



sabor<sup>®</sup>

**SABOR**

Boblevaffeljern

Lag de populære boblevaflene  
hjemme og fyll i med godsaker.

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

# Forhåndsregler

- Les bruksanvisningen før bruk.
- Ikke la barn bruke produktet alene. Oppbevar utenfor barns rekkevidde.
- Ikke modifier eller endre på produktets funksjoner. Dette kan være farlig og føre til brann.

## Boblevaffeljern

Jernet gir en sekskantet, luftig og boblete vaffel på få minutter. Vaffeljernet har slipp-lett belegg som gjør at røren ikke setter seg så lett fast. Du kan lage både fine og grove vafler med alle typer fyll.

## Brukerveiledning

- Boblevaffeljernet har lysindikator som lyser når den har oppnådd nok varme.
- Bruk litt smør eller stekefett før du heller vaffelrøren forsiktig i hullene. Lyset vil da slå seg av.
- Stek 10 min til lyset går på igjen, eller til vaffelen er gyllen. Du kan justere tiden selv alt etter eget ønske.
- Løft vaffelen av jernet ved hjelp av en stekespade i tre eller plast.
- Vær forsiktig da grillen blir svært varm!
- Unngå bruk av metall eller skarpe gjenstander. Dette kan skade slipp-lett belegget slik det mister sin effekt.
- Ta ut stikkkontakten like etter bruk, og la den stå åpen og kjøle seg ned.

## Rengjøring

- Vaffeljernet skal aldri komme i kontakt med vann. Dette skader produktet og kan føre til kortslutning!
- Rengjøres med tørkepapir eller en fuktig klut. Det er lettest å rengjøre før jernet er fullstendig nedkjølt, men den skal ikke være veldig varm.
- Rester fjernes med en børste eller et redskap i tre eller plast. Vis forsiktighet med skarpe gjenstander, og unngå å skrubbe.

# Resirkulering

- Dersom produktet skal kastes i fremtiden, vennligst merk at elektrisk avfall er spesialavfall og skal ikke i restavfallet. Rådfør deg med kjøpstedet eller dine lokale myndigheter.



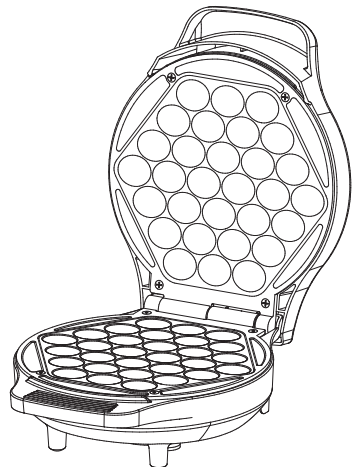
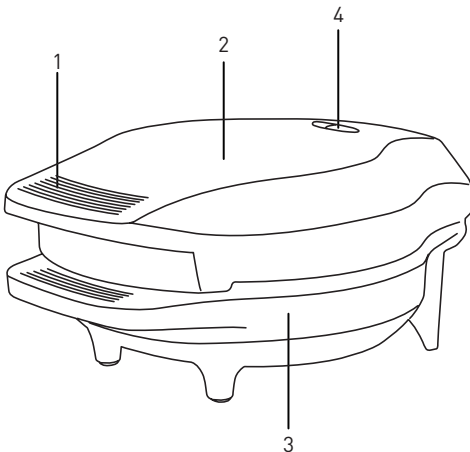
# Godkjenning

- Dette produktet følger europeisk lovverk om lav-spenning, elektromagnetisk kompatibilitetsdirektiv og RoHS direktiv når produktet brukes i henhold etter manualen.



# Produktets deler

1. Håndtak
2. Topp
3. Base
4. Lysindikator



# Oppskrift på 4 boblevafler

## Ingredienser

150 g hvetemel  
120 g sukker  
1 teskje bakepulver  
1 teskje matolje  
2 store egg  
1 dl vann  
1 teskje vaniljeekstrakt

## Directions

1. Sikt sammen de tørre ingrediensene før resten tilsettes. Rør godt sammen for å unngå klumper.
2. Selv om jernet har et slipp-lett belegg, anbefaler vi å bruke litt smør eller matfett på platene før du heller i røren.
3. Hell røren rundt kanten og jobb deg innover slik at hullene fylles jevnt.
4. Boblevaffelen stekes frem til lyset indikerer at den er klar eller til du synes den har fått en nok gyllen farge. Følg nøye med underveis slik at boblevaffelen ikke svir seg.
5. Løft boblevaffelen ut ved hjelp av en spatel/ stekespade hvor du løfter den forsiktig av. Legg boblevaffelen over en krummet overflate som for eksempel en kjevle. Da vil den krumme seg slik at du lettere kan fylle i ønsket fyll som iskrem og andre godsaker.



# Försiktighetsåtgärder

- Läs bruksanvisningen före användning.
- Låt inte barn använda produkten utan uppsyn. Förvaras utom räckhåll för barn.
- Du får inte modifiera eller ändra produktens funktioner eftersom det kan vara farligt och orsaka brand.

## Bubbelvåffeljärn

Järnet gräddar en sexkantig, luftig och bubblig våffla på ett par minuter. Våffeljärnet har släpp-lätt-beläggning som gör att smeten inte fastnar så lätt. Du kan både grädda fina och grova våfflor med alla typer av fyllning.

## Bruksanvisning

- Bubbelvåffeljärnet har en lampa som tänds när det har blivit tillräckligt varmt.
- Använd lite smör eller matfett innan du försiktigt håller våffelsmeten i hålen. Lampan slocknar nu.
- Grädda i 10 minuter tills lampan tänds igen, eller tills våfflan har fått en gyllene färg. Du kan reglera tiden själv efter ditt tycke och smak.
- Använd en trä- eller plastspatel för att lyfta våfflan ur järnet.
- Var försiktig eftersom våffeljärnet blir väldigt varmt!
- Undvik att använda metall eller vassa föremål eftersom det kan skada släpp-lätt-beläggningen så det tappar sin effekt.
- Dra ur kontakten omedelbart efter användning och låt järnet stå öppet och svalna.

## Rengöring

- Våffeljärnet får aldrig komma i kontakt med vatten. Detta skadar produkten och kan orsaka kortslutning!
- Rengör med hushållspapper eller en fuktig trasa. Det är lättast att rengöra järnet innan det har svalnat helt, men det får inte vara för varmt.
- Ta bort rester med en borste eller ett trä- eller plastredskap. Var försiktig med vassa föremål och undvik att skura.

# Återvinning

- När produkten en gång ska kasseras, observera att elektriskt avfall är specialavfall som inte ska gå i restavfallet. Fråga inköpsstället eller dina lokala myndigheter om du behöver rådgivning.



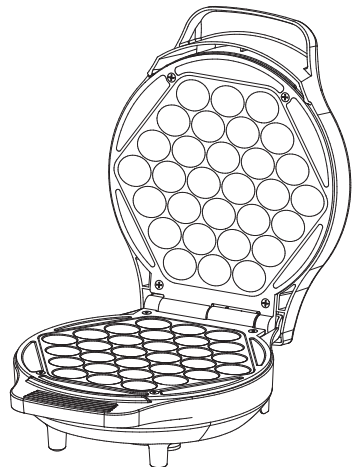
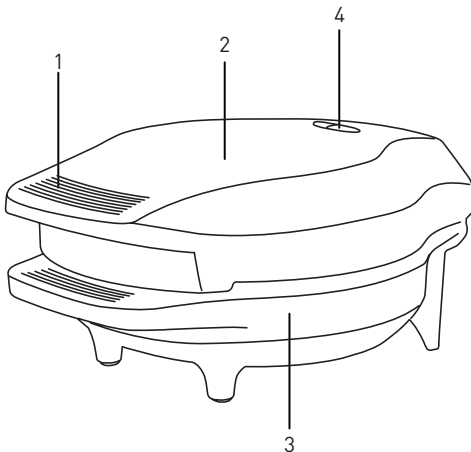
# Godkännande

- Denna produkt uppfyller europeisk lagstiftning om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitetsdirektiv och RoHS-direktivet när produkten används enligt anvisningarna i manualen.



# Produktets delar

1. Handtag
2. Topp
3. Bas
4. Lampa



# Recept på 4 bubbelvåfflor

## Ingredienser

150 g vetemjöl  
120 g socker  
1 tsk bakpulver  
1 tsk matolja  
2 stora ägg  
1 dl vatten  
1 tsk vaniljextrakt

## Så här gör du

1. Sikta ihop de torra ingredienserna innan du tillsätter resten. Rör om väl för att undvika klumpar.
2. Även om våffeljärnet har en släpp-lätt-beläggning rekommenderar vi att du använder lite smör eller matfett på plattorna innan du häller i smeten.
3. Häll smeten runt kanten och sedan inåt så att hålen fylls jämnt.
4. Bubbelvåfflan gräddas tills lampan visar att den är klar, eller tills du tycker att den har fått en tillräckligt gyllene färg. Följ processen noga så att bubbelvåfflan inte blir bränd.
5. Använd en spatel/stekspade för att försiktigt lufta ur bubbelvåfflan. Placera den varma våfflan över en böjd yta som t.ex. en kavel. Då får din våffla en rundad form som gör det lättare att fylla i önskad fyllning såsom glass och annat gott.





## Precaution

- Read the instruction manual before use.
- Never let children operate this device alone. Store the appliance out of reach of children.
- Do not modify or change the devices functions. It's dangerous and might cause fire.

## Bubble waffle maker

The iron gives a hexagonal, airy and bubbly waffle in just a few minutes. The iron has a non-stick coating which makes it easier to remove the waffle.

You can use fine or whole-grain based batters and all kinds of goodies to fill the waffle with after its baked.

## User guide

- The iron has a light indicator that lights up when its warm and ready to use.
- Use a small amount of butter or cooking oil onto the surface before gently pouring the batter into the holes. The light will then turn off.
- Bake for 10 minutes until the light switches on again or until the waffle is golden. You can adjust the time by own preference.
- Gently remove the waffle by using a spatula of wood or plastic.
- Be careful as the iron gets very hot!
- Avoid using metal or sharp objects. This can damage the non-stick coating and it will loose its effect.
- Unplug the appliance immediately after use and leave it to cool down.

NOTE: The Green light will cycle on and off during use as the unit maintains the baking temperatures. This is normal operation and not a fault.

- If there has been any overspill then wearing oven mitts, wipe the outside with a clean paper towel or cleaning cloth.

NOTE: Bubble Waffles made later may bake faster because extra heat has been retained, It may be necessary to adjust to a shorter cooking time to accommodate for this.

- When baking is complete, unplug the power cord from the wall socket, Lift the top lid to expose the cooking plate and allow unit to cool.
- Do not clean until unit has fully cooled.
- Avoid sharp utensils on the surface. It will harm the non-stick coating. Always use plastic or wooden tools.

## Cleaning

- Remove the plug.
- Allow the unit to cool fully before wiping the plate with a damp cloth. Dry thoroughly.
- Wipe the outside of the base unit with a damp cloth.
- Do not use scouring pads or aggressive cleaners anywhere on this product. Risk of damage.
- **WARNING.** NEVER immerse the main unit, cord or plug in water or any other liquid.

**Imported by:** HOME BRANDS, Haakon 7s gate 8, 4306 Sandnes, Norway

**Manufactured By:** Sourcing Boutique HK Ltd, 21st Floor, The Phoenix, 23 Luard Road, Wan Chai, Hong Kong.

# Recycling

- If at any time in the future you need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



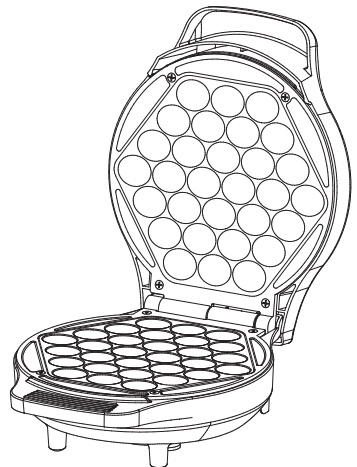
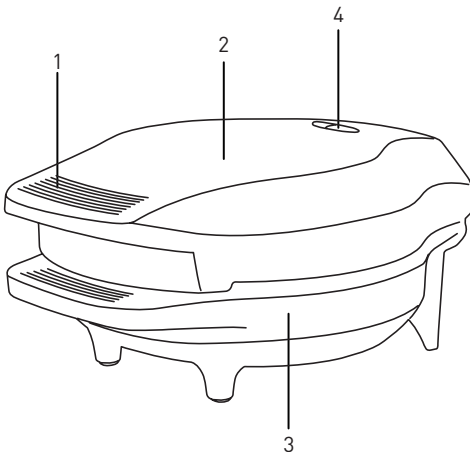
# Approval

- This product complies with the European Low Voltage, Electromagnetic Compatibility and RoHS Directives when installed and used in accordance with this Instruction Manual.



# Product parts

1. Handle
2. Upper Housing
3. Lower Housing
4. Status Indicators



# Recipe of 4 bubble waffles

## Ingredients

1 cup of cake flour  
1/2 cup white sugar  
1 tsp. baking powder  
1 tsp vegetable oil  
2 large eggs  
1/3 cup water  
1 teaspoon of vanilla extract

## Directions

- 1.Sift together the dry ingredients before adding the rest of the wet ingredients. Mix well until its smooth and lump-free.
- 2.Even if the waffle maker have a non-stick coating, we recommend to use some butter or grease spray on the plates before adding the batter.
- 3.Pour the batter around the outside and finish in the middle.
- 4.Cook until the light indicates ready or when you feel its golden enough. Pay attention so the bubble waffle dont get burned.
- 5.Use a spatula/turner to carefully remove the bubble waffle. Place the bubble waffle over a curved surface such as a roller pin. The bubble waffle will curve and make it easier to insert your preferred ingredient such as ice cream and other goodies.







THE FEELING OF CONTROL. THE TASTE OF SUCCESS. [WEARESABOR.COM](http://WEARESABOR.COM)