



Anvisning til bagning af almindelige vafler.

1. Tænd ovnen og indstil termostaten på 190 - 200
2. Efter ca. 15 minutter er ovnen klar til bagning med den rette temperatur.
Bagetid for 1 vaffel 50 - 60 sekunder.
Termostaterne kontrollerer temperaturen under bagningen.
3. Vaflerne formes over en nylon kegle.
Vaflen formes med det samme, mens den er varm.
4. Sæt den rullede vaffel i vaffelbægeret.

Afbrydes bagningen mere end en halv time, stilles termostaten på 100. Når der startes op igen, sættes termostaten på 190 - 200 og ovnen er klar efter få minutter.

Af hensyn til ovnens fremtidige rengøring, anbefales det at bruge ELEKTROPAK's vaffelmel, da fedt og sukkerindholdet er tilpasset bagepladerne.