

KØKKENHEF



INSTRUCTION MANUAL
DOUBLE WAFFLE MAKER

92261581

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Køkkenchef. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.

Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af produktet og forstår de involverede farer.
- Hold produktet og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

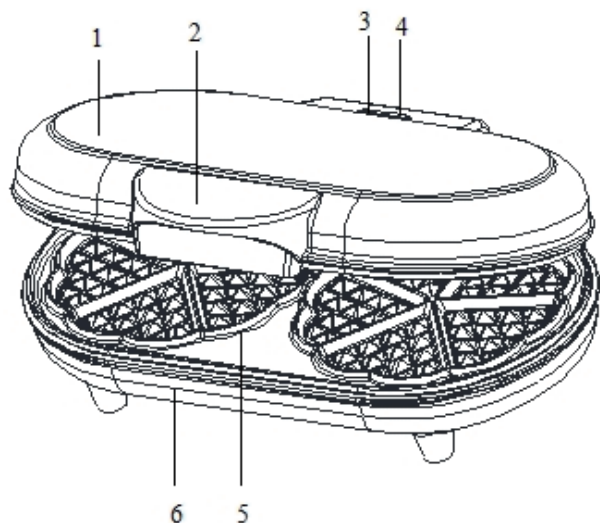
- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:



BESKRIVELSE AF PRODUKTDELE



1. Øvre kabinet
2. Håndtag
3. Tændt lys [rød]
4. Klar-til-brug lys [grøn]
5. Non stick belægning
6. Nedre kabinet

- Luk vaffeljernet og tilslut 220-240V AC strømforsyning, og vent til strømindikatoren lyser rødt.
- Opvarm vaffeljernet Klar-indikatoren vil fortsætte med at lyse grønt, hvilket betyder at vaffeljernet er begyndt at varme op.
- Det tager cirka 3 til 5 minutter at opnå den korrekte bage temperatur. Strømindikatoren forbliver tændt indtil du fjerner strømforsyningen til vaffeljernet. Den grønne klar-indikator slukker når vaffeljernet er klar til brug.

NOTE: Før du bager den første vaffel på dagen, bør du med en pensel til et belægge stegepladerne med et tyndt lag vegetabilsk olie. Du kan også bruge non-stick madlavningsspray med god samvittighed.

- Åben vaffeljernet og fyld vaffeldej i nederste stegeplade. Brug en spartel til at jævne dejen ud i hjørnerne, hvis det er nødvendigt.
- Luk vaffeljernet og den grønne klar-indikator tænder igen.

NOTE: Vent med at åbne igen i mindst 1 1/2 minut. Hvis låget abnes for tidligt kan vafler der har fået for lidt gå fra hinanden og være svære at fjerne igen.

- Bag vaflerne i cirka 3 til 6 minutter. Den grønne klar-indikator slukker igen, og vaflerne burde være færdige. Hvis du vil have vaflerne mørkere kan du lukke låget igen og fortsætte bagningen indtil du er tilfreds.
- Når vaflerne er færdige, kan du forsigtigt fjerne dem fra vaffeljernet ved hjælp af køkkenredskaber der ikke er lavet af metal. Rør aldrig ved stegepladerne med skarpe, spidse eller metal, da dette kan beskadige non-stick overfladen.
- Fra nu af behøver du ikke at opvarme vaffeljernet for at lave flere vafler.
- Nu kan du bare hælde vaffeldejen i nedre stegeplade og gentage processen.
- Når du er færdig med at bage, skal vaffeljernet frakobles strømforsyningen og åbnes til

nedkøling.

HJÆLPSOMME TIP

- Ælt ikke dejen for meget da det gør vafflerne hårde. Rør kun rundt indtil de største klumper er væk.
- Optimal mængde dej for at lave en fuldendt perfekt vaffel varierer fra forskellige vaffeldeje. Ved brug af et måle bære kan du nemmer huske hvilken mængde dej der virker bedst. Fyld nederste stegeplade med rigeligt dej, så dejen dækker alle overflader ca. 3/4 til 1 kop.
- Fordel dejen over hele overfladen ved hjælp af en gummispartel eller lignende før låget lukkes, for at opnå vafflers perfekte form.
- For at mindske den knasende fornemmelse, kan du lade vafflerne køle af på en rist for at undgå akkumulerende damp fra neden.
- Når flere vaffler skal serveres på en gang, kan alle vaffler samlet holdes varme i 90°C varm ovn indtil de er serveringsklar.
- Vaffler der allerede er kølet af kan genopvarmes og blive sprøde igen individuelt, ved at komme i den varme waffelmaker igen. Vafflen placeres så mønsteret passer. Luk låget i og vent 1 til 2 minutter, og hold øje for at undgå at vafflerne brænder på.
- Bagte vaffler kan let fryses ned. Afkøl fuldstændigt på risten og opbevar derefter vafflerne i fryseposer eller tætsluttet beholder adskilt med bagepapir i fryseren. Optø vaffler i ovn eller brodrister til de er varme og sprøde.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Frakobl altid vaffeljernet og lad den afkøle før rengøring. Vaffeljernet behøver ikke at adskilles for at rengøres og bør aldrig dyppes i vand eller kommes i opvask emaskinen.
- Fjern alle løse krummer og dejrester fra varmepladerne og tør dem af med et stykke papir for at fjerne rester af olie eller smør. Du kan også bruge en fugtig klud. Undgå at bruge redskaber der potentielt kan ridse eller skade non-stick belægningen.
- Brug kun en fugtig klud på ydersiden af vaffeljernet. Brug ikke hårdt materiale til rengøringen, da dette kan påvirke produktets ydre udseende. Der kan dog bruges en lille metal polish til rustfrit stål en gang i mellem når det er nødvendigt. Dyp ikke vaffeljernet i vand eller andre væsker.
- Put aldrig produktet i opvaskemaskinen.
- Hvis dejen er brændt fast, kan du bruge madlavningsolie til at løsne dette. Lad det sidde i 5 minutter for at blødn dejen og tør den efter af med en klud.
- Brug aldrig metal redskaber til at fjerne vaffler, da disse kan beskadige non-stick belægningen.

OPBEVARING

- Frakobl altid vaffeljernet før opbevaring.
- Sørg for at vaffeljernet er tørt og afkølet før opbevaring

OPSKRIFTER

KLASSISKE VAFLE

1½ kop mel	1¾ kop mælk
3 store separerede æg	1 spsk. bagepulver
½ kop majsstivelse	½ tsk. vaniljepulver
2 spsk. granuleret sukker	1 tsk. salt
2 spsk. majs mel (valgfrit)	½ cup (1 stick) usaltet smør, smeltet

Bland mel, majsstivelse, majs mel, bagepulver og salt sammen gr undigt i en stor skål og stil til siden. Slå æggeghvider sammen i blandeskål og tilføj sukker lige indtil det bliver stift. Pisk æggeblommer sammen med mælk og vanilje. Bland mælk sammen med melblandingen ved hjælp af en gummispatel indtil alt er flydende. [Der skal stadigvæk være små klumper, undgå at over-piske blandingen]. Rør sammen med smeltet smør og tilføj æggeghvider. Fyld dejen i vaffeljernet og bag vafflerne som tidligere forklaret.

Mængde er ca. 5½ kopper dej.

Vaffel Tip: Majsstivelse gør vafflerne sprødere. Hvis du ikke har majsstivelse se kan du i stedet bruge 2 kopper mel.

RISTEDE PECANNØDDER & TRANEBAER VAFLE

Drys hakket pecannødder i bunden af varmepladen .

Hæld dejen over pecannødderne og drys tørrede tranebær over dejen.

Luk vaffeljernet og bag vafflerne.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 92261581
220-240V~, 50/60Hz
1200 Watt

PRODUCENT

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Danmark
www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Køkkenchef. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.

Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.

- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- This product 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 product in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough

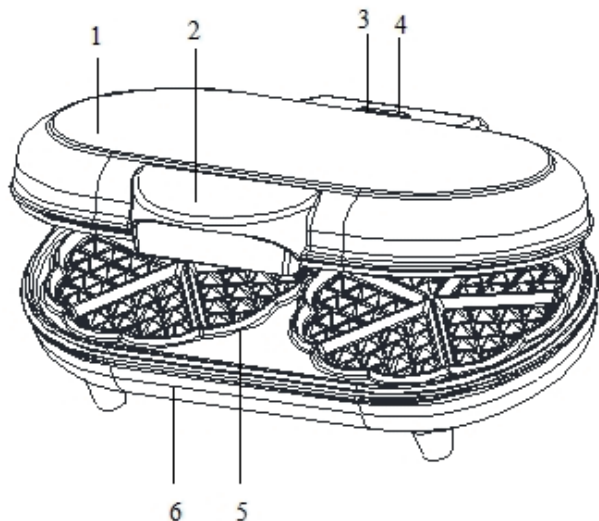
treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



DESCRIPTION



1. Upper Housing
2. Handle
3. Power Light [Red]
4. Ready Light [Green]
5. No-stick Cooking Plates
6. Bottom Housing

BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging.
- Clean the Cooking Plates by wiping with a sponge or cloth dampened in warm water.

DO NOT IMMERSE THE UNIT

AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONTO THE COOKING SURFACE.

- Dry with a cloth or paper towel.
- Lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or a cooking spray.

NOTE: When your Waffle Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance. However, it may affect the flavor of the first set of waffles prepared in your waffle maker, and it is recommended that you discard these.

DO NOT IMMERSE THE HEATING BODY OF THE WAFFLE MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

HOW TO USE

- Close the waffle maker and plug it into a 220~240V AC outlet, you will notice that the red power light will go on.
- Preheat the waffle maker you will notice that the green ready light will go on, indicating that the waffle maker has begun preheating.
- It will take approximately 3 to 5 minutes to reach baking temperature. The red power

light will remain on until you unplug your waffle maker. And when the greenlight goes off, the waffle maker is ready for use.

NOTE: Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle grids with vegetable oil. A light coating of non-stick cooking spray also works well.

- Open the waffle maker and pour batter to fill the lower cooking plate. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the grid.
- Close the waffle maker. The green ready light will go on again.

NOTE: Do not open for at least 1½ minutes. Opening too soon will cause under-baked waffles to split, making them difficult to remove.

- Cook for about 3 to 6 minutes, the green ready light goes off again. The waffles should be done. If you want them darker, close the lid and continue baking until the desired color is achieved.
- Once the waffles cooked, carefully remove them from the waffle maker with a non-metallic utensil. Never touch the cooking surface with sharp, pointy or metal objects. This could damage the non-stick surface.
- At this time, if you want to cook more waffles, you do not need to close waffle maker to pre-heat again, you can directly pour batter to fill the lower cooking plate to make more waffles.
- Once you are finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the waffle maker open to cool.

HELPFUL HINTS

- Do not over mix batter or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped waffle, without overflowing, will vary with different waffle batters. Pouring batter from a measuring cup will help you gauge how much batter to use each time. Fill bottom grid of waffle maker with enough batter to cover peak areas of the grid about 3/4 to 1 cup.
- For more evenly shaped waffles, spread thick batters to outer edge of grid, using a heat proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing lid.
- To retain crispness, let the baked waffles cool on a wire rack to prevent steam from accumulating underneath.
- When serving several waffles at one time, keep waffles hot and crisp by placing on a rack in a preheated 90°C oven until ready to serve.
- Already cooled waffles can be re-warmed and re-crisped, individually, by returning to hot waffle maker. Place waffle on grid so grooves match up; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on wire rack. Store in plastic freezer bag or

in covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles in toaster oven, oven or toaster until hot and crisp.

- Already cooled waffles can be re-warmed and re-crisped, individually, by returning to hot waffle maker. Place waffle on grid so grooves match up; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on wire rack. Store in plastic freezer bag or in covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles in toaster oven, oven or toaster until hot and crisp.

CLEANING AND CARE

- Always unplug the waffle maker and allow it to cool before cleaning. There is no need to disassemble the waffle maker for cleaning. Never immerse the waffle maker in water or place in dishwasher.
- Brush away any loose crumbs from the grooves. Wipe grids clean with a paper towel, absorbing any oil or butter that might be down in the grooves of the grid. You can also wipe grids with a damp cloth. Do not use anything as abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the waffle maker with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. A little metal polish suitable for stainless steel may be used occasionally on the top housing. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Should any batter become baked onto the grids, pour a little cooking oil onto the hardened batter. Let sit 5 minutes to soften batter, then wipe off with a paper towel or soft cloth.
- Do not use metal utensils to remove your waffles, they can damage the non-stick surface.

STORAGE

- Always unplug the Waffle Maker before storage.
- Always make sure the Waffle Maker is cool and dry before storing.

RECIPES

CLASSIC WAFFLES

1 ½ cups all-purpose flour
½ cup cornstarch
2 tbsp. cornmeal (optional)
1 tbsp. baking powder
1 tsp. salt ½ cup

3 large eggs, separated
2 tbsp. granulated sugar
1¼ cups milk
½ tsp. pure vanilla extract
½ cup [1 stick] unsalted butter, melted

In large bowl, sift or whisk together flour, cornstarch, cornmeal, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg whites until soft peaks form.

Add sugar; continue beating just until stiff peaks form; set aside. Whisk together egg yolks, milk and vanilla. Using rubber spatula, stir milk mixture into flour mixture, blending just until dry ingredients are moistened. [There should still be small lumps; do not over mix]. Stir in melted butter. Fold in beaten egg whites until combined. Pour batter onto hot, greased waffle maker and bake.

Makes about 5½ cups batter

Waffle Tip: Cornstarch makes the waffles crisper. If you don't have cornstarch, you could still make great waffles by omitting cornstarch and increasing flour to 2 cups. Bake as directed.

TOASTED PECAN & CRANBERRY WAFFLES

Sprinkle chopped pecans onto bottom grid of hot, greased waffle maker. Pour batter over pecans. Sprinkle dried cranberries over batter. Close waffle maker and bake as directed.

TECHNICAL DATA

Article No. 92261581
220-240V~, 50/60Hz
1200 Watt

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.