### Vaffel-dej

- Lav dejen som beskrevet i denne brugsanvisnings opskrifter - eller i den medfølgende opskriftsfolder.
- **Bemærk: Det bedste resultat opnås, hvis dejen får lov at hvile time før bagningen.**

#### Opvarmning

- Sæt stikket i stikkontakten.
- Indstil den ønskede bagetemperatur. Venligst bemærk: Resultatet (bruning/sprødhed) afhænger af bagetemperatur, bagetid samt af dejens kvalitet.
- Under opvarmning, skal vaffeljernet være lukket i ca. 5 min. Når kontrollampen slukker, er apparatet klar til brug.
- Smør de varme plader med lidt smør eller olie med en bagepensel.

#### Bagning

- Hæld ca. 1,5 dl dej på den underste bageplade.
- Luk vaffeljernet ved at presse bagepladerne sammen.
- Efter 2-3 min. er vafflerne færdige (bagetiden afhænger af dejens tykkelse).
- Vaffeljernet åbnes og vafflerne tages af med en paletkniv af træ.
- Lad vafflerne køle lidt af på en bagerist, så de bliver sprøde.
- Jo længere bagetid og højere temperaturer - desto mørkere vaffler, hvorimod kortere bagetid og lavere temperatur giver et lysere resultat.
- Den indbyggede termostat sørger automatisk for, at den valgte bagetemperatur holdes. Når kontrollampen lyser er bagepladerne under opvarmning.

### Generel beskrivelse

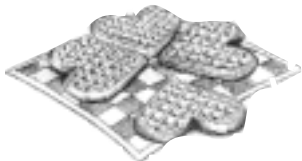
- A** Bageplader med "slip-let" overflade
- B** Håndtag
- C** Kontrollampe, som lyser, når bagepladerne er under opvarmning
- D** Temperatur-indstilling
- E** Stativ/plads til ledning når ikke i brug
- F** Paletkniv

### Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten. Lad vaffeljernet afkøle mens det er lukket op.
- Kom aldrig apparatet i vand eller under vandhanen. Kan nemt gøres rent med en fugtig klud eller svamp og tørres efter med en tør klud.
- Fjern aldrig eventuelle fastbrændte rester med en hård metalgenstand, da dette vil beskadige "slip-let" overfladen.

## Opbevaring

Ledningen kan rulles op i det specielle ledningsrum på undersiden. Vaffeljernet kan opbevares opretstående.



## Opskrifter

### Mål:

1 dl = 100 ml  
1 spsk. = 15 ml  
1 tsk. = 5 ml  
1 knivspids = 1 ml

### Sprøde Vafler (8 stk.)

2 dl koldt vand  
3 dl (200 g) hvedemel  
3 dl piskefløde

Mel og vand røres til en lind og jævn dej.  
Fløden piskes, hvorefter den blandes i dejen.  
Bag vaflerne.

### Nemme Sprøde Vafler (8 stk.)

150 g smør eller margarine  
4 dl (250 g) hvedemel  
2 tsk. bagepulver  
1 knivspids salt  
3 dl koldt vand  
2 dl kold mælk

Smørret smeltes og afkøles. Mel, bagepulver og salt blandes i en røreskål. Vand og mælk tilsættes og dejen røres sammen til den er lind og jævn. Smørret tilsættes. Bag vaflerne.

**Tips:** Hvedemelet kan erstattes med fuldkornsmel, som indeholder flere fibre. Servér vaflerne med hytteost og friske bær.

## Norsk

### Viktig:

- Les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk.
- Apparatet koples til en jordnet veggkontakt.
- Kontroller at spenningen angitt på typeplaten av apparatet stemmer overens med spenningen i Deres hjem.
- Plasser apparatet slik at:
  - nettleidingen ikke henger over kanten av bordet eller vasken;
  - barn ikke kan komme i kontakt med apparatet når det er i bruk;
  - det står på en jevn overflate med god plass rundt.
- Varm alltid opp apparatet før steking begynner.
- Hold alltid apparatet under oppsikt når det er i bruk.
- Unngå direkte berøring med metall-delene da de blir veldig varme. For sikker bruk vennligst se illustrasjonene.
- Stekeplatene har slipp-belegg. Unngå derfor at skarpe gjenstander kommer i kontakt med stekeplatenes overflate.
- Trekk alltid ut nettleidingen etter bruk.
- Vask alltid apparatet etter bruk. La det avkjøles først. Dypp aldri apparatet i vann.
- Hvis nettleidingen på dette apparatet blir skadet, må den erstattes med en spesialledning. Henvend Dem til Deres Philipsforhandler eller direkte til Philips.
- Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk.

### Generell beskrivelse

- A** Stekeplater med slipp-belegg
- B** Håndtak
- C** Indikatorlampe. Når den lyser blir stekeplatene varmet opp.
- D** Temperaturkontroll
- E** Stativ/oppbevaringsplass for ledning
- F** Slikkepott

### Før første gangs bruk

- Rengjør stekeplatene med en fuktig klut eller svamp.
- Smør forsiktig stekeplatene med litt olje.
- **Pass på at vann ikke renner inn i apparatet.**

### Howdan lage gode vafler!

#### Laging av vaffelrøre

- Lag røre som beskrevet i oppskriftene i denne bruksanvisningen eller i det separate oppskriftsheftet.
- NB! For å oppnå de beste resultater, la røren sveile ca. en halv time før steking begynner.**

#### Forhånds-oppvarming

- Sett inn nettpluggen.
- Velg ønsket steketemperatur.  
NB! Resultatet (bruning, sprøhet) avhenger av steketemperaturen så vel som steketid og rørens kvalitet.
- Vaffeljernet bør holdes lukket ca. 5 minutter under forhånds-oppvarming. Når indikatorlampen slukker er apparatet klart til bruk.
- Smør stekeplatene med litt smør eller olje ved hjelp av en børste.

#### Steking

- Hell ca. 150 ml røre på den nederste stekeplaten.
- Løkk igjen vaffeljernet, press stekeplatene sammen.
- Etter 2-3 minutter vil vaffelen være ferdig (steketiden avhenger av rørens tykkelse).
- Åpne vaffeljernet og ta vafflene fra stekeplatene ved hjelp av **tre-slikkepotten**.
- La vafflene avkjøles på en rist, slik at de blir sprøe.
- Lengre steketid og høyere temperatur vil gi mørkere vafler, mens kortere steketider og lavere temperatur vil gi lysere resultat.
- Den innebygde termostaten vil slå av og på varmelementet for å holde den innstilte steketemperatur. Når indikatorlampen lyser blir stekeplatene varmet opp.

### Rengjøring

- Trekk ut nettpluggen fra stikkkontakten. La vaffeljernet være åpent under avkjølingen.
- Dypp aldri apparatet i vann. De kan rengjøre jernet med en fuktig klut eller svamp og deretter tørke det med en tørr klut.

- Fjern ikke de gjenværende brente rester med en hard (metall) gjenstand, da dette kan ødelegge slipp-belegget.

## Oppbevaring

Nettledningen kan snurres rundt stativet.  
Apparatet kan oppbevares vertikalt.



## Oppskrifter

### Måleenheter for disse oppskriftene:

1 dl = 100 ml  
1 ts = 15 ml  
1 ss = 5 ml  
1 kryddermål = 1 ml

### Sprø vafler (8 stk.)

200 ml kaldt vann  
300 ml (200 g) hvetemel  
300 ml fløte (40%)

Bland mel og vann. Rør godt til blandingen er jevn. Pisk fløten til den er stiv og bland den inn i røren. Stek vaflene.

### Enkle sprø vafler (8 stk.)

150 g smør eller margarin  
400 ml (250 g) hvetemel  
2 toppede ts bakepulver  
1 kryddermål salt  
300 ml kaldt vann  
200 ml melk

Smelt smøret og la det avkjøles. Bland mel, bakepulver og salt i en bolle. Tilsett vann og melk og visp til røren er jevn. Bland inn det smeltede smøret. Stek vaflene.

**Variasjon:** Grovt mel (med mer fiber) kan brukes i stedet for hvitt mel. Server vaflene med cottage cheese og friske bær.

## Svenska

Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna! Spara bruksanvisningen! Spara köpbevis och kvitto!

### Viktigt

- Läs denna bruksanvisning noggrant innan väffeljärnet används.
- Anslut apparaten till ett jordat uttag.
- Väffeljärnet skall anslutas till 220-230 Volt växelström, 50 Hz, vilket står angivet på typskylten. Om så inte är fallet vänd dig till inköpsstället.
- Vid uppställning av väffeljärnet tänk på att:
  - den elektriska kabeln inte hänger över ett bordshörn eller diskbänk;
  - se till att barn inte kan röra väffeljärnet när det används.
  - väffeljärnet ska stå på en slät yta med gott om fria ytor runt omkring.
- Värm alltid upp väffeljärnet först, innan grädningen påbörjas.
- Lämna aldrig väffeljärnet utan övervakning.
- Undvik att komma i kontakt med metalldelar eftersom dessa kan bli mycket varma. För säker hantering, se illustrationerna.
- Laggarna är behandlade med ett material för att väfflan inte ska bränna fast. Låt därför inte vassa eller nåtande föremål komma i kontakt med ytan på laggarna.
- Drag ut stickproppen ur vägguttaget efter användning.
- Rengör alltid väffeljärnet efter användning. Låt det kallna först. Doppa aldrig väffeljärnet i vatten.
- Om sladden på denne apparat skadas måste den ersättas med en specialsladd, vilken tillhandahålls av Philips eller av deras serviceombud.
- Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

### Generellt

- A** Laggarna, behandlade så att väfflan inte bränner fast.
- B** Handtag.
- C** Signallampa. När lampan lyser är laggarna under uppvärmning.
- D** Temperaturreglage.
- E** Förvaringsutrymme för sladd.
- F** Skrapa

### Före första användning

- Rengör laggarna med en väl urvriden fuktig trasa.
- Smörj laggarna med lite fett.
- Var försiktig, undvik att vatten kommer in i väffeljärnet.

### Så här bakas goda frasiga väfflor

#### Beredning av smet.

- Gör en smet enligt recepten här i bruksanvisningen, i medföljande receptsamling eller enligt någon kokbok. Om du använder väffelmix, följ anvisningarna på paketet. Resultatet blir ofta bättre om smeten får svälla någon tid, upp till ca 30 minuter. Färg och frasighet beror på gräddningstid, temperatur och typ av smet.

#### Förvärmning

- Sätt in stickproppen i vägguttaget.
- Välj önskad temperaturinställning.
- Låt väffeljärnet värmas i ungefär 5 minuter. Det skall vara stängt under uppvärmningen. När signallampan har slocknat är väffeljärnet klart att användas. Laggarna behöver i allmänhet inte smörjas.

#### Gräddning

- Häll ca 1,5 dl av smeten på den undre laggen.
- Stäng väffeljärnet, pressa samman laggarna.
- Efter 2-3 minuter är väfflan färdig. Gräddningstiden kan variera beroende på smeten.
- Väfflan kan tas ur med en skrapa av trä eller plast. Använd aldrig verktyg av metall, de kan skada beläggningen på laggarna.
- Väfflorna håller sig frasiga om de får kallna på ett galler.
- Lång gräddningstid och hög temperatur resulterar i mörka väfflor, medan kort gräddningstid och låg temperatur ger ljusare väfflor.
- Den inbyggda termostaten ser till att väffeljärnet håller inställd temperatur.
- När signallampan lyser är laggarna under uppvärmning.

### Skötsel

- Drag ut stickproppen ur vägguttaget och låt väffeljärnet kallna i öppet läge.
- Doppa aldrig väffeljärnet i vatten. Du kan torka av det med en väl urvriden fuktig trasa.
- Skrapa aldrig bort fastbrända rester med något vasst metallverktyg. Då kan beläggningen på laggarna skadas så att väfflorna fastnar vid gräddningen.



## Förvaring

Nätssladden kan lindas upp runt foten under väffeljärnet.

Väffeljärnet kan förvaras på högkant.



## Recept

Väfflor kan ätas ofta.

Den traditionella väffeldagen är

Marie Bebådelsedag i mars, men väfflor smakar alltid lika gott.

Låt väffeljärnet stå lätt tillgängligt och utnyttja det genom att variera ingredienser och tillbehör till väfflorna.

Förutom att vara efterrätt kan väfflor vara lunchmat, kaffebröd och supémat.

Till recepten har använts en måttsats som innehåller:

1 dl = 100 ml

1 msk = 1 matsked = 15 ml

1 tsk = 1 tesked = 5 ml

1 krm = 1 kryddmått = 1 ml

## Frasväfflor 8 laggar

2 dl kallt vatten

3 dl vetemjöl

3 dl vispgrädd

Blanda mjöl och vatten till en jämn smet. Vispa grädden och blanda den i smeten. Grädda väfflorna.

## Enkla frasväfflor 8 laggar

150 g smör eller margarin

4 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 krm salt

3 dl kallt vatten

2 dl mjölk

Smält smöret och låt det svalna något. Mät upp mjöl, bakpulver och salt i en blandningsskål.

Vispa i vatten och mjölk och vispa till en slät smet.

Vispa i det smälta, avsvalnade smöret. Grädda väfflorna.

**Variation:** Byt ut vetemjölet mot grövre mjöl, t ex grovt matbrödsmjöl eller hälften grahamsmjöl och hälften vetemjöl. Servera tex med Keso och färska bär.

## Jästväfflor 8 laggar

125 g smör eller margarin

25 g jäst

4 dl mjölk

4 dl vetemjöl

Smält smöret och låt det svalna något. Smula jästen i en beredningsskål och rör ut den med mjölken. Blanda i vetemjölet och rör väl till en slät smet. Rör ner det smälta avsvalnade smöret och låt smeten jäsa i 20 minuter. Grädda väfflorna.

Serveringstips: Sikta strösocker blandat med kanel över de gräddade väfflorna och servera som kaffebröd.

# Suomi

## Tärkeää

- Lue huolellisesti koko käyttöohje ennen käyttöönottoa.
- Yhdistä laite maadoitettuun pistorasiaan.
- Tarkista, että laitteen arvokilven jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Sijoita vohvelirautaa siten, että
  - liitäntäjohto ei riipu työtason reunan yli tai pesualtaaseen
  - lapset eivät pääse koskettamaan sitä käytön aikana
  - se seisoo tasaisella alustalla riittävästi vapaata tilaa ympärillään.
- Lämmitä vohvelirautaa aina ennen paistamista.
- Älä jätä vohvelirautaa toimintaan ilman valvontaa.
- Varo koskemasta kuumia metalliosia.
- Vohvelilevyt on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella. Älä sen vuoksi puhdista levyjä terävillä esineillä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.
- Puhdistaa laite välittömästi käytön jälkeen. Anna sen kuitenkin jäähtyä ensin riittävästi.
- Älä koskaan upota vohvelirautaa veteen.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla, jota on saatavissa Philips-huollosta.
- Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.  
Katso kuvista miten laitetta käsitellään turvallisesti.

## Yleistä

- A** Vohvelilevyt, tarttumaton pinnoite
- B** Kahvat
- C** Merkkivalo. Kun valo on päällä vohvelilevyt kuumenevat
- D** Termostaatti
- E** Liitäntäjohtojen säilytys/pöytäeline
- F** Kaavin

## Muista ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdistaa vohvelilevyt kostealla - ei märällä - liinalla.
- Sivele vohvelilevyt kevyesti ruokaöljyllä.
- Huolehdi, että vettä ei missään tapauksessa pääse laitteeseen.

## Kuinka valmistaa herkullisia, rapeita vohveleita

### Taikinan teko

- Tee taikina annetun ohjeen mukaan.
- Huomio.** Parhaan tuloksen saavuttamiseksi, anna taikinan turvota noin puoli tuntia ennen paistamista.

### Esikuumennus

- Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse sopiva paistolämpötila.  
Muistathan: rapeanruskea paistotulos riippuu paistolämpötilasta, paistoajasta ja taikinan laadusta.
- Vohvelirautaa on pidettävä suljettuna n. 5 minuuttia, että laite kuumenisi riittävästi. Kun merkkivalo sammuu, laite on valmis käyttöön.
- Sivele vohvelilevyt esikuumennuksen jälkeen ruokaöljyllä tai voilla.

### Paistaminen

- Kaada taikinaa (n. 1,5 dl) vohvelilevyille.
- Sulje vohvelirautaa painamalla levyt yhteen.
- Vohveli on valmis 2-3 minuutin kuluttua. (Paisto-aika riippuu taikinan paksuudesta.)
- Avaa vohvelirautaa ja ota vohvelit levyiltä käyttäen apuna puista kaavinta.
- Anna vohveleiden jäähtyä hetken ritilällä rapeuden varmistamiseksi.
- Pidempään ja korkeammalla lämpötilalla paistetuista vohveleista tulee tummempia ja painavastoin.
- Termostaatti pitää vohvelilevyt sopivan kuumina koko paiston ajan.  
Kun merkkivalo palaa, paistolevyt lämpiävät.

### Puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta. Jäähdytä vohvelirautaa avattuna.
- Älä upota laitetta veteen. Pyyhi laite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa.
- Älä yritä raaputtaa kiinni palanutta taikinaa irti metallisilla välineillä, sillä levyjen tarttumaton pinnoite vaurioituu.

### Säilytys

Säilytä liitäntäjohto säilytystelineeseen kierrettyinä.  
Laitetta voi säilyttää pystyasennossa.

Oikeus muutoksiin varataan.



## Ohjeet

### Ohjeissa käytetyt mitat:

- 1 dl = 100 ml
- 1 rkl = 15 ml
- 1 tl = 5 ml
- 1 maustemitta = 1 ml

### Rapeat vohvelit (8 vohvelia)

- 2 dl kylmää vettä
- 3 dl vehnä jauhoja
- 3 dl kermaa
- suolaa (sokeria)

Sekoita jauhot ja vesi tasaiseksi taikinaksi. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita taikinaan.

Paista vohvelit.

### Helpot vohvelit (12 vohvelia)

- 50 - 100 g voita tai margariinia
- 4 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 maustemitta suolaa
- 3 dl kylmää vettä
- 2 dl maitoa

Sulata voi ja anna jäähtyä. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola kulhossa. Lisää vesi ja maito ja vatkaa tasaiseksi taikinaksi. Sekoita joukkoon sulatettu voi.

Paista vohvelit.

**Vaihtelua:** Käytä tummia vehnä jauhoja ja tarjoile vohvelit kotijuuston ja tuoreiden marjojen kanssa.





