



sabor®

**SABOR**

Vaffeljern

Lager deilige vafler i tradisjonelt  
design med fem hjerter.

FØLELSEN AV KONTROLL. SMAKEN AV Å LYKKE. [WEARESABOR.COM](https://www.wearesabor.com)

# Gratulerer med ditt nye vaffeljern

Vi håper du blir fornøyd og vil ha glede av vårt Sabor vaffeljern i mange år fremover. For å få best mulig resultat og problemfri bruk av vaffeljernet, er det viktig du leser bruksanvisningen nøye. Vi takker igjen for tilliten og ønsker deg lykke til med mange gode vaffelmåltider.

## Generelle sikkerhetsinstruksjoner

- Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Forsikre deg om at apparatet brukes på en fast, flat, varmebestandig overflate.
- Forsikre deg om at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet slik at varme og damp slipper ut.
- Vis forsiktighet da overflaten blir svært varm.
- Ikke senk apparatet i vann.
- La aldri apparatet stå på uten tilsyn. Koble ALLTID fra stikkkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring.
- Ikke la produktet stå i nærhet av gardiner, kjøkkentekstiler eller andre brennbare materialer. Fare for brann.
- Apparatet er kun ment å brukes i privat husholdning og ikke til industrielt bruk.
- Ikke la ledningen henge over kanter hvor det er fare for å dra apparatet med seg.
- Ikke sett i eller dra ut støpselet med fuktige hender.
- Hold ledningen borte fra varme overflater.
- Ikke bruk apparatet om produktet eller ledningen er skadet.
- Hvis strømledningen er skadet, må du ikke bruke apparatet. Ledningen må skiftes ut av en kvalifisert person med en spesiell kabelenhet som er tilgjengelig fra produsenten eller dennes servicerepresentant.

# Produktoversikt

1. Lysindikator (rød: på grønn: klar).
2. Temperaturjustering.
3. Håndtak.
4. Stekeplater.
5. Ledningssamler.



# Hvordan bruke vaffeljernet

- Lukk platene sammen og plugg i støpselet. Det oransje lyset indikerer at produktet er på.  
**ADVARSEL:** Platene og overflaten vil bli ekstremt varme under bruk. Anvend kun håndtakene.  
Vi anbefaler å bruke gryteklut for ekstra sikkerhet.
- Når vaffeljernet lyser grønt, etter max 5 minutt, indikerer det at jernet er klart til bruk.
- Løft øvre håndtak og tilsett vaffelrøre med redskap i tre eller varmeresistent plast. Vis forsiktighet da redskaper av stål vil gi skraper i platenes slipp-lett belegg. En liten øse er nok. Unngå overfylling.
- Senk den øvre platen for å steke jevnt på begge sider.
  - Tilberedelsestiden vil avhenge av rørens ingredienser og tykkelse.
  - Vaflene bør gjennomstekes før inntak.
- Når vaffelen er klar etter eget ønske, løft håndtaket helt opp og løsne vaffelen med redskapet.  
Hold jernet lukket mellom hver økt for å holde på varmen. Tilsett mer stekefett om nødvendig.
- Trekk ut støpselet etter bruk for å slå av vaffeljernet. La det kjøle seg ned før rengjøring.

# Rengjøring

- Ta alltid ut støpselet og la produktet kjøles ned før rengjøring.
- Ikke bruk skarpe gjenstander da dette kan skade slipp lett belegget.
- Rengjør produktet med en lett fuktet klut for å fjerne rester av røre og stekefett. Tørk av med en tørr klut eller tørkerull.
- Apparatet skal ikke senkes i vann. Dette for å unngå kortslutninger og elektrisk støt.
- Ikke bruk rengjøringsmidler med skureeffekt eller etsende egenskaper da dette kan skade belegget og misfarge overflaten.

## Miljøvennlig avfallshåndtering



**Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall.**

For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk stedlige retur og innsamlingsystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert. Elektriske og elektroniske produkter kan inneholde farlige stoffer. Demonter derfor ikke produktet.

Brukte elektriske og elektroniske produkter, deriblant alle typer batterier, skal leveres til gjenvinning på eget innsamlingssted. (I henhold til EU's WEEE direktiv - Waste Electrical and Electronic Equipment)

# Grattis till ditt nya våffeljärn

Vi hoppas att du blir nöjd och får glädje av ditt Sabor våffeljärn i många år framöver. För att få bästa möjliga resultat och kunna använda våffeljärnet utan problem är det viktigt att du läser bruksanvisningen noggrant.

Vi tackar återigen för ditt förtroende och önskar dig lycka till med många läckra våffelmåltider framöver.

## Allmänna säkerhetsanvisningar

- Förvaras utom räckhåll för barn.
- Se till att apparaten står på en yta som är stadig, plan och värmebeständig.
- Se till att det finns tillräcklig ventilation runt apparaten så att värme och ånga släpps ut.
- Var försiktig eftersom ytan blir mycket varm.
- Doppa inte apparaten i vatten.
- Lämna aldrig apparaten påslagen utan uppsyn. Dra ALLTID ur kontakten när järnet inte används samt före rengöring.
- Brandrisk: Låt inte produkten stå nära gardiner, kökstextilier eller andra brandfarliga material.
- Apparaten är endast avsedd för användning i privata hushåll och inte för industriellt bruk.
- Låt inte sladden hänga över kanter där det finns risk att apparaten dras ner med sladden.
- Sätt inte i eller dra ur kontakten med våta händer.
- Håll sladden borta från heta ytor.
- Använd inte apparaten om produkten eller sladden är skadad.
- Om sladden är skadad får du inte använda apparaten. Sladden ska bytas ut av en kvalificerad person med en speciell sladd som finns hos tillverkaren eller dennes servicerepresentant.

# Produktöversikt

1. Lysindikator (röd: på, grön: klar).
2. Temperaturjustering.
3. Handtag.
4. Stekplattor.
5. Kabeluppsamlare.



# Så här använder du våffeljärnet

- Stäng ihop plattorna och sätt i kontakten. Den orange lampan visar att produkten är på.  
**WARNING:** Plattorna och ytan blir extremt varma under användning. Rör endast vid handtagen.  
Vi rekommenderar att du använder en grytlapp för extra säkerhet.
- När våffeljärnets lampa lyser grön, efter max 5 minuter, visar den att järnet är klart att användas.
- Lyft det övre handtaget och tillsätt våffelmeten med hjälp av ett träredskap eller värmebeständigt plastredskap.  
Var försiktig eftersom stålredskap repar plattornas släpplätt-beläggning.  
En liten slev räcker. Undvik överfyllning.
- Sänk ner den övre plattan för att grädda jämnt på båda sidor.  
-Gräddningstiden beror på smetens ingredienser och tjocklek.  
-Våfflorna ska vara genombakta innan du äter dem.
- När våfflan är som du vill ha den, lyft handtaget ända upp och använd redskapet för att få våfflan att lossna.  
Håll järnet stängt mellan gräddningarna för att bibehålla värmen. Tillsätt mer matfett om det behövs.
- Dra ut kontakten efter användning för att stänga av våffeljärnet. Låt järnet svalna innan rengöring.



# Rengöring

- Dra alltid ur kontakten och låt väffeljärnet svalna innan rengöring.
- Använd inte vassa föremål eftersom det kan skada beläggningen.
- Rengör produkten med en lätt fuktad trasa för att få bort rester av smet och stekfett. Torka av med en torr trasa eller hushållspapper.
- Doppa inte apparaten i vatten eftersom det kan orsaka kortslutningar och ge elektriska stötar.
- Använd inte rengöringsmedel med skureffekt eller frätande egenskaper eftersom det kan skada beläggningen och missfärga ytan.

## Miljövänlig avfallshantering



**Denna symbol visar att produkten inte ska slängas tillsammans med hushållsavfallet.**

Av miljö- och hälsoskäl vid okontrollerad avfallshantering ska järnet återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser. När du kasserar din begagnade apparat, använd lokala retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren som du köpte produkten från för att säkerställa att produkten återvinns på ett miljömässigt och säkert sätt.

Elektriska och elektroniska produkter kan innehålla farliga ämnen. Demontera därför inte produkten. Använda elektriska och elektroniska produkter, inklusive alla typer av batterier, ska lämnas in för återvinning på en särskild samlingsplats. (I henhold til EU's WEEE direktiv - Waste Electrical and Electronic Equipment)

# Congratulations with your new waffle maker

We hope you get satisfied and will enjoy our Sabor waffle maker for many years to come. To achieve the best result and avoid troubles, we highly recommend you to carefully read through the instructions before use. Once again, thank you for the trust and wish you good luck with many good baking experiences!

## General safety instructions

- Keep away from children.
- Always use the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
- Use the product in a well-ventilated area.
- Caution, the surface will get very hot during use.
- Do not immerse the product in water
- Do not leave the product unattended while it is in use. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not allow the product to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials during its use.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only. Do not use the item outdoors or for any other purpose.
- Do not allow the Power Cord to hang where it may be tripped over or pulled.
- Do not plug or unplug the product into/from an electrical outlet with a wet hand.
- Keep the product and its Power Cord away from heated surfaces.
- Never operate this product if it has a damaged Power Cord or Plug, is not working properly, has been dropped, damaged, or exposed to water or other liquids.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

# Product overview

1. Indicator ( red: on, green: ready).
2. Temperature control.
3. Handle.
4. Cooking plates.
5. Wire collector.



# How to use the waffle maker

- Close the Plates and turn the unit on by plugging it into a standard electrical outlet. Verify that the Power Indicator Light illuminates in orange.

**WARNING:** The Cooking Plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, use oven mitts.

- After the unit preheats for approximately five minutes, the Ready Indicator Light will illuminate in green, indicating the product is ready for use.

- Use the Handle to lift the upper plate. Place food on the lower plate using wooden or plastic heat-resistant utensils.

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

One small ladle of batter is enough. Avoid poring too much batter on the lower plate, as it may flow over.

- Lower the upper handle to start cook.

-The cooking time for different foods depends on the type and thickness of the foods.

-Foods should be cooked thoroughly before consumption.

- When the food is cooked as desired, lift the handle to open the plates, then remove the food using wooden or plastic utensils.

Close the plates to conserve heat, before you prepare more. Reapply cooking oil as necessary.

- Turn off the appliance by unplugging the power cord from the socket. Let it cool down before cleaning.

# Cleaning

- Always unplug the cord from the socket and let cool down before cleaning.
- Do not use sharp tools such as knife or steel wool. This will damage the non-stick coating and surface.
- Clean with a slightly moistened cloth to remove residues of batter and oils. Wipe with a dry cloth or paper towel.
- Do not immerse the appliance in water. This to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.
- Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic cleaning products to clean the appliance.

## Disposal of the appliance



### **Do not dispose of the device in normal domestic waste.**

Disposal of the appliance Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling.

Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

Electrical and electronic products may contain hazardous substances. Therefore, do not dismantle the product.

Used electrical and electronic products, including all types of batteries, should be delivered for recycling at designated collection points. (In accordance with the EU's WEEE directive - Waste Electrical and Electronic Equipment)







THE FEELING OF CONTROL. THE TASTE OF SUCCESS. **WEARESABOR.COM**