



# Wilfa HEARTS 23

Waffle maker

Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Betjeningsvejledning  
Käyttöohje  
Operating Instructions

XWAS-1400B

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN  
PRODUKTEN ANVÄNDS

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

Les denne bruksanvisningen nøye før du tar produktet i bruk, og ta vare på den til senere bruk.

<b>SIKKERHETSANVISNINGER</b> .....	5
Før første gangs bruk .....	7
Hvordan lage vafler.....	7
Nyttige tips .....	7
Rengjøring.....	8
Oppskrifter.....	8
Teknisk spesifikasjon .....	9

## SIKKERHETSANVISNINGER

- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller termostat knapp.
- For å hindre elektrisk støt skal du ikke senke ledningen, støpsler eller apparatet i vann eller andre væsker.
- Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, eller når du rengjør apparatet.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke la ledningen henge over en bordkant eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en gassbrenner, elektrisk brenner eller annen varm ovn.
- For å koble fra apparatet skal du ta ut støpselet fra veggkontakten.
- Ikke bruk apparatet til noe annet enn det det er beregnet til.
- Hvis ledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet er ikke beregnet til å bli betjent av en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og

oppover og personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap om de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

- Produktet er bare beregnet for private husholdninger.

#### Merk:

- Det følger med en kort strømledning for å redusere farene som kan oppstå ved at man vikler seg inn i eller snubler over en lang ledning. En skjøteledning må brukes med forsiktighet, og den merkede kapasiteten må være minst like stor som kapasiteten på dette apparatet. Skjøteledningen må plasseres slik at den ikke henger over kanter eller bordflater der den kan bli dradd i av barn eller snublet over.
- Kapasiteten på dette apparatet er angitt på bunnplaten på enheten.

#### FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før du bruker apparatet for første gang, må stekeplatene rengjøres med en fuktig klut. Vi anbefaler at du tar litt fett på stekeplatene når du bruker vaffeljernet for første gang. Dette er ikke nødvendig å gjøre senere. Den første vaffelen bør ikke spises.

#### HVORDAN LAGE VAFLE

1. Sett støpselet inn i en jordet elektrisk kontakt. Påse at spenningen som skal brukes, er i overensstemmelse med den angitte spenningen for vaffeljernet.
2. Lukk vaffeljernet, og klargjør vaffelrøren mens vaffeljernet varmes opp. Still inn termostatregulatoren til ønsket nivå. (Brunhetsgrad.)
3. Strømindikatorlyset (rødt) lyser. Når den grønne indikatoren lyser (etter omtrent 4 minutter), er vaffeljernet klart til steking.

4. Åpne vaffeljernet og hell vaffelrøren i midten av den nederste stekeplaten. Den medfølgende øsen vil gi riktig mengde røre. Lukk vaffeljernet forsiktig. Ikke tving det sammen. Det kan hende det kommer ut damp mellom stekeplatene.
5. Når det grønne indikatorlyset slutter å gløde, tennes et rødt lys. Etter få minutter tennes det grønne lyset igjen, og vaffelen er ferdig.
6. Dersom man synes vafleene er for lyse eller for mørke, justeres termostaten.

#### Merk:

- Vær forsiktig slik at fingrene ikke kommer i kontakt med stekeplatene.
- Under steking vil det røde lyset tennes og slukkes, termostaten vil holde vaffeljernet på den riktige temperaturen.
- Vaffelen stekes i ca. 2 minutter eller lenger, tilpasset din personlige smak. Når steking er ferdig, skal du åpne vaffeljernet og ta bort vaffelen med en spatel av plast eller tre. Bruk aldri metallkniv da den kan skade slipp belegget. Vaffeljernet må holdes lukket imellom steke prosessene.
- Etter bruk skal du ta ut støpselet fra veggkontakten.

#### LYDSIGNAL

Dette vaffeljernet har lydsignal som kan slås av og på. ON/OFF knappen finner man under produktet, på den firkantede platen.

Bell  
  
 off / on

#### NYTTIGE TIPS

- Forvarm alltid vaffeljernet før du steker. Sett først inn støpselet og gjør klar røren mens vaffeljernet varmes opp.
- Dersom du vil ha en vaffel med lys farge, skal du skyve termostaten ned (mot venstre). Eller om du foretrekker mørkere farge på vafleene, skal du skyve termostaten opp (mot høyre).
- Dersom dekselet vanskelig lar seg åpne, skal du la vaffelen steke litt lenger og så prøve å løfte dekselet på nytt.
- Dersom vaffelen klister seg til den øverste stekeplaten, skal du fjerne den ved å bruke en spatel av plast eller tre.
- La vaffelen kjøles litt ned på en rist før du spiser den for å unngå å brenne deg.
- Pynt stekte vafleer med forskjellige frukter eller iskrem for å skape dine egne spesialiteter.
- Den medfølgende øsen gir deg riktig mengde vaffelrøre
- Dette vaffeljernet har et nytt og revolusjonerende design på platene. Det konede designet gjør at røren blir fordelt jevnt og at all luft blir presset ut av

vaffelrøren. Det er derfor ikke nødvendig å spre vaffelrøren med en øse eller liknende. Det blir gjort automatisk når du lukker vaffeljernet.

## RENGJØRING

- Trekk alltid ut støpselet før eventuell rengjøring, og la vaffeljernet kjøle seg ned.
- Ikke senk vaffeljernet i vann, og hold det ikke under rennende vann.
- Tørk av jernets overflate med en lett fuktet klut.
- Rengjør stekeplatene etter at de har kjølt seg ned med tørkepapir eller annen egnet klut.
- Bruk aldri skarpe eller spisse gjenstander eller noen skurepulver til rengjøringsformål.

## VAFFELOPPSKRIFT

2 stk egg  
 100 gr sukker  
 2 dl Kulturmilk  
 1 ½ dl Lettmilk  
 1 dl vann  
 350 g hvetemel  
 1 ½ ts bakepulver  
 1 ts vaniljesukker  
 ½ ts kardemomme  
 125 g smeltet smør

**Fremgangsmåte:** Bland smør, sukker, egg, salt, vaniljesukker, mel, bakepulver og fløte. Rør godt sammen. Bland i melk til passe tykk røre.

Finn flere tips og oppskrifter på [wilfa.no](http://wilfa.no)

Modell:  
 XWAS-1400B

Teknisk spesifisering:  
 230V ~ 50Hz 1400W

---

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

---



AS WILFA  
 Industriveien 25  
 1481 Hagan

[wilfa.no](http://wilfa.no)

Läs igenom den här bruksanvisningen före användning och spara den för framtida referens.

<b>SÄKERHETSINSTRUKTIONER</b> .....	5
Innan första användning .....	6
Så här gräddar du våfflor .....	6
Praktiska tips.....	7
Rengöring.....	8
Recept på våfflor:.....	8
Teknisk info .....	9

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Rör inte vid varma ytor. Använd handtag eller termostatknapp.
- För att förhindra elektriska stötar får du aldrig sänka ned sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan slags vätska.
- Drag ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används, eller när du rengör den.
- Låt inte sladden hänga över en bordskant eller komma i kontakt med varma ytor, t.ex. en spis.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en gas- eller elspis eller en varm ugn.
- För att koppla ifrån apparaten skall du dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Använd inte apparaten till något annat än det den är ämnad för.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder samt personer med reducerad fysisk funktion, känsel eller mental förmåga eller som är oerfarna och har brist på kunskap kan använda produkten under förutsättning att de är under uppsikt eller

fått tillräckliga instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de faror som kan uppstå under användandet av produkten. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas. Håll produkten och dess sladd oåtkomligt för barn yngre än 8 år.

- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.

#### OBS!

- Det följer med en kort sladd för att reducera farorna som kan uppstå genom att man trasslar in sig i eller snubblar över en lång sladd. Om du kopplar till en förlängningssladd så måste den användas med försiktighet, och märkspänningen måste vara minst lika stor som spänningen för den här apparaten.
- Förlängningssladden måste placeras så att den inte hänger över kanter eller bordsytor där den kan bli dragen i av barn eller snubblad över. Spänningen för den här apparaten är angiven på bottenplattan på enheten.

#### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder våffeljärnet första gången måste laggarna rengöras med en fuktig trasa.

Vi rekommenderar att du smörjer lite fett på laggarna när du använder apparaten för första gången. Detta är inte nödvändigt att göra i fortsättningen.

Den första våfflan bör inte ätas.

#### SÅ HÄR GRÄDDAR DU VÅFFLOR

1. Sätt in stickkontakten i ett jordat elektriskt vägguttag. Se till så att spänningen som skall användas stämmer överens med den spänning som anges för apparaten.
2. Stäng våffeljärnet, och gör i ordning våffelsmeten medan våffeljärnet värms upp. Ställ in termostatreglaget på önskad nivå (gräddningsgrad).


3. Indikatorlampan som visar eltillförseln (röd) tänds. När den gröna indikatorlampan tänds (efter ca 4 minuter), är våffeljärnet klart för gräddning.
4. Öppna våffeljärnet och håll i våffelsmeten i mitten på den nedre laggen. Stäng våffeljärnet försiktigt och pressa inte ihop det för hårt. Det kan hända att det kommer ut ånga mellan laggarna.
5. När den gröna indikatorlampan slocknar tänds den röda lampan. Efter ett par minuter tänds den gröna lampan igen, och våfflan är färdig.
6. Justera termostaten om våfflorna är för ljusa eller mörka.

#### OBS!

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med laggarna med fingrarna.
- Under gräddningen kommer den röda lampan tändas och släckas för att termostaten skall hålla våffeljärnet vid rätt temperatur.
- Våfflan gräddas i ca. 2 minuter eller längre, anpassat efter ditt tycke och smak. När gräddningen är färdig, öppna våffeljärnet och lyft ut våfflan med plats- eller träredskap. Använd aldrig redskap av metall då det kan skada teflonbeläggningen. Våffeljärnet måste hållas stängd mellan gräddningarna.
- Efter användning skall du dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

#### LJUDSIGNAL

Den här modellen är utrustad med ljudsignal som man kan slå av och på. Knappen för av/på finns under produktet på den kvadratiske plattan.

Bell   
off / on

#### PRAKTISKA TIPS

- Värm alltid upp våffeljärnet innan du gräddar våfflor. Sätt stickkontakten i vägguttaget och gör i ordning smeten medan våffeljärnet värms upp.
- Om du vill ha en våffla med ljus färg skall du skjuta termostaten nedåt (mot vänster). Om du däremot föredrarmörkare färg på våfflor skall du skjuta termostaten uppåt (mot höger). Om våffeljärnet är svårt att öppna, skall du låta våfflan gräddas lite till och sedan försöka att öppna det på nytt.
- Om våfflan fastnar vid den övre stekytan, ta loss den med hjälp av ett redskap av plast eller trä.
- Låt våfflan svalna lite innan på ett galler för att undvika brännskador.
- Servera de gräddade våfflorna med olika frukter eller glass för att skapa dina egna specialitéer.
- Den medföljande slevan ger dig riktig mängd våffelsmet.
- Laggarna på detta våffeljärn har ny och revolutionerande design. Den konade utformningen gör att smeten fördelas jämnt och att all luft trycks ut ur våffloröret. Smeten behöver därför inte spridas ut med slev eller liknande. Det görs automatiskt när du stänger våffeljärnet.

## RENGÖRING

- Drag alltid ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan rengöring.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten, och håll den inte under rinnande vatten.
- Torka av järnets utsida med en lätt fuktad trasa.
- Rengör laggarna med hushållspapper eller trasa när de har svalnat.
- Använd aldrig skarpa eller vassa redskap eller någon form av slipande diskmedel till rengöringsändamål.

## VÅFFELRECEPT

2 ägg

100 g socker

2 dl filmjök

1 1/2 dl mjök

1 dl vatten

350 g vetemjöl

1 1/2 tsk bakepulver

1 tsk vaniljsocker

1/2 tsk kardemumma

120 g smält smör

Blanda först alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt därefter mjölken och det smälta smöret (margarinet). Tillsätt äggen. Använd elvisp till detta. Låt smeten stå i ca. 30 minuter. Grädda våfflorna gyllenbruna.

For flera tips och recept, se [wilfa.se](http://wilfa.se)

## Modell:

XWAS-1400

## Tekniske specifikationer:

230V ~ 50Hz 1400W

---

Enligt WEEE-direktivet ska elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Denna produkt ska INTE kastas bland hushållsavfallet utan lämnas för återvinning. Lämna produkten på anvisad samlingsplats för elektroniskt avfall.

---



Wilfa Sverige AB  
Traktorvägen 6B 4 trp.  
226 60 Lund

[wilfa.se](http://wilfa.se)



Læs denne vejledning grundigt inden brug, og gem den til fremtidig reference.

<b>VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER</b> .....	5
Før ibrugtagning .....	6
Sådan bager man vafler .....	6
Nyttige tips .....	7
Rengøring .....	8
Opskrift .....	8
Teknisk info .....	9

## VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

- Berør ikke apparatets varme overflader; brug håndtag eller termostatknap.
- For at undgå risiko for elektrisk stød, må hverken ledning, stik, eller apparat nedsænkes i vand eller anden væske.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og når det rengøres.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i berøring med varme overflader.
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gasovn, el-ovn, eller inde i en varm ovn.
- Træk stikket ud af stikkontakten for at slukke apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end det, det er beregnet til.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller på dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagspecialist for at undgå enhver risiko.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat må gerne anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med nedsatte fysiske,

sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet vist eller har modtaget instruktioner om, hvordan apparatet skal bruges, samt forstår hvis de farer, der kan være involveret ved brugen af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 og overvåget. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

- Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.

#### OBS!

- Apparatet er fra fabrikken forsynet med en kort ledning for at minimere risikoen for, at man vikler sig ind i eller snubler over en lang ledning. Evt. forlængerledning skal anvendes med stor forsigtighed, og ledningens kapacitans skal være mindst lige så stor, som dette apparats kapacitans. Forlængerledningen skal placeres på en sådan måde, at den ikke hænger ud over bordkanten, hvor børn kan få fat i den eller snuble over den.
- Apparatets kapacitans står angivet på enhedens plade i bunden.

#### FØR IBRUGTAGNING

Bagepladerne tørres af med en fugtig klud, før apparatet tages i brug første gang.

Det anbefales, at bagepladerne smøres med lidt fedtstof, når apparatet tages i brug første gang. Ellers er det ikke nødvendigt at bruge fedtstof.

Den første vafle bør ikke spises.

#### SÅDAN BAGER MAN VAFLE

1. Sæt stikket i en stikkontakt, der er forsynet med jordforbindelse. Kontrollér, at husets netspænding svarer til den på apparatets typeskilt angivne.
2. Luk vaffeljernet, og rør dejen, mens vaffeljernet varmer op. Indstil termostaten til den ønskede bruningsgrad.

3. Den røde kontrollampe lyser. Når den grønne kontrollampe lyser, (efter ca. 4 minutter), er vaffeljernet klar til at bage vafle.
4. Luk vaffeljernet op, og hæld dejen ind på midten af den nederste bageplade. Luk forsigtigt vaffeljernet - tving ikke bagepladerne sammen. Der kan slippe damp ud mellem bagepladerne.
5. Den grønne kontrollampe slukker, og den røde tænder. Efter nogle få minutter tænder den grønne lampe igen, og vafle er nu klar.
6. Termostaten kan justeres, hvis vafle er for lyse eller for mørke.

#### OBS!

- Vær forsigtig og pas på, at fingre ikke kommer i berøring med bagepladerne.
- Under bagningen vil den røde kontrollampe tænde og slukke, idet termostaten sørger for, at vaffeljernet hele tiden holder den rette temperatur.
- Vafle skal bage i 2 minutter eller evt. lidt længere, alt efter smag. Når vafle er færdigbagt, åbnes vaffeljernet, og vafle fjernes med en paletkniv af plast eller træ. Brug aldrig metalredskaber, da disse kan beskadige slipbelægningen. Hold vaffeljernet lukket mellem hver vaffelbagning.
- Efter endt bagning trækkes stikket ud af stikkontakten.

#### LYDSIGNAL

Denne model er udstyret med lydsignal, som man kan tænde og slukke. Tænd/sluk-knappen sidder under produktet på kvadratisk plade.

Bell  
  
 off / on

#### NYTTIGE TIPS

- Forvarm altid vaffeljernet før vaffelbagningen. Sæt først stikket i stikkontakten, og rør så dejen, mens vaffeljernet varmer op.
- Hvis du vil have en vaffel med lys farve, skal du skubbe termostaten ned (mod venstre). Hvis du foretrækker mørkere farve på vafle, skal du skubbe termostaten op (mod højre).
- Hvis det er vanskeligt at åbne vaffeljernet, skal vafle bage lidt længere. Prøv at åbne det igen lidt senere.
- Hvis vafle klister fast til den øverste bageplade, kan den løsnes med en paletkniv af plast eller træ.
- Lad vafle afkøle lidt på en rist, før den spises, for at undgå forbrænding.
- Vafle kan serveres med forskellige slags frugter, flødeskum eller is - efter smag.
- Den vedlagte ske giver korrekt mængde vaffeldej.
- Dette vaffeljern har plader med nyt og revolutionerende design. Det konede

design sørger for, at dejen fordeles jævnt, og at al luften presses ud af vaffeldejen. Det er derfor ikke nødvendigt at fordele vaffeldejen med en ske eller lignende. Det gøres automatisk, når du lukker vaffeljernet.

## RENGØRING

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- Sænk ikke apparatet ned i vand, og hold ikke apparatet ind under rindende vand.
- Tør vaffeljernet af udenpå med en fugtig klud.
- Rengør bagepladerne, når de er kølet af, med køkkenrulle eller en anden egnet klud.
- Brug aldrig skarpe eller spidse genstande eller skuremidler til at gøre apparatet rent med.

## VAFFELOPSKRIFT

2 æg  
 100g Sukker  
 2 dl kærnemælk  
 1 ½ dl fedtfattig mælk  
 1 dl vand  
 350 g hvedemel  
 1 1/2 tsk bagepulver  
 1 tsk vaniljesukker  
 ½ tsk kardemomme  
 125 g smeltet smør

**Fremgangsmåde:** Bland smør, sukker, æg, salt, vaniljesukker, mel, bagepulver og fløde. Rør det hele godt sammen. Tilsæt mælk.

**Modell:**  
 XWAS-1400B

**Teknisk specifikation:**  
 230V ~ 50Hz 1400W

---

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE-opsamlingssted.

---



Wilfa Danmark A/S  
 Havneholmen 29 (BDO)  
 1561 København V

wilfa.dk

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä vastaisen varalle.

<i>TURVALLISUUSOHJEET</i> .....	5
Ensimmäinen käyttökerta .....	6
Vohveleiden valmistus.....	6
Vinkkejä .....	7
Puhdistaminen.....	7
Reseptejä .....	8
Tekniset tiedot .....	9

## *TURVALLISUUSOHJEET*

- Älä kosketa lämpimiä pintoja. Käytä kädensijaa tai termostaattipainiketta.
- Sähköiskujen välttämiseksi ei johtoa, pistoketta tai laitetta saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, tai kun puhdistat laitteen.
- Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vahingoittunut tai joka on vahingoittunut jollain muulla tavalla.
- Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
- Älä aseta laitetta lämpöpatterin tai muun lämmityslaitteen läheisyyteen.
- Katkaistaksesi laitteen virran, irrota pistoke pistorasiasta.
- Laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, valmistajan suositteleman huolto liikkeen tai muun ammattitaitoisen henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Laitetta ei tulisi käyttää erillisellä ajastimella tai kaukosäätimellä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu alle 8-vuotiaiden lasten käyttöön. Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitetta valvonnan alaisena tai mikäli he ovat saaneet opastuksen laitteen turvalliseen käyttöön.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisena. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

- Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön.

#### Huomaa:

- Pakkaukseen kuuluu lyhyt virtajohto, jolloin estetään pitkään johtoon kompastumisen vaara. Mahdollista jatkojohtoa tulee käyttää varovaisuudella ja johdon kapasiteetin tulee olla vähintään yhtä suuri kuin laitteen kapasiteetin. Jatkojohto tulee sijoittaa niin, ettei se roiku pöydän tms. reunalla josta lapset voivat vetää laitteen alas tai jolloin johtoon voi helposti kompastua.
- Laitteen sähkömerkinnät löydät pohjalevystä.

#### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennenkuin käytät vohvelirautaa ensimmäistä kertaa, tulee sinun puhdistaa paistopinnat kostealla pyyhkeellä. Ensimmäisellä käyttökerralla on suositeltavaa käyttää hieman rasvaa paistopinnoilla. Tämä on tarpeetonta seuraavilla käyttökertoilla  
Älä syö ensimmäisiä vohveleita.

#### VOHVELEIDEN VALMISTUS

1. Aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Tarkista, että paikallisverkkosi jännite vastaa laitteen käyttämää jännitettä.
2. Sulje vohvelirauta ja valmista vohvelitaikina sillä aikaa kun rauta lämpenee. Säädä termostaatti haluttuun asteeseen. (Tummuusaste.)
3. Virtamerkkivalo (punainen) loistaa. Kun vihreä merkkivalo loistaa (n. 4 minuutin kuluttua), on rauta tarpeeksi kuuma.
4. Avaa laite ja kaada taikinaa keskelle alinta paistolevyä. Sulje laite varovasti. Älä pakota kansia yhteen. Paistolevyjen välistä saattaa tulla höyryä.
5. Kun vihreä merkkivalo on sammunut, punainen valo syttyy. Muutaman

- minuutin kuluttua vihreä valo syttyy jälleen, vohveli on nyt valmis.
6. Jos vohveleista tulee liian vaaleita tai tummia, säädä termostaattia.

#### Huomaa:

- Varo polttamasta sormiasi kuumiin paistopintoihin.
- Punainen valo syttyy ja sammuu paiston aikana, termostaatti huolehtii raudan oikeasta lämpötilasta.
- Vohvelin paistoaika on väh. 2 minuuttia, henkilökohtaisen maun mukaan. Kun vohveli on valmis, avaa rauta ja ota vohveli muovi- tai puulastalla. Älä käytä metallisia välineitä, jotka saattavat naarmuttaa teflonpintaa.
- Laite tulee pitää suljettuna paistojen välissä. Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

#### ÄÄNIMERKKI

This model is equipped with an audio signal, which can be turned on and off. The on/off button is found under the product, on the square plate.

Bell  
  
 off / on

#### HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA

- Lämmitä vohvelirautaa aina ennen paistamista. Aseta ensin pistoke pistorasiaan ja valmista taikina raudan lämmitessä
- Jos haluat vaalean vohvelin, käännä termostaattia alaspäin (vasemmalle). Halutessasi tummemman vohvelin, käännä termostaattia ylöspäin (oikealle).
- Jos kansi ei aukea helposti, anna vohvelin paistua vielä hetki ja kokeile sitten uudestaan.
- Jos vohveli tarttuu yläkanteen, irrota se puisella tai muovisella lastalla.
- Anna vohvelin jäähtyä hieman ennen sen syömistä.
- Koristele vohvelit esimerkiksi erilaisilla hedelmillä tai jäätelöllä ja luo omia herkkuannoksia.
- Mukana tulevan kauhan avulla saat oikean määrän vohvelitaikinaa.
- Tässä vohveliraudassa on täysin uudenlailla suunnitellut levyt. Muotoilun ansiosta taikina jakautuu levyille tasaisesti ja ylimääräinen ilma poistuu tasaisen paistotuloksen varmistamiseksi. Tämän vuoksi taikinaa ei tarvitse levittää esim. Kauhalla, vaan taikina levittyy automaattisesti sulkiessasi vohveliraudan.

#### PUHDISTUS

- Ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista ja anna laitteen jäähtyä.
- Laitetta ei saa upottaa veteen tai pitää juoksevan veden alla.
- Pyyhi raudan ulkopinta kostealla pyyhkeellä.
- Puhdista paistolevyt talouspaperilla tai sopivalla liinalla raudan jäähtytyä.
- Älä koskaan teräviä tai naarmuttavia esineitä tai hankaavia pesuaineita raudan puhdistamiseen.

## VOHVELIRESEPTI

2 kananmunaa  
 100 g sokeria  
 2 dl piimää  
 1 ½ dl maitoa  
 1 dl vettä  
 350 g jauhoja  
 1 1/2 tl leivinjauhetta  
 1 tl vaniljasokeria  
 ½ tl jauhettua kardemummaa  
 120 g voisulaa

Sekoita kaikki kuivat ainekset. Lisää sitten maito ja voisula. Sekoita ja lisää kananmunat. Sekoita vielä ja anna taikinan turvota n. 30 minuuttia. Paista vohvelit kullanuskeiksi.

Lisää reseptejä ja vinkkejä löydät sivulta [www.wilfa.fi](http://www.wilfa.fi)

## Malli:

XWAS-1400B

## Tekniset tiedot:

230V ~ 50Hz 1400W



Tämä merkki osoittaa, että laitetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Laitte tulee kierrättää kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jotta ympäristölle ja kanssaihminen terveydelle ei aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ympäristön kannalta turvallisesti.

Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.



Oy Wilfa Suomi Ab  
 Melkonkatu 28 E 19  
 00210 Helsinki  
 Finland

wilfa.fi

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	5
<i>First time use</i> .....	6
<i>How to make waffles</i> .....	6
<i>Useful tips</i> .....	7
<i>Cleaning</i> .....	8
<i>Technical informasjon</i> .....	8
<i>Recipes</i> .....	9

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- Do not touch hot surfaces. Use the handle or thermostat button.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use or before cleaning the appliance.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place the appliance on or near a gas or electric burner, or other heated oven.
- To disconnect the appliance, remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for things other than for what it was intended.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- This appliance is intended for household use only.

**Note:**

- A short power cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should be positioned such that it does not hang over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- The electrical rating of this appliance is listed on the appliance's rating plate.

**BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Before using for the first time, the hotplates should be cleaned with a moist cloth. We recommend lightly greasing the hotplates when using the appliance for the first time. This will not be necessary on subsequent occasions. The first waffle should not be eaten.

**MAKING WAFFLES**

1. Insert the plug into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage to be used agrees with the rated voltage of your appliance.
2. Close the waffle iron and prepare waffle batter while the waffle iron heats up. Set the thermostat regulator to the desired setting.
3. The power (red), indicator lights will light up. When the green indicator lights up (after about 4 minutes), the waffle iron is ready for baking.


4. Open the appliance and pour the waffle batter onto the centre of the lower hotplates. Using the included ladle will result in the correct amount of batter being used. Close the appliance carefully. Do not force shut. Steam may be ejected from between the hotplates.
5. When the green indicator light turns off, the red indicator light will light. After few minutes the green light will light up and the waffle is ready.
6. If you think the waffle is too light or too dark, adjust the thermostat.

**Note:**

- Care must be taken to ensure that fingers do not come into contact with the hotplates.
- During baking, the ready light will turn on and off as the thermostat keeps the waffle iron at the right temperature.
- Your waffle will bake in about 2 minutes or longer depending on your personal tastes. When baking is finished, open the waffle iron and remove the waffle with a plastic or wooden spatula. Never use a metal knife as this may damage the non-stick coating. The appliance should be kept closed in-between baking waffles.
- After use, remove the plug from the wall socket.

**AUDIO SIGNAL**

This model is equipped with an audio signal, which can be turned on and off. The on/off button is found under the product, on the square plate.

Bell  
  
 off / on

**HELPFUL HINTS**

- Always preheat the waffle iron before baking. Plug the waffle iron in first, and prepare the batter while the waffle iron is heating.
- If you want light-coloured waffles, slide the thermostat lower (to the left). If you prefer darker waffles, slide the thermostat higher (to the right).
- If the lid resists lifting allow the waffle to bake a little longer, and then try lifting the lid again.
- If the waffle sticks to the top cooking plates, remove them with a plastic or wooden spatula.
- Let waffle cool slightly on an oven grate before eating to avoid possible burns.
- Top baked waffles with different fruits or ice cream to create your own specialties.
- The included ladle measures out the correct amount of batter.
- These waffle irons hotplates are a new, revolutionary design. The coned design ensures that the batter is evenly distributed and that all the air is pressed out of the waffle iron. It is therefore not necessary to spread out the waffle batter using a ladle or similar. This is done automatically when you close the waffle iron.



## CLEANING

- Always pull out the plug before any cleaning operation and allow the appliance to cool down.
- Never immerse the appliance in water or hold it under running water.
- Wipe down the casing with a moist cloth only.
- Clean the hotplates after they have cooled down with a moist cloth or with a very soft brush.
- Never use sharp or pointed objects or any abrasive cleaning agents for cleaning purposes.

## WAFFLE RECIPE

2 egg  
100 g sugar  
2 dl buttermilk  
1 1/2 dl milk  
1 dl water  
350 g flour  
1 1/2 tsp baking powder  
1tsp vanilla sugar  
1/2 tsp cardamom powder  
120 g melted butter

**How to make:** Combine the butter, sugar, salt, vanilla sugar, flour, baking powder and cream. Mix well. Add milk until your batter has the right consistency. If you want to use eggs in the batter, mix these in together with the other ingredients.

## Model:

XWAS-1400B

## Teknisk info:

230V ~ 50Hz 1400W



Under the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE), such waste must be collected separately and processed. If in future you need to discard this product, please do not throw it out with your normal rubbish. Please send this product to a collection point where one is available.



AS WILFA  
Industriveien 25  
1481 Hagan  
Norway

wilfa.com



 in homes since 1948

XMAS-1400B\_20\_01

**AS WILFA**  
Industriveien 25  
1481 Hagan  
Norway

[wilfa.com](http://wilfa.com)