SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SWE 1200 D1

FI
VOHVELIRAUTA
Käyttöohje

PL
GOFROWNICA
Instrukcja obsługi

EE
VAHVLIRAUAD
Kasutusjuhend

DE AT CH
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

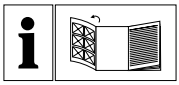
SE
VÅFFELJÄRN
Bruksanvisning

LT
VAFLINĖ
Naudojimo instrukcija

LV
VAHVLIRAUAD
Lietošanas pamācība

IAN 375578_2104

FI SE PL
LT LV



(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(LT)

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(EE)

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

(LV)

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	13
PL	Instrukcja obsługi	Strona	25
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	37
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	49
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	73


SILVERCREST
1
2
3
4
5
1
2
3
4

Sisällysluettelo

Johdanto **2**

Käyttötarkoitus **2**

Tekniset tiedot **2**

Toimitussisältö **2**

Laitteen kuvaus **2**

Turvallisuusohjeet **3**

Ennen ensimmäistä käyttöä **5**

Vohvelien paistaminen **5**

Puhdistaminen ja hoito **6**

Säilytys **6**

Hävittäminen **7**

Kompernass Handels GmbH:n takuu **7**

Huolto 8

Maahantuoja 8

Reseptit **9**

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Käyttötarkoitus

Tämä laite on tarkoitettu vohvelien valmistamiseen kotitalouksissa. Sitä ei ole tarkoitettu muiden elintarvikkeiden valmistamiseen eikä ammattikäyttöön tai teolliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50/60 Hz
Tehontarve:	1 200 W

Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Toimitussisältö

Vohvelirauta

Käyttöohje

Kun olet ottanut vohveliraudan pakkauksesta, poista siitä kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat.

Laitteen kuvaus

❶ Merkkivalo (punainen/vihreä)
❷ Käsikahva
❸ Säätötappi
❹ Johtopidike

Turvallisuusohjeet

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- Varmista, ettei laite joudu kosketuksiin veden kanssa silloin, kun pistoke on pistorasiassa, erityisesti, jos käytät laitetta keittiöaltaan läheisyydessä.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu eikä altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- Anna valtuutetun ammattihenkilöstön tai asiakashuollon tai vastaavasti pätevän henkilön vaihtaa vaurioitunut pistoke tai virtajohto välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- Irrota aina käytön jälkeen pistoke pistorasiasta. Pelkkä virran katkaiseminen ei riitä, sillä laitteessa on virtaa niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tätä laitetta saavat käyttää yli kahdeksan vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Varo kuumaa vesihöyryä, kun avaat laitteen kannen. Käytä patakinnasta avatessasi kantta.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta ja liitäntäjohdosta.
- Laitteen osat voivat kuumentua käytön aikana, tartu siksi vain käsikahvaan. Myös säätötappi voi tietyn käyttöajan jälkeen kuumentua, minkä vuoksi on suositeltavaa käyttää patakinnasta.

 Huomio! Kuuma pinta!

HUOMIO! PALOVAARA!

- Leivonnaiset voivat palaa! Älä siksi koskaan aseta laitetta palavien esineiden lähelle, esimerkiksi verhojen alapuolelle.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Vapauta virtajohto kokonaan johtokelalta, ennen kuin otat laitteen käyttöön.

HUOMAUTUS

- Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välille. Tuote sopeutuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat laitteen käyttöön, varmista, että laite, pistoke ja virtajohto ovat moitteettomassa kunnossa ja että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu laitteesta.

1) Puhdista laite ensin kohdassa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaisesti.
2) Kuumenna laite kansi suljettuna kerran lyhyesti maksimilämpötilaansa (taso 5). Työnnä pistoke pistorasiaan ja työnnä säätötappi ❸ aivan oikealle.

HUOMAUTUS

► Ensimmäisessä käytössä valmistuksesta peräisin olevat jäämät saattavat aiheuttaa lievää hajua (myös lievä savunmuodostus on mahdollista). Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Pidä huoli riittävästä tuuletuksesta. Avaa esimerkiksi ikkuna.

Punainen merkkivalo ❶ palaa aina, kun pistoke on pistorasiassa. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo ❶ syttyy.

3) Irrota pistoke ja anna laitteen jäähtyä kansi auki.
4) Puhdista laite uudelleen kohdassa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaisesti. Nyt vohvelirauta on käyttövalmis.

Vohvelien paistaminen

Kun olet valmistanut vohveliraudalle tarkoitetun taikinan:

1) Kuumenna laite kansi suljettuna. Työnnä tätä varten pistoke pistorasiaan ja työnnä säätötappi ❸ tasolle 3. Mitä edemmäs oikealle säätötappia ❸ työnnetään, sitä tummemmaksi vohvelit paistuvat.

HUOMAUTUS

► Jos käytät vähärasvaista vohvelitaikinaa, kuten rahkataikinaa, voitele paistopinnat kevyesti paistamiseen soveltuvalla voilla, margariinilla tai öljyllä.

Kun vihreä merkkivalo ❶ syttyy, paistopinnat ovat kuumat!

2) Jaa taikina tasaisesti alemmalle paistopinnalle. Taikinamäärä on oikea, kun taikina koskettaa juuri ja juuri paistopinnan reunaa. Lisää tai vähennä taikinaa tarvittaessa seuraaviin vohveleihin. Pidä huoli siitä, ettei taikina pääse valumaan paistopinnan reunan yli. Sulje kansi.
3) Voit katsoa paistumisen edistymistä aikaisintaan kahden minuutin jälkeen avaamalla kantta. Vohvelit repeytyvät, jos kansi avataan aiemmin.

Vohvelit ovat valmiita noin kolmen minuutin kuluttua.

HUOMAUTUS

► Koska ihanteellinen paistoaste riippuu huomattavasti henkilökohtaisesta mausta ja taikinatyypistä, paistoaika voi vaihdella: Paista siksi vohveleita niin kauan, kunnes vohvelien tummuus on sinulle mieluisa. Voit vaikuttaa paistumisen voimakkuuteen joko säätämällä säätötappia ❸ tai pidentämällä/lyhentämällä paistoaikaa. Voit paistaa vohvelit joko vaaleiksi tai tummiksi ja rapeiksi.

Kun poistat valmiita vohveleita laitteesta, varo vaurioittamasta vahingossa paistopintojen tarttumatonta pinnoitetta. Vohveleita on vaikeampi irrottaa vaurioituneilta paistopinnoilta.

4) Kun olet paistanut viimeisen vohvelin, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kansi auki.

Puhdistaminen ja hoito

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

► Älä koskaan avaa laitteen koteloa. Laitteen sisällä ei ole minkäänlaisia käyttöelementtejä. Kotelon avaaminen voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran. Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Loukkaantumisvaara!

Älä missään nimessä upota laitteen osia veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

- Puhdista paistopinnoille jäänyt rasva käytön jälkeen ensin kuivalla talouspaperilla.
- Puhdista sen jälkeen kaikki pinnat ja virtajohto kevyesti kostutetulla liinalla. Jos lika on piintynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuaineella puhdistuksen jälkeen kaikki pinnat vielä puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla niin, että kaikki astianpesuainejäämät lähtevät pois. Kuivaa laite hyvin, ennen kuin otat sen uudelleen käyttöön.

HUOMIO!

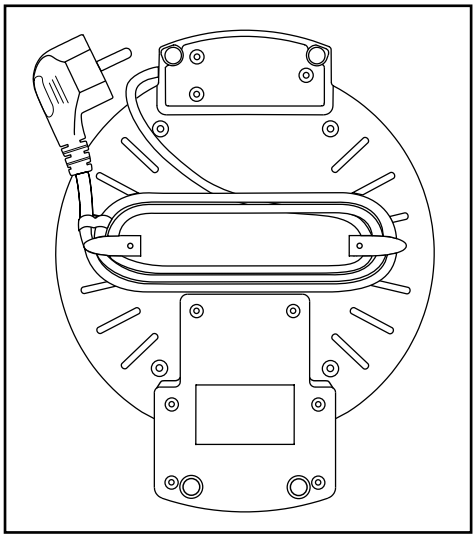
► Älä käytä voimakkaita puhdistus- tai liuotinaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!

Kiinni palanut taikina:

- Älä missään nimessä käytä apuna kovia esineitä. Ne voivat vaurioittaa paistopintojen tarttumatonta pinnoitetta.
- Jos taikina on palanut kiinni paistopinnoille, pehmitä sitä mieluummin märällä keittiöliinalla.

Säilytys

Ennen kuin siirrät laitteen syrjään, anna sen ensin jäähtyä kokonaan.
Kierrä virtajohto laitteen alapuolella olevalle johtokelalle ❹ ja kiinnitä johdon pää puristimella:



Säilytä laite kuivassa paikassa.

Hävittäminen



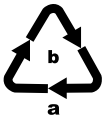
Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.
Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Jos olet epävarma, ota yhteyttä jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.



Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.



Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät, ja lajittele ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:
1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 375578_2104 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 375578_2104.

Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 375578_2104

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
SAKSA
www.kompernass.com

Reseptit

Perustaikina

Noin 20 kappaletta

250 g margariinia tai voita (pehmeää)

200 g sokeria

4 tl vaniljasokeria

5 munaa

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

4 dl maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa munat ja sekoita sokerin ja margariinin/voin kanssa tasaiseksi taikinaksi. Lisää vaniljasokeri. Lisää jauhot ja leivinjauhe, sekoita.

Lisää lopuksi maito vähitellen, kunnes taikina on rakenteeltaan sileää ja pehmeää.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Hapankermavohvelit

Noin 8 kappaletta

200 g pehmeää voita

150 g sokeria

4 kananmunaa

250 g hapankermaa tai ranskankermaa

300 g jauhoja

100 g perunajauhoja

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Sekoita voi sokerin ja munien kanssa kuohkeaksi. Lisää hapankerma ja sekoita sen jälkeen sekaan jauhot ja perunajauhot.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Amaretolla maustetut unikonsiemenvohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita

250 g jauhoja

100 g marsipaanimassaa

3 kananmunaa

40 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)

50 g sokeria

100 ml Amarettoa

40 ml kermaa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa munat, sokeri ja voi tasaiseksi taikinaksi. Lisää loput ainesosat ja sekoita hyvin.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Suklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

200 g pehmeää voita

200 g sokeria

4 munaa

150 g ranskankermaa

80 g suklaahippuja

200 g jauhoja

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vaahdota voi, sokeri, munat ja ranskankerma. Lisää suklaahiput ja jauhot.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Unikonsiemenvohvelit

Noin 8 kappaletta

160 g pehmeää voita

130 g sokeria

3 kananmunaa

100 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)

200 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vaahdota voi, sokeri, muna ja unikonsiemenmassa ja lisää sen jälkeen jauhot ja leivinjauhe.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Hasselpähkinävohvelit

Noin 8 kappaletta

100 g hienoa hasselpähkinäjauhetta

160 g pehmeää voita

3 kananmunaa

200 g jauhoja

120 g sokeria

40 ml maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Sekoita voi, munat, maito, hasselpähkinäjauhe ja jauhot keskenään.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita.
Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Marsipaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

2 hapokasta omenaa

120 g marsipaanimassaa

150 g pehmeää voita

3 kananmunaa

115 g sokeria

1 kukkurallinen tl kanelia

290 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1/4 l maitoa

Tomusokeria ja kanelia koristeluun.

Kuori omenat, halkaise neljään osaan, poista siemenkota ja paloittele pieniksi kuutioiksi. Pilko marsipaanimassa pieniksi palasiksi.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, munat, sokeri ja kaneli vaahdoksi. Sekoita joukkoon omenakuutiot ja marsipaani. Lisää lopuksi jauhot, leivinjauhe ja maito.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Sekoita hieman tomusokeria ja kanelia ja ripottele lämpimien vohveleiden päälle.

Hunajavohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita

3 kananmunaa

270 g jauhoja

200 g sokeria

1 tl leivinjauhetta

1/4 l maitoa

6 rkl hunajaa

1 ripaus suolaa

Tomusokeria koristeluun.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, hunaja, munat ja suola vaahdoksi, lisää maito ja lopuksi sokeri, jauhot ja leivinjauhe.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle ja ripottele päälle tomusokeria, kun ne ovat vielä lämpimiä.

Valkosuklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita

3 kananmunaa

150 g sokeria

100 g raastettua valkosuklaata

250 g jauhoja

1 tl kanelia

0,5 dl maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, sokeri, munat ja kaneli vaahdoksi. Sekoita sen jälkeen joukkoon maito, valkosuklaa ja jauhot.

Annostele noin 2 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Kaurahiutalevohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita

130 g sokeria

3 kananmunaa

100 g hapankermaa

1 pikku pullo rommiaromia

75 g jauhoja

75 g pehmeitä kaurahiutaleita

Tomusokeria koristeluun.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, sokeri, munat, hapankerma ja rommiaromi vaahdoksi. Sekoita joukkoon jauhot ja kaurahiutaleet.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle ja ripottele päälle tomusokeria, kun ne ovat vielä lämpimiä.

Kookosvohvelit

Noin 8 kappaletta

40 g kookoshiutaleita

150 g pehmeää voita

180 g sokeria

3 kananmunaa

250 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1,5 dl maitoa

1 g Citro-Back-sitruunanraastevalmistetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, sokeri ja munat vaahdoksi. Sekoita sitten joukkoon Citro-Back, jauhot, leivinjauhe, kookoshiutaleet ja maito.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Banaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita

100 g sokeria

3 kananmunaa

2 banaania

150 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Kuori banaanit ja leikkaa pieniksi paloiksi.

Vatkaa voi, sokeri ja munat vaahdoksi. Sekoita sitten joukkoon banaaninpalat, jauhot ja leivinjauhe.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Juustovohvelit

Noin 8 kappaletta

80 g pehmeää voita

200 g hapankermaa

250 g jauhoja

100 g raastettua parmesaanijuustoa

2 dl maitoa

1 ripaus suolaa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vaivaa voi, hapankerma, jauhot, parmesaani, maito ja suola tasaiseksi taikinaksi.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Tomaattivohvelit

Noin 8 kappaletta

5 munaa

100 g pehmeää voita

1 tl suolaa

8 rkl piimää

150 g jauhoja

100 g kuivattuja, öljyyn säilöttyjä tomaatteja

3 basilikanvartta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Erottele ensiksi munat. Vatkaa sitten valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset, voi ja suola vaahdoksi. Sekoita joukkoon piimä ja jauhot.

Valuta tomaatit ja leikkaa pieniksi paloiksi.
Pese basilika ja ravistele kuivaksi.
Nypi lehdet ja pilko ne.
Sekoita taikinan joukkoon ensin tomaatinpalat ja basilika ja nostele lopuksi varovasti valkuaisvaahto taikinan joukkoon. Sekoita taikinaa kevyesti, jotta tomaatit sekoittuvat siihen tasaisesti.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 4 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Perunavohvelit

Noin 8 kappaletta

1 kg jauhoisia perunoita

4 kananmunaa

100 g perunajauhoja

100 g jauhoja

8 rkl kaurahiutaleita

4 tl suolaa

1 rosmariinin varsi

Kuori ja pese perunat ja raasta hienoksi. Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Sekoita kulhossa perunat, munat, kaurahiutaleet ja suola. Lisää joukkoon jauhot ja perunajauhot. Erottele rosmariinin lehdet varresta, pilko pieneksi ja lisää perunataikinaan.

Annostele noin 5 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja jaa taikina lusikalla koko paistopinnalle.

Sulje vohvelirauta. Paista vohveleita noin 5 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Innehållsförteckning

Inledning 14
Användningsområde 14
Tekniska data 14
Leveransens innehåll 14
Beskrivning 14
Säkerhetsanvisningar 15
Förbereda våffeljärnet 17
Grädda våfflor 17
Rengöring och skötsel 18
Förvaring 18
Kassering 19
Garanti från Kompernass Handels GmbH 19
Service 20
Importör 20
Recept 21

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Användningsområde

Den här produkten är endast avsedd för att grädda våfflor i privata hushåll. Den är inte avsedd för att tillreda andra livsmedel eller att användas yrkesmässigt eller industriellt.

Tekniska data

Märkspänning:	220 – 240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Effektförbrukning:	1 200 W

Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Leveransens innehåll

Våffeljärn

Bruksanvisning

Ta bort allt förpacknings- och skyddsmaterial från produkten när du packat upp den.

Beskrivning

1. Driftlampa (röd/grön)
2. Handtag
3. Reglage
4. Kabelhållare

Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Akta så att produkten inte kommer i kontakt med vatten så länge kontakten sitter i uttaget, särskilt om du använder den i köket i närheten av diskbänken.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när produkten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Dra alltid ut kontakten när du är färdig. Det räcker inte att bara stänga av, eftersom det alltid finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- När locket fälls upp kan mycket het ånga tränga ut. Ta på grillvantar eller liknande när du öppnar det.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Produktens delar kan bli mycket varma när den används. Ta därför bara i handtaget. Till och med reglaget kan bli hett efter en viss tid – använd därför helst grillvantar.

 Akta! Het yta!

AKTA! BRANDRISK!

- Deg och smet kan börja brinna! Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Linda alltid ut hela strömkabeln från kabelhållaren innan du tar produkten i bruk.

OBSERVERA

- Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Förbereda våffeljärnet

Försäkra dig om att produkten, strömkabeln och kontakten är i felfritt skick och att allt förpackningsmaterial tagits bort innan du börjar använda produkten.

1) Rengör först produkten så som beskrivs i "Rengöring och skötsel".
2) Hetta upp produkten till maxtemperatur (läge 5) en kort stund med stängt lock. Sätt kontakten i ett eluttag och för reglaget ❸ så långt det går åt höger.

OBSERVERA

► Första gången produkten används kan det lukta lite på grund av rester från tillverkningsprocessen (eventuellt kan det även ryka något). Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna t ex ett fönster.

Driftlampan ❶ lyser rött när kontakten sitter i eluttaget. Driftlampan ❶ börjar lysa grönt så snart produkten kommit upp i den inställda temperaturen.

3) Dra ut kontakten och låt produkten kallna med locket uppfällt.
4) Rengör produkten en gång till enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel. Sedan kan du börja använda våffeljärnet.

Grädda våfflor

När du gjort en våffelsmet:

1) Hetta upp produkten med locket stängt. Sätt först kontakten i ett eluttag och flytta reglaget ❸ till läge 3. Ju längre åt höger du flyttar reglaget ❸, desto mörkare blir våfflorna.

OBSERVERA

► Om smeten är fettsnål, t ex om den innehåller kvarg, ska du smörja laggarna med lite smör eller olja eller margarin som tål temperaturen när man gräddar våfflor.

När driftlampan ❶ börjar lysa grönt är laggarna heta!

2) Fördela smeten jämnt över den undre laggen. En lagom mängd smet når precis upp till kanten. Ta mer eller mindre smet till nästa våffla om det behövs. Akta så att smeten inte rinner över kanten på laggen. Stäng locket.
3) Efter tidigast 2 minuter kan du öppna locket för att kontrollera hur våfflan ser ut. Om du öppnar locket tidigare går våfflan sönder.

Efter ca 3 minuter är våfflorna klara.

OBSERVERA

► Gräddningstiden kan variera beroende på personlig smak och vilken smet som gräddas. Grädda därför våfflorna tills du är nöjd med resultatet. Gräddningsgraden bestäms genom att justera reglaget ❸ eller ändra gräddningstiden. Du kan grädda allt från gyllenbruna till knapriga våfflor.

Akta så att du inte skadar laggarnas nonstickbeläggning när du tar ut våfflan. Annars kommer våfflorna att fastna lättare i fortsättningen.

4) Dra ut kontakten ur uttaget när du har gräddat alla våfflorna och låt produkten svalna med locket uppfällt.

Rengöring och skötsel

⚠FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

► Öppna aldrig produktens hölje. Det finns inga kontrolldelar inuti produkten. Om höljet öppnas finns risk för livsfarliga elchocker. Dra ut kontakten och låt produkten kallna innan du rengör den. Risk för personskador!

Doppa aldrig några delar av produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker när produkten används nästa gång om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

- Rengör laggarna med torrt hushållspapper efter varje användning för att suga upp allt fett.
- Rengör sedan alla andra ytor och strömkabeln med en något fuktig trasa. Envisa fläckar tar du bort med några droppar milt diskmedel på trasan. När du rengjort ytorna med diskmedel ska du torka av dem en gång till med rent vatten på en trasa så att alla rester av diskmedel försvinner. Torka produkten noga innan du använder den igen.

AKTA!

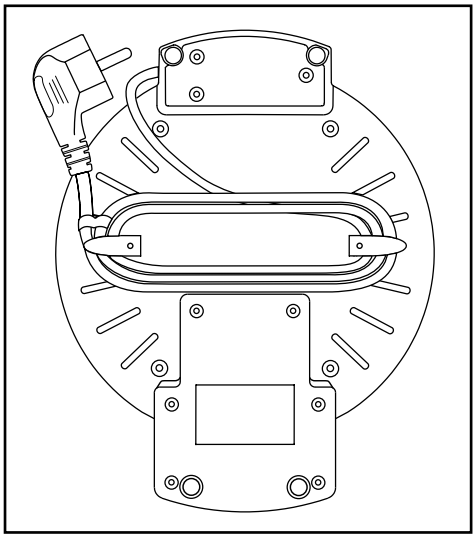
► Använd inga starka rengörings- eller lösningsmedel. De kan skada ytan!

Fastbrända rester:

- Använd under inga omständigheter hårda föremål för att rengöra produkten. Då kan laggarnas nonstickbeläggning skadas.
- Fastbrända rester ska mjukas upp med en våt trasa.

Förvaring

Låt alltid produkten bli helt kall innan du ställer undan den.
Linda upp kabeln på hållaren ❹ under produkten och fixera änden med kabelklämman:



Förvara produkten på ett torrt ställe.

Kassering



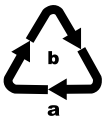
Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.
Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning.
Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga hos din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheten att lämna in den uttjänta produkten för återvinning.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersättar köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 375578_2104 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 375578_2104.

Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 375578_2104

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Recept

Grundrecept

ca 20 stycken

250 g margarin eller smör (rumsvarmt)

200 g socker

2 kuvert vaniljsocker (ca 14 g)

5 ägg

500 g mjöl

5 g bakpulver

4 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Vispa äggen, häll i socker och smör/margarin och rör tills smeten är smidig. Tillsätt vaniljsockret. Tillsätt mjöl och bakpulver och blanda.

Rör till sist ner mjölken lite i taget tills smeten får en slät och mjuk konsistens.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Gräddfilsvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör

150 g socker

4 ägg

250 g gräddfil eller crème fraiche

300 g mjöl

100 g potatismjöl, majsstärkelse eller annan stärkelse

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker och ägg tills smeten blir pösig. Blanda ner gräddfilen och därefter mjölet och stärkelsen.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Våfflor med malda vallmofrön och amaretto

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

250 g mjöl

100 g marsipan

3 ägg

40 g malda vallmofrön (färdig produkt)

50 g socker

1 dl amaretto

0,4 dl grädde

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Vispa upp äggen och rör ihop dem till en slät smet med sockret och smöret. Tillsätt de övriga ingredienserna och blanda noga.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Chokladvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör

200 g socker

4 ägg

150 g crème fraîche

80 g chokladdroppar

200 g mjöl

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och crème fraîche tills smeten blir pösig. Blanda ner chokladdropparna och mjölet.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Vallmovåfflor

ca 8 stycken

160 g mjukt smör

130 g socker

3 ägg

100 g malda vallmofrön (färdig produkt)

200 g mjöl

5 g bakpulver

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och malda vallmofrön tills smeten blir pösig, blanda sedan i mjöl och bakpulver.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Hasselnötsvåfflor

ca 8 stycken

100 g finmalda hasselnötskärnor

160 g mjukt smör

3 ägg

200 g mjöl

120 g socker

0,4 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop smöret med ägg, mjölk, malda hasselnötskärnor och mjöl.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Marsipanvåfflor

ca 8 stycken

2 syrliga äpplen

120 g marsipan

150 g mjukt smör

3 ägg

115 g socker

1 rågad tsk kanel

290 g mjöl

1 tsk bakpulver

1/4 l mjölk

Florsocker och kanel till garnering.

Skala äpplena, dela dem i fyra delar, ta bort kärnhuset och skär i mindre bitar. Skär marsipanen i småbitar.

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, ägg, socker och kanel till en pösig smet. Blanda ner marsipan- och äpplebitar. Blanda ner mjöl, bakpulver och mjölk.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Blanda ihop lite florsocker med kanel och pudra över de varma våfflorna.

Honungsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

3 ägg

270 g mjöl

200 g socker

1 tsk bakpulver

1/4 l mjölk

6 msk honung

1 nypa salt

Florsocker till garnering.

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop smör, honung, ägg och salt till en pösig smet, blanda sedan i mjölken och därefter mjöl, socker och bakpulver.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och strö över florsocker medan de fortfarande är varma.

Våfflor med vit choklad

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

3 ägg

150 g socker

100 g riven vit choklad

250 g mjöl

1 tsk kanel

0,5 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och kanel till en pösig smet. Blanda ner mjölk, riven vit choklad och mjöl.

Lägg ungefär 2 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Havregrynsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

130 g socker

3 ägg

1 dl gräddfil (eller crème fraîche, smetana osv.)

1 liten flaska romextrakt

75 g mjöl

75 g havregryn

Florsocker till garnering.

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg, gräddfil och romextrakt till en pösig smet. Blanda ner mjöl och havregryn.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och strö över florsocker medan de fortfarande är varma.

Kokosvåfflor

ca 8 stycken

40 g riven kokos

150 g mjukt smör

180 g socker

3 ägg

250 g mjöl

5 g bakpulver

1,5 dl mjölk

1 g citrusarom

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker och ägg till en pösig smet. Blanda ner citrusarom, mjöl, bakpulver, riven kokos och mjölk.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Bananvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

100 g socker

3 ägg

2 bananer

150 g mjöl

5 g bakpulver

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Skala bananerna och skär dem i mindre bitar.

Rör smör, socker och ägg till en pösig smet. Blanda ner bananer, mjöl och bakpulver.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Ostvåfflor

ca 8 stycken

80 g mjukt smör

200 g sur grädde eller crème fraîche

250 g mjöl

100 g riven parmesan

2 dl mjölk

1 nypa salt

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Knåda ihop smör, sur grädde eller crème fraîche, mjöl, parmesanost, mjölk och lite salt till en smidig smet.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Tomatvåfflor

ca 8 stycken

5 ägg

100 g mjukt smör

1 tsk salt

8 msk kärnmjölk

150 g mjöl

100 g soltorkade tomater i olja

3 kvistar basilika

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Dela äggulorna från vitorna. Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Rör ihop äggulorna med smör och salt tills smeten blir pösig. Blanda ner kärnmjölk och mjöl.

Låt tomaterna rinna av och skär dem i mindre bitar.
Skölj basilikan och skaka den torr.
Dra av bladen och skär dem i mindre bitar.
Rör ner tomater och basilika i smeten och blanda sedan försiktigt i äggvitan. Rör om i smeten då och då så att tomatbitarna fördelas jämnt.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 4 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Potatisvåfflor

ca 8 stycken

1 kg mjölig potatis

4 ägg

100 g potatismjöl, maizena eller annan stärkelse

100 g mjöl

8 msk havregryn

4 tsk salt

1 kvist rosmarin

Skala, skölj och riv potatisen fint. Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop potatis, ägg, havregryn och lite salt i en skål. Blanda ner mjöl och stärkelse. Dra av rosmarinbladen, finhacka eller klipp dem fint och blanda ner dem i smeten.

Lägg 5 msk smet mitt på den undre laggen och fördela smeten jämt åt alla sidor med sleven.

Stäng våffeljärnet. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 5 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Spis treści

Wstęp 26
Przeznaczenie 26
Dane techniczne 26
Zakres dostawy 26
Opis urządzenia 26
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 27
Przygotowanie waflownicy 29
Pieczenie wafli 29
Czyszczenie i konserwacja 30
Przechowywanie 30
Utylizacja 31
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 31
Serwis 32
Importer 32
Przepisy 33

Wstęp

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. Instrukcję obsługi przechowuj zawsze w bezpiecznym miejscu. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Przeznaczenie

To urządzenie jest przeznaczone do pieczenia wafli w warunkach domowych. Nie nadaje się do przyrządzania innych produktów spożywczych i nie jest przeznaczona do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Dane techniczne

Napięcie:	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy:	1200 W

Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Zakres dostawy

Gofrownica

Instrukcja obsługi

Po rozpakowaniu usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania lub naklejki ochronne.

Opis urządzenia

1. Lampka kontrolna (czerwona/zielona)
2. Uchwyt
3. Pokrętło regulacyjne
4. Nawijacz kabla

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą, gdy wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe. Szczególnie dotyczy to sytuacji, gdy urządzenie jest używane w kuchni w pobliżu zlewu.
- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe, pozostaje ono nadal podłączone do napięcia sieciowego.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- W czasie otwierania pokrywy może wydobywać się gorąca para. Z tego względu należy stosować rękawicę ochronną.
- Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Z uwagi na fakt, że części urządzenia nagrzewają się w czasie pracy, należy chwytać wyłącznie za przewidziany do tego uchwyt. Po pewnym czasie pracy gorące może być również pokrętło regulatora – z tego względu zaleca się zakładanie rękawicy ochronnej.

 Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- Wypieki mogą się zapalić! Nigdy nie należy stawiać urządzenia pod palnymi przedmiotami, w szczególności pod łatwopalnymi firankami.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.
- Przed uruchomieniem urządzenia zawsze należy najpierw całkowicie odwinąć kabel zasilający z nawijacza.

WSKAZÓWKA

- Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Przygotowanie waflownicy

Przed używaniem urządzenia należy sprawdzić, czy urządzenie, wtyczka sieciowa i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto z urządzenia cały materiał opakowaniowy.

1) Najpierw należy wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
2) Zamknij pokrywę i podgrzej urządzenie do temperatury maksymalnej (Pozycja 5). W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i pokrętło regulacyjnek ❸ do końca w prawo.

WSKAZÓWKA

► Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny (z dymieniem) powodowany wypalaniem się pozostałości środków użytych podczas produkcji. Jest to objaw normalny i z czasem ustanie. Postaraj sięa o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Otwórz okno.

Czerwona lampka kontrolna ❶ pozostanie zapalona, gdy wtyczka znajduje się w gniazdku. Zielona lampka kontrolna ❶ zapala się, gdy tylko zostanie osiągnięta nastawiona temperatura.

3) Wyciągnij ponownie wtyczkę i po otwarciu pokrywy poczekaj, aż urządzenie się ostudzi.
4) Ponownie wyczyść urządzenie, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".Urządzenie będzie gotowe do użytku.

Pieczenie wafli

Po przygotowaniu ciasta, przeznaczonego do gofrownicy:

1) Podgrzej urządzenie przy zamkniętej pokrywie. W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i obróć pokrętło regulacyjne ❸ w położenie 3. Im dalej przesuniesz pokrętło regulacyjne ❸ w prawo, tym wafle będą ciemniejsze po upieczeniu.

WSKAZÓWKA

► Przy pieczeniu chudego ciasta, np. sernika, powierzchnie grzewcze nasmaruj lekko masłem, margaryną lub olejem.

Gdy zapali się zielona lampka kontrolna ❶, urządzenie jest gorące!

2) Rozprowadź ciasto równomiernie na dolnej płycie grzewczej. Aby napełnić urządzenie wystarczającą ilością ciasta, nakładaj ciasto dotąd, aż dotknie ono brzegów płyt grzewczych. W razie potrzeby zwiększ lub zmniejsz ilość ciasta podczas pieczenia następnych wafli. Uważaj, by ciasto nie wypłynęło za krawędzie płyty grzewczej. Zamknij pokrywę.
3) W celu sprawdzenia wyniku pieczenia należy otworzyć pokrywę najwcześniej po upływie 2 minut. Zbyt wczesne otwarcie pokrywy mogłoby spowodować przerwanie się wafla.

Wafle są gotowe po ok. 3 minutach.

WSKAZÓWKA

► Ponieważ idealny stopień upieczenia zależy zwykle od indywidualnego smaku i rodzaju ciasta, czas pieczenia może być różny: dlatego też wafle piecz dotąd, aż osiągną one odpowiedni stopień upieczenia. Stopień upieczenia możesz ustalić albo odpowiednio nastawiając pokrętło regulacyjne ❸, albo ustalając odpowiedni czas pieczenia. Dzięki temu można przyrządzać wafle od koloru złocistożółtego aż po chrupiące o brązowej barwie.

Przy wyciąganiu wafli uważać, aby nie uszkodzićpowłok płyt grzewczych. W przeciwnym wypadkuwafle przestaną łatwo odchodzić od powierzchnipłyt.

4) Po przyrządzeniu ostatniego wafla wyciągnijwtyczkę z gniazdka i zaczekaj, aż urządzenieostygnie.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ► Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. We wnętrzu nie ma żadnych elementów sterujących. Przy otwartej pokrywie istnieje śmiertelne zagrożenie porażenia prądem. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do ostygnięcia urządzenia. Dotknięcie gorącej powierzchni grozi poparzeniem! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

W żadnym przypadku nie wolno zanurzyć części urządzenia w wodzie lub w innych cieczach! W wyniku takiego działania może wystąpić zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli po ponownym włączeniu urządzenia resztki płynu przedostaną się na części będące pod napięciem.

- Płyty grzewcze czyści po użyciu najpierw suchymręcznikiem papierowym, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie wyczyść wszystkie powierzchnie oraz kabel zasilający lekko zwilżoną szmatką do zmywania naczyń. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę łagodny płyn do mycia naczyń. Po umyciu płynem do mycia naczyń wytrzyj wszystkie powierzchnie szmatką zwilżoną wyłącznie czystą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości środka czyszczącego. Przed ponownym użyciem dobrze wysusz urządzenie.

UWAGA!

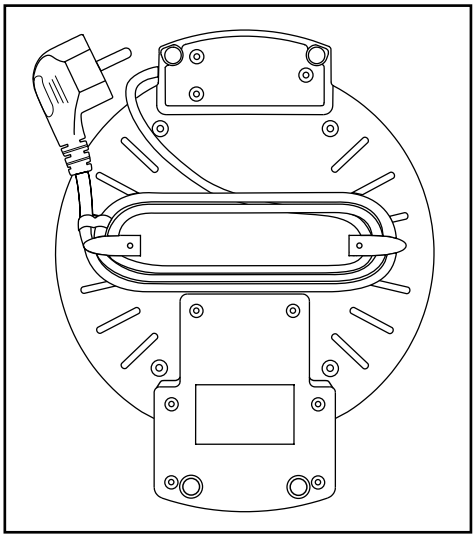
- ► Nie używaj ostrych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić powierzchnię!

Usuwanie przypieczonych pozostałości:

- Nie stosować ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić powierzchnię płyt grzewczych.
- W celu usunięcia przypieczonych resztek ciastana powierzchnie grzewcze położyć wilgotny ręcznik.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie.
Nawiń kabel sieciowy w przewidzianym do tego miejscu ❹ od dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla sieciowego klamrą:



Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

Utylizacja



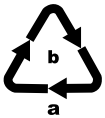
Urządzenia nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU. Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 375578_2104 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 375578_2104.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 375578_2104

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Przepisy

Ciasto podstawowe

Na ok. 20 sztuk

250 g miękkiego masła lub margaryny

200 g cukru

2 opakowania cukru waniliowego

5 jaj

500 g mąki

5 g proszku do pieczenia

400 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Jaja roztrzepać i rozrobić z cukrem i masłem/margaryną na gładkie ciasto. Dodać cukier waniliowy. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie wymieszać.

Ciągle mieszając, stopniowo dodawać mleko, aż ciasto uzyska gładką i miękką konsystencję.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle śmietankowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła

150 g cukru

4 jaja

250 g śmietany lub crème fraîche

300 g mąki

100 g mąki ziemniaczanej

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z cukrem i jajkami na pianę. Wymieszać ze śmietaną i dodać mąkę oraz mąkę ziemniaczaną.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z makiem i amaretto

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

250 g mąki

100 g masy marcepanowej

3 jaja

40 g maku do pieczenia (gotowego)

50 g cukru

100 ml likieru amaretto

40 ml śmietany

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Jajka roztrzepać i rozrobić z cukrem i masłem na gładkie ciasto. Dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła

200 g cukru

4 jaja

150 g crème fraîche

80 g kawałków czekolady

200 g mąki

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier i crème fraîche ubij na pianę. Wymieszać kawałki czekolady z mąką.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle makowe

Na ok. 8 sztuk

160 g miękkiego masła

130 g cukru

3 jaja

100 g maku do pieczenia (gotowego)

200 g mąki

5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja i mak ubić na pianę, następnie wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z orzechami laskowymi

Na ok. 8 sztuk

100 g drobno zmielonych orzechów laskowych

160 g miękkiego masła

3 jaja

200 g mąki

120 g cukru

40 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło wymieszać z jajami, mlekiem, orzechami laskowymi i mąką.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle marcepanowe

Na ok. 8 sztuk

2 kwaśne jabłka

120 g masy marcepanowej

150 g miękkiego masła

3 jaja

115 g cukru

1 czubata łyżeczka cynamonu

290 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/4 l mleka

Cukier puder i mielony cynamon do posypania.

Jabłka obrać, podzielić na ćwiartki i usunąć pestki. Surową masę marcepanową pociąć na niewielkie kostki.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z jajkami, cukrem i cynamonem na pianę. Dodać i wymieszać jabłka i kostki marcepanowe. Dodać i wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wymieszać niewielką ilość cukru pudru z cynamonem i posypać gorące wafle.

Wafle miodowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

3 jaja

270 g mąki

200 g cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/4 l mleka

6 łyżek stołowych miodu

1 szczypta soli

Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, miód, jajka i sól ubić na pianę, dodać mleko, następnie cukier, mąkę i proszek do pieczenia i całość wymieszać.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Gotowe wafle położyć na kratce do pieczenia i posypać jeszcze gorące cukrem pudrem.

Białe wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

3 jaja

150 g cukru

100 g startej białej czekolady

250 g mąki

1 łyżeczka cynamonu

50 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja i cynamon ubij na pianę. Następnie dodać mleko, białą czekoladę oraz mąkę i wymieszać.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z płatkami owsianymi

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

130 g cukru

3 jaja

100 g śmietany

1 buteleczka aromatu rumowego

75 g mąki

75 g płatków owsianych

Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja, śmietanę i aromat rumowy ubić na pianę. Dodać i wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Gotowe wafle położyć na kratce do pieczenia i posypać jeszcze gorące cukrem pudrem.

Wafle kokosowe

Na ok. 8 sztuk

40 g wiórki kokosowe

150 g miękkiego masła

180 g cukru

3 jaja

250 g mąki

5 g proszku do pieczenia

150 ml mleka

1 g otartej skórki z cytryny

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z cukrem i jajami na pianę. Dodać i wymieszać skórkę z cytryny, mąkę, proszek do pieczenia, wiórki kokosowe i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle bananowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

100 g cukru

3 jaja

2 banany

150 g mąki

5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Obrać i pokroić banany na małe kawałki.

Ubić masło z cukrem i jajami na pianę. Dodać banany, mąkę, proszek do pieczenia i wymieszać.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle serowe

Na ok. 8 sztuk

80 g miękkiego masła

200 g kwaśnej śmietany

250 g mąki

100 g tartego parmezanu

200 ml mleka

1 szczypta soli

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, kwaśną śmietanę, mąkę, parmezan, mleko i szczyptę soli ugnieść do uzyskania gładkiego ciasta.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle pomidorowe

Na ok. 8 sztuk

5 jaj

100 g miękkiego masła

1 łyżeczka soli

8 łyżek stołowych maślanki

150 g mąki

100 g suszonych pomidorów w oleju

3 gałązki bazylii

Gofrownicę zamknąć i rozgrzać.

Najpierw oddzielić żółtka od białek. Następnie białka ubić na sztywną pianę. Białka, masło i sól ubić na pianę. Następnie dodać maślankę i mąkę.

Pomidory odsączyć i pokroić na małe kawałki. Bazylię umyć i wysuszyć. Oskubać listki i posiekać. Do ciasta dodać pomidory i bazylię, na koniec dodać pianę z białek. Ciasto cały czas mieszać, aby kawałki pomidorów wymieszały się równomiernie.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 4 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle ziemniaczane

Na ok. 8 sztuk

1 kg gotowanych ziemniaków o mącznej konsystencji po ugotowaniu

4 jaja

100 g mąki ziemniaczanej

100 g mąki

8 łyżek stołowych płatków owsianych

4 łyżeczki soli

1 gałązki rozmarynu

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć. Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ziemniaki wymieszać w misce z jajami, płatkami owsianymi i szczyptą soli. Dodać mąkę i mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Oskubać gałązkę rozmarynu z igieł, posiekać i dodać do ciasta ziemniaczanego.

Kłaść po 5 łyżek stołowych ciasta na środek dolnej płyty grzewczej, rozprowadzając ciasto równomiernie we wszystkich kierunkach.

Zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 5 min do uzyskania złotobrązowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Turinys

Įžanga **38**

Paskirtis **38**

Techniniai duomenys **38**

Tiekiamas rinkinys **38**

Prietaiso aprašas **38**

Saugos nurodymai **39**

Vaflinės paruošimas **41**

Vaflių kepimas **41**

Valymas ir priežiūra **42**

Laikymas **42**

Šalinimas **43**

Kompernaß Handels GmbH garantija **43**

Priežiūra 44

Importuotojas 44

Receptai **45**

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Paskirtis

Šis prietaisas skirtas vafliams namuose kepti. Juo negalima ruošti kitokių maisto produktų ir naudoti komercinėms ar pramoninėms reikmėms.

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa:	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia:	1200 W

Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Tiekiamas rinkinys

Vaflinė

Naudojimo instrukcija

Išpakavę pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir apsauginius lipdukus.

Prietaiso aprašas

1. Veikimo indikatorius (raudonas/žalias)
2. Rankena
3. Reguliatorius
4. Laido ritė

Saugos nurodymai

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Kol tinklo kištukas įkištas į elektros lizdą, o ypač jei prietaisą naudojate virtuvėje netoli plautuvės, pasirūpinkite, kad prietaisas niekada nesiliestų su vandeniu.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų pažeidžiamas.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Baigę naudoti prietaisą, visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka tinklo įtampa, todėl vien tik išjungti prietaisą nepakanka.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, juslinių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Atidarius dangtį gali išeiti labai karštų garų kamuolys. Todėl rekomenduojame atidarant dangtį mūvėti virtuvines pirštines.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiai nuo prietaiso ir įjungiamojo laido.
- Veikiančio prietaiso dalys gali įkaisti, todėl lieskite tik prietaiso rankeną. Prietaisui kurį laiką veikus, gali įkaisti ir reguliatorius, todėl rekomenduojame mūvėti virtuvines pirštines.

 Dėmesio! Karštas paviršius!

DĖMESIO! GAISRO PAVOJUS!

- Kepiniai gali gruzdėti! Todėl niekada nestatykite prietaiso arti degių daiktų, ypač po degiomis užuolaidomis.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Prieš naudodami prietaisą nuo laido ritės visada nuvyniokite visą maitinimo laidą.

NURODYMAS

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

Vaflinės paruošimas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą įsitikinkite, kad prietaisas, tinklo kištukas bei maitinimo laidas yra nepriekaištingos būklės ir nuo prietaiso pašalintos visos pakuotės medžiagos.

1) Pirmiausia nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
2) Uždarę dangtį, prietaisą trumpai įkaitinkite nustatę aukščiausią temperatūrą (5 padėtis). Tam įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą ir reguliatorių ❸ nustumkite visiškai į dešinę.

NURODYMAS

► Pirmą kartą naudojant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali būti įuntamas silpnas kvapas (ir atsirasti šiek tiek dūmų). Tai normalu ir po kurio laiko šie reiškiniai išnyksta. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu. Pvz., atidarykite langą.

Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, šviečia raudonas veikimo indikatorius ❶. Pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega žalias veikimo indikatorius ❶.

3) Vėl ištraukite tinklo kištuką ir atidarę prietaiso dangtį palaukite, kol prietaisas atvės.
4) Iš naujo nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Dabar vaflinė paruošta naudoti.

Vaflių kepimas

Užmaišę kepti vaflinėje tinkamą tešlą:

1) Uždarę dangtį įkaitinkite prietaisą. Tam į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką ir reguliatorių ❸ nustumkite į 3 padėtį. Kuo toliau į dešinę nustumsite reguliatorių ❸, tuo tamsesni bus iškepę vafliai.

NURODYMAS

► Jei paruoštoje tešloje, pvz., tešloje su varške, mažai riebalų, kepimo paviršius patepkite trupučiu kepti tinkamo sviesto, margarino arba aliejaus.

Kai tik užsidega žalias veikimo indikatorius ❶, kepimo paviršiai įkaitę!

2) Tolygiai paskleiskite tešlos ant apatinio kepimo paviršiaus. Tešlos ant kepimo paviršiaus turi būti tiek, kad ji vos liestų kepimo paviršiaus kraštą. Prireikus tešlos kiekį kepdami kitą vaflį padidinkite arba sumažinkite. Pasirūpinkite, kad tešla nebėgtų per kepimo paviršiaus kraštą. Uždarykite dangtį.
3) Anksčiausiai po 2 minučių galite atidaryti dangtį ir patikrinti kepamą vaflį. Jei dangtį atidarysite anksčiau, vaflį tik suplėšysite.

Vafliai iškepa maždaug per 3 minutes.

NURODYMAS

► Tinkamiausias apskrudimas labai priklauso nuo asmeninio skonio ir tešlos rūšies, todėl kepimo laikas gali skirtis: vaflius kepkite tol, kol jie apskrus, kaip norite. Apskrudimą galite nustatyti reguliatorių ❸ pastumdami į kitą padėtį arba keisdami kepimo laiką. Todėl galite iškepti įvairiai apskrudintų vaflių – nuo auksaspalvių iki traškių rudų.

Išimdami vaflius būkite atidūs, kad netyčia neapgadintumėte kepimo paviršių nepridegančios dangos. Antraip tose vietose vafliai nuo paviršiaus taip lengvai neatsiskirs.

4) Iškepę paskutinį vaflį, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką ir atidarę prietaiso dangtį palaukite, kol prietaisas atvės.

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

► Niekada nebandykite ardyti prietaiso korpuso. Jame nėra jokių valdiklių. Atidarius korpusą, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus. Prieš valydami prietaisą pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus susižaloti!

Prietaiso dalių jokiu būdu negalima nardinti į vandenį ar kitus skysčius! Jei iš naujo įjungus prietaisą skysčio likučių pateks ant prietaiso dalių, kuriomis teka srovė, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus.

- Baigę naudoti prietaisą, kepimo paviršius pirmiausia nuvalykite sausu popieriniu virtuviniu rankšluosčiu, kad sugertumėte riebalų likučius.
- Po to visus paviršius ir maitinimo laidą nuvalykite šiek tiek sudrėkinta indų šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Nuvalę su plovikliu, visus paviršius nuvalykite vien švariu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius. Prieš vėl naudodami prietaisą, jį gerai nusausinkite.

DĖMESIO!

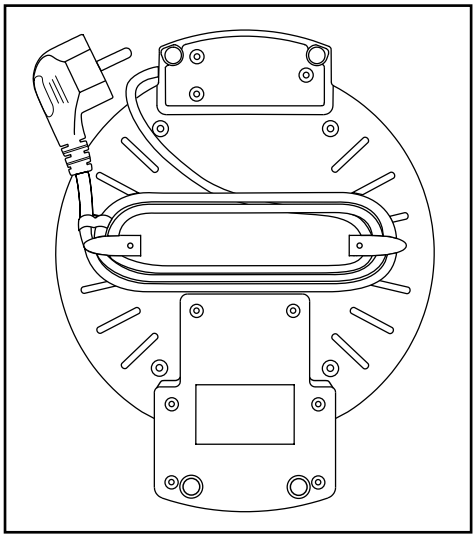
► Nenaudokite agresyvių valiklių arba tirpiklių. Jie gali sugadinti paviršių!

Jei yra prikepusių likučių:

- Jokiu būdu nenaudokite kietų daiktų. Jais galite apgadinti kepimo paviršių nepridegančią dangą.
- Geriau prikepusius likučius suminkštinti uždėjus ant jų drėgną indų šluostę.

Laikymas

Prieš padėdami į laikymo vietą palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ❹ prietaiso apačioje ir maitinimo laido galą pritvirtinkite spaustuku:



Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Šalinimas



Prietaiso jokiu būdu neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

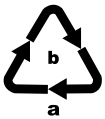
Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų perdirbimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių įūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 375578_2104.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 375578_2104 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 375578_2104

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
VOKIETIJA
www.kompernass.com

Receptai

Pagrindinė tešla

Kiekiai nurodyti maždaug 20 vnt.

250 g minkšto margarino arba sviesto

200 g cukraus

2 pakeliai vanilinio cukraus

5 kiaušiniai

500 g miltų

5 g kepimo miltelių

400 ml pieno

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Kiaušinius išplakite ir sudėję cukrų bei margariną/sviestą maišykite, kol tešla taps vientisa. Suberkite vanilinį cukrų. Tada suberkite miltus bei kepimo miltelius ir sumaišykite.

Paskiausiai po truputį vis įmaišykite pieno, kol tešla taps vientisa ir minkšta.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Grietininiai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

200 g minkšto sviesto

150 g cukraus

4 kiaušiniai

250 g grietinės arba grietinėlės

300 g miltų

100 g krakmolo

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Puriai išplakite sviestą su cukrumi ir kiaušiniais. Pirmiausia įmaišykite grietinę, o paskui – miltus ir krakmolą.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis.Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Vafliai su aguonomis ir amaretu

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

250 g miltų

100 g marcipanų masės

3 kiaušiniai

40 g kepinių aguonų (gatavas produktas)

50 g cukraus

100 ml amareto

40 ml grietinėlės

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Kiaušinius išplakite ir sudėję cukrų bei sviestą maišykite, kol tešla taps vientisa. Sudėkite likusias sudedamąsias dalis ir viską gerai išmaišykite.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Šokoladiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

200 g minkšto sviesto

200 g cukraus

4 kiaušiniai

150 g grietinėlės

80 g šokolado lašelių

200 g miltų

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą, cukrų, kiaušinius ir grietinėlę puriai išplakite. Įmaišykite šokolado lašelius ir miltus.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Aguoniniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

160 g minkšto sviesto

130 g cukraus

3 kiaušiniai

100 g kepinių aguonų (gatavas produktas)

200 g miltų

5 g kepimo miltelių

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą su cukrumi, kiaušiniais ir kepinių aguonomis puriai išplakite, paskui įmaišykite miltus ir kepimo miltelius.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Vafliai su lazdyno riešutais

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

100 g smulkiai maltų lazdyno riešutų branduolių

160 g minkšto sviesto

3 kiaušiniai

200 g miltų

120 g cukraus

40 ml pieno

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą išmaišykite su kiaušiniais, pienu, lazdyno riešutais ir miltais.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Marcipaniniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

2 rūgštoki obuoliai

120 g marcipanų masės

150 g minkšto sviesto

3 kiaušiniai

115 g cukraus

1 kupinas arbatinis šaukštelis cinamono

290 g miltų

1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

1/4 litro pieno

Cukraus pudros ir malto cinamono vafliams apibarstyti.

Obuolį nulupkite, perpjaukite į keturias dalis, išimkite sėklas ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Marcipanų masę supjaustykite smulkiais kubeliais.

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Iki purumo išsukite sviestą su kiaušiniais, cukrumi ir cinamonu. Įmaišykite obuolių ir marcipanų gabalėlius. Paskui įmaišykite miltus, kepimo miltelius ir pieną.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Šiek tiek cukraus pudros sumaišykite su cinamonu ir dar šiltus vaflius apibarstykite cukrumi su cinamonu.

Medaus vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

3 kiaušiniai

270 g miltų

200 g cukraus

1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

1/4 litro pieno

6 valgomieji šaukštai medaus

1 žiupsnelis druskos

Cukraus pudros vafliams apibarstyti.

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą puriai išsukite su medumi, kiaušiniais ir druska, įmaišykite pieną, o paskui – cukrų, miltus ir kepimo miltelius.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių ir dar šiltus apibarstykite cukraus pudra.

Vafliai su baltuoju šokoladu

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

3 kiaušiniai

150 g cukraus

100 g tarkuoto baltojo šokolado

250 g miltų

1 arbatinis šaukštelis cinamono

50 ml pieno

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą su cukrumi, kiaušiniais ir cinamonu puriai išplakite. Paskui įmaišykite pieną, baltąjį šokoladą ir miltus.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 2 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Avižų dribsnių vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

130 g cukraus

3 kiaušiniai

100 g grietinės

1 buteliukas romo kvapiosios medžiagos

75 g miltų

75 g plonų minkštų avižų dribsnių

Cukraus pudros vafliams apibarstyti.

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą su cukrumi, kiaušiniais, grietine ir romo kvapiąja medžiaga puriai išplakite. Paskui įmaišykite miltus ir avižų dribsnius.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių ir dar šiltus apibarstykite cukraus pudra.

Kokosiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

40 g kokoso drožlių

150 g minkšto sviesto

180 g cukraus

3 kiaušiniai

250 g miltų

5 g kepimo miltelių

150 ml pieno

1 g citrinos žievelės kvapiosios medžiagos

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą su cukrumi ir kiaušiniais puriai išplakite. Paskui įmaišykite citrinos žievelės kvapiąją medžiagą, miltus, kepimo miltelius, kokoso drožles ir pieną.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Bananiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

100 g cukraus

3 kiaušiniai

2 bananai

150 g miltų

5 g kepimo miltelių

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Bananus nulupkite ir supjaustykite smulkiais gabalėliais.

Sviestą su cukrumi ir kiaušiniais puriai išplakite. Įmaišykite bananus, miltus ir kepimo miltelius.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Vafliai su sūriu

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

80 g minkšto sviesto

200 g grietinės

250 g miltų

100 g tarkuoto parmezano sūrio

200 ml pieno

1 žiupsnelis druskos

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Iš sviesto, grietinės, miltų, parmezano sūrio, pieno ir trupučio druskos užmaišykite vientisą tešlą.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 3 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Vafliai su pomidorais

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

5 kiaušiniai

100 g minkšto sviesto

1 arbatinis šaukštelis druskos

8 valgomieji šaukštai pasukų

150 g miltų

100 g džiovintų pomidorų aliejuje

3 stiebeliai baziliko

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Pirmiausia atskirkite kiaušinių trynius ir baltymus. Standžiai išplakite kiaušinių baltymus. Kiaušinių trynius puriai išsukite su sviestu ir druska. Įmaišykite pasukas ir miltus.

Nuvarvinkite pomidorus ir smulkiai supjaustykite. Nuplaukite bazilikus ir išpurtykite vandenį. Nuskabykite lapelius ir susmulkinkite. Pomidorus ir bazilikus įmaišykite į tešlą, tada atsargiai įmaišykite išplaktus baltymus. Tešlą vis pamaišykite, kad pomidorų gabaliukai tolygiai pasiskirstytų.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 4 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Bulviniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

1 kg suverdančių miltingų bulvių

4 kiaušiniai

100 g krakmolo

100 g miltų

8 valgomieji šaukštai avižų dribsnių

4 arbatiniai šaukšteliai druskos

1 šakelė rozmarino

Bulves nulupkite, nuplaukite ir smulkiai sutarkuokite. Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Dubenyje sumaišykite bulves, kiaušinius, avižų dribsnius ir šiek tiek druskos. Įmaišykite miltus ir krakmolą. Nuskabykite nuo šakelės rozmarino lapelius, smulkiai supjaustykite ir įmaišykite į bulvinę tešlą.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 5 valgomuosius šaukštus tešlos ir tešlą šaukštu išsklaidykite į visas puses.

Uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflį kepkite apie 5 minutes, kol vaflis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Sisukord

Sissejuhatus 50
Kasutusotstarve 50
Tehnilised andmed 50
Tarnekomplekt 50
Seadme kirjeldus 50
Ohutusjuhised 51
Vahvliküpseti ettevalmistamine 53
Vahvlite küpsetamine 53
Puhastamine ja hooldamine 54
Hoiustamine 54
Jäätmekäitlus 55
Kompernaß Handels GmbH garantii 55
Teenindus 56
Importija 56
Retseptid 57

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Kasutusotstarve

See seade on ette nähtud vahvlite küpsetamiseks kodumajapidamises. Seade ei ole ette nähtud teiste toiduainete töötlemiseks ja kasutamiseks tööndus-likes või tööstuslikes valdkondades.

Tehnilised andmed

Nimipinge:	220–240 V ~ (vahelduvvool), 50/60 Hz
Võimsustarve:	1200 W

Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Tarnekomplekt

Vahvlirauad

Kasutusjuhend

Eemaldage seadmelt pärast pakendist väljavõtmist kogu pakkematerjal või kaitsekleepsud.

Seadme kirjeldus

1. Märgulamp (punane/roheline)
2. Käepide
3. Reguleerimisnupp
4. Kaablihoidik

Ohutusjuhised

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Veenduge, et seade ei puutu mitte kunagi veega kokku kuni võrgupistik on pistikupesas, iseäranis siis, kui te kasutate seadet köögis valamu läheduses.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Tõmmake pärast kasutamist alati võrgupistik pistikupesast välja. Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes alati veel võrgupinge.
- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Kaane avamisel võivad väljuda väga kuumad aurupahvakud. Kandke avamisel seetõttu parem pajakindaid.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.
- Seadmeosad võivad käitamisel kuumaks muutuda, võtke seetõttu kinni ainult käepidemest. Ka reguleerimisnupp võib teatud tööaja järel kuumaks muutuda – kandke seetõttu parem pajakindaid.

 Tähelepanu! Kuum pealispind!

TÄHELEPANU! TULEOHT!

- Pagaritooted võivad põlema süttida! Ärge seetõttu paigutage seadet mitte kunagi põlevate esemete lähedusse, iseäranis põlevate kardinate alla.
- Ärge mitte kunagi laske seadmel järelevalveta töötada.
- Kerige võrgukaabel alati enne seadme kasutuselevõtmist kaablihoidiku pealt täielikult lahti.

JUHIS

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

Vahvliküpseti ettevalmistamine

Enne seadme kasutuselevõtmist veenduge, et seade, võrgupistik ja võrgukaabel on laitmatus seisundis ja kõik pakkematerjalid on seadmelt eemaldatud.

1) Puhastage esmalt seade jaotises „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.
2) Soojendage seade suletud kaanega üks kord lühidalt maksimaalsele temperatuurile (asend 5). Selleks ühendage võrgupistik pistikupessa ja keerake reguleerimisnupp ❸ lõpuni paremale.

JUHIS

► Esimesel kasutamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu tekkida kerget lõhna (võimalik ka vähene suitsu teke). See on normaalne ja kaob mõne aja pärast. Palun tagage piisav õhutus. Avage nt aken.

Punane märgulamp ❶ põleb seni, kuni võrgupistik on pistikupesas. Roheline märgulamp ❶ põleb siis, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.

3) Tõmmake uuesti võrgupistik välja ja laske seadmel jahtuda.
4) Puhastage seade uuesti jaotises „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil. Seejärel on vahvliküpseti käitusvalmis.

Vahvlite küpsetamine

Kui olete vahvliküpsetile ettenähtud taina ette valmistanud:

1) Soojendage seade suletud kaanega üles. Selleks ühendage võrgupistik pistikupessa ja lükake reguleerimisnupp ❸ asendisse 3. Mida kaugemale te reguleerimisnuppu ❸ paremale lükkate, seda tumedamaks küpsetatakse vahvlid.

JUHIS

► Kui olete valmistanud vähese rasvasisaldusega taina, nagu näiteks kohupiimataina, siis määrige küpsetuspinnad kergelt küpsetamiseks sobiva või, margariini või õliga sisse.

Kui roheline märgulamp ❶ põleb, on küpsetuspinnad kuumad!

2) Jaotage tainas ühtlaselt alumisele küpsetuspinnale. Õige tainakoguse määramiseks lisage niipalju tainast, kuni see puudutab kergelt küpsetuspinna serva. Vajadusel suurendage või vähendage järgmise vahvliga tainakogust. Jälgige, et tainas ei voola üle küpsetuspinna serva. Sulgege kaas.
3) Mitte varem kui 2 minuti pärast võite kaane küpsetustulemuse kontrollimiseks avada. Liiga varajane avamine rebiks ainult vahvli katki.

Vahvlid on umbes 3 minuti pärast valmis.

JUHIS

► Kuna ideaalne pruunistusaste oleneb suuresti isiklikust maitsest ja taina liigist, võib küpsetusaeg varieeruda: küpsetage vahvleid seetõttu seni, kuni soovitus pruunistusaste on saavutatud. Pruunistusastet saate määrata kas reguleerimisnupu ❸ reguleerimise või küpsetusajaga. Nii saab küpsetada kuldkollaseid kuni krõbedaid pruune vahvleid.

Jälgige vahvlite väljavõtmisel, et kogemata ei saaks küpsetuspindade mittenakkuv pinnakate kahjustada. Vastasel juhul ei tule vahvlid seal enam nii hästi lahti.

4) Pärast viimast vahvlit tõmmake võrgupistik pistikupesast välja ja laske seadmel lahtipööratult jahtuda.

Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

► Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Selle sees ei ole käsitsuselemente. Avatud korpuse korral võib elektrilöögi tõttu tekkida eluohtlik olukord. Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda. Vigastusoht!

Mitte mingil juhul ei tohi seadmeosi asetada vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui uuesti käitamisel sattuvad vedelikujäägid pinge all olevatele osadele.

- Puhastage pärast kasutamist küpsetuspindu rasvajääkide eemaldamiseks esmalt kuiva majapidamispaberiga.
- Seejärel puhastage kõik pinnad ja võrgukaabel kergelt niisutatud pesulapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pärast pesuainega puhastamist pühkige kõik pinnad kõikide pesuaine jääkide eemaldamiseks ainult puhta veega niisutatud lapiga üle.Kuivatage seade enne uuesti kasutamist korralikult.

TÄHELEPANU!

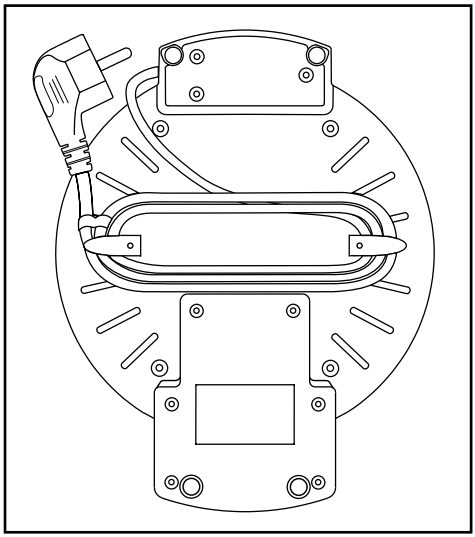
► Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid või lahusteid. Need võivad pealispinda kahjustada!

Kinniküpsenud jääkide korral:

- Ärge mitte mingil juhul kasutage abivahendina kõvasid esemeid. Sellega võidakse küpsetuspindade mittenakkuvat pinnakatet kahjustada.
- Külgeküpsenud jääkide pehmendamiseks asetage neile pigem märg pesulapp.

Hoiustamine

Laske seadmel enne ärapanekut esmalt täielikult jahtuda.
Kerige võrgukaabel seadme põhja all olevale kaablihoidikule ❹ ja kinnitage võrgukaabli ots klambriga:



Hoidke seadet kuivas kohas.

Jäätmekäitlus



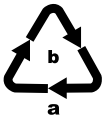
Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU. Käidelge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluse korral võtke ühendust oma jäätmekäitlusettevõttega.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.



Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.



Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.
Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 375578_2104, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 375578_2104 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049109
E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 375578_2104

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
SAKSAMAA
www.kompernass.com

Retseptid

Põhitainas

Umbes 20 vahvlit

250 g margariin või võid (pehmet)

200 g suhkrut

2 pakikest vaniljesuhkrut

5 muna

500 g jahu

5 g küpsetuspulbrit

400 ml piima

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage munad ja segage koos suhkru ja margariini/võiga ühtlaseks tainaks. Lisage vaniljesuhkur. Lisage jahu ja küpsetuspulber ning segage.

Lõpuks lisage segades järkjärgult piim, kuni tainas saavutab ühtlase ja pehme konsistentsi.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Hapukoorevahvlid

Umbes 8 vahvlit

200 g pehmet võid

150 g suhkrut

4 muna

250 g hapukoort või Crème fraîche'i

300 g jahu

100 g toidutärklist

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkru ja munadega vahule. Segage juurde hapukoor ja seejärel segage jahu ja toidutärklis juurde.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Mooni-amaretto-vahvlid

Umbes 8 vahvlit

150 g pehmet võid

250 g jahu

100 g martsipani toormassi

3 muna

40 g moonipulbrit (valmistoode)

50 g suhkrut

100 ml amarettot

40 ml rõõska koort

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage munad ja segage koos suhkru ja võiga ühtlaseks tainaks. Lisage ülejäänud lisandid ja segage kõik hästi läbi.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Šokolaadivahvlid

Umbes 8 vahvlit

200 g pehmet võid

200 g suhkrut

4 muna

150 g Crème fraîche'i

80 g škokolaaditükke

200 g jahu

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkru, munade ja Crème fraîche'iga vahule. Lisage šokolaaditükid ja jahu.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Moonivahvlid

Umbes 8 vahvlit

160 g pehmet võid

130 g suhkrut

3 muna

100 g moonipulbrit (valmistoode)

200 g jahu

5 g küpsetuspulbrit

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkru, munade ja moonipulbriga vahule, seejärel lisage jahu ja küpsetuspulber.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Sarapuupähklivahvlid

Umbes 8 vahvlit

100 g peeneks jahvatatud sarapuupähkli tuumi

160 g pehmet võid

3 muna

200 g jahu

120 g suhkrut

40 ml piima

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Segage või munade, piima, sarapuupähklite ja jahuga.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Martsipanivahvlid

Umbes 8 vahvlit

2 hapukat õuna

120 g martsipani toormassi

150 g pehmet võid

3 muna

115 g suhkrut

1 kuhjaga tl kaneeli

290 g jahu

1 tl küpsetuspulbrit

1/4 l piima

Tuhksuhkur ja kaneelipulber (ülepuistamiseks)

Koorige õunad, lõigake veerandikeks, eemaldage südamikud ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Lõigake martsipani toormass väikesteks kuubikuteks.

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Hõõruge või koos munade, suhkru ja kaneeliga vahule. Segage juurde õuna- ja martsipanikuubikud. Siis lisage jahu, küpsetuspulber ja piim.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Segage veidi tuhksuhkrut ja kaneeli ning puistake valmis vahvlid kaneelisuhkruga üle.

Meevahvlid

Umbes 8 vahvlit

150 g pehmet võid

3 muna

270 g jahu

200 g suhkrut

1 tl küpsetuspulbrit

1/4 l piima

6 sl mett

1 näputäis soola

Tuhksuhkur (ülepuistamiseks)

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Hõõruge või koos mee, munade ja soolaga vahule, segage juurde piim ning siis suhkur, jahu ja küpsetuspulber.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile ja puistake veel soojana tuhksuhkruga üle.

Valge šokolaadi vahvlid

Umbes 8 vahvlit

150 g pehmet võid

3 muna

150 g suhkrut

100 g riivitud valget šokolaadi

250 g jahu

1 tl kaneeli

50 ml piima

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkru, munade ja kaneeliga vahule. Seejärel lisage piim, valge šokolaad ja jahu.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 2 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Kaerahelbevahvlid

Umbes 8 vahvlit

150 g pehmet võid

130 g suhkrut

3 muna

100 g hapukoort

1 pudelike rummiaroomi

75 g jahu

75 g õisõrnu kaerahelbeid

Tuhksuhkur (ülepuistamiseks)

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkru, munade, hapukoore ja rummiaroomiga vahule. Siis lisage jahu ja kaerahelbed.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile ja puistake veel soojana tuhksuhkruga üle.

Kookosevahvlid

Umbes 8 vahvlit

40 g kookoselaaste

150 g pehmet võid

180 g suhkrut

3 muna

250 g jahu

5 g küpsetuspulbrit

150 ml piima

1 g sidrunipulbrit

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkru ja munadega vahule. Siis lisage sidrunipulber, jahu, küpsetuspulber, kookoselaastud ja piim.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Banaanivahvlid

Umbes 8 vahvlit

150 g pehmet võid

100 g suhkrut

3 muna

2 banaani

150 g jahu

5 g küpsetuspulbrit

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Koorige banaanid ja lõigake väikesteks tükkideks.

Vahustage või koos suhkru ja munadega vahule. Siis segage juurde banaan, jahu ja küpsetuspulber.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Juustuvahvlid

Umbes 8 vahvlit

80 g pehmet võid

200 g hapukoort

250 g jahu

100 g riivitud Parma juustu

200 ml piima

1 näputäis soola

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Sõtkuge või, hapukoor, jahu, Parma juust, piim ja veidi soola ühtlaseks tainaks.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Tomativahvlid

Umbes 8 vahvlit

5 muna

100 g pehmet võid

1 tl soola

8 sl petipiima

150 g jahu

100 g kuivatatud, õlis konserveeritud tomateid

3 basiilikuvart

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Esmalt eraldage munad. Siis vahustage munavalge kõvaks. Hõõruge munakollased või ja soolaga vahule. Siis lisage petipiim ja jahu.

Laske tomatitel nõrguda ja lõigake peeneks. Peske basiilik ja raputage kuivaks.
Rebige lehed ja lõigake peeneks.
Segage tomatid ja basiilik tainasse, siis lisage vahustatud munavalge. Segage vahepeal tainast, et tomatitükid jaotuksid ühtlaselt.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 4 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Kartulivahvlid

Umbes 8 vahvlit

1 kg jahuseks keevaid kartuleid

4 muna

100 g tärklist

100 g jahu

8 sl kaerahelbeid

4 tl soola

1 rosmariiniharu

Koorige kartulid, peske ja riivige peeneks. Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Segage kartulid munade, kaerahelveste ja vähese soolaga kausis. Segage juurde jahu ja tärklis. Rebige varrelt rosmariiniokkad, lõigake peeneks ja hõõruge kartulitainasse.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 5 sl tainast, jaotage tainas lusikaga igale küljele laiali.

Sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 5 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Satura rādītājs

Ievads 62

Paredzētais lietojums 62

Tehniskie parametri 62

Piegādes komplekts 62

Izstrādājuma apraksts 62

Drošības norādījumi 63

Vafeļu pannas sagatavošana 65

Vafeļu cepšana 65

Tīrīšana un kopšana 66

Uzglabāšana 66

Nodošana pārstrādei 67

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 67

Serviss 68

Importētājs 68

Receptes 69

Ievads

Apsveicam ar jauna izstrādājuma iegādi!

Veicot pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvis augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas pamācība ir izstrādājuma sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un nodošanu pārstrādei. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot izstrādājumu lietošanā trešajām personām, iedodiet līdzi arī visas izstrādājuma dokumentācijas.

Paredzētais lietojums

Šī ierīce izstrādājums ir paredzēta vafeļu cepšanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta citu pārtikas produktu pagatavošanai un izmantošanai komerciālajā vai industriālajā sektorā.

Tehniskie parametri

Nominālais spriegums:	220–240 V ~ (maiņstrāva), 50/60 Hz
Jaudas patēriņš:	1200 W

Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās izstrādājuma sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Piegādes komplekts

Vahvlirauad

Lietošanas pamācība

Pēc izpakošanas noņemiet no izstrādājuma visus iepakojuma materiālus vai uzlīmes.

Izstrādājuma apraksts

1. Darbības lampiņa (sarkana / zaļa)
2. Rokturis
3. Regulators
4. Kabeļa uztīšanas ietvars

Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pārliecinieties, ka izstrādājums, kamēr strāvas kontaktdakša atrodas kontaktligzdā, nekad nesaskaras ar ūdeni, it īpaši, ja lietojat izstrādājumu virtuvē izlietnes tuvumā.
- Raugieties, lai izstrādājuma darbības laikā strāvas vads nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet vadu tā, lai to nevarētu iespiest vai citādi bojāt.
- Ja tiek bojāts izstrādājuma tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Pēc izstrādājuma lietošanas vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Ar izslēgšanu vien nepietiek, jo izstrādājumam joprojām pienāk tīkla spriegums līdz brīdim, kad kontaktdakša tiek atvienota no kontaktligzdas.
- Izstrādājuma darbināšanai nelietojiet ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Izstrādājumu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un / vai zināšanas, ja tās izstrādājumu lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu izstrādājuma lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Atverot vāku, var izplūst ļoti karsts tvaiks. Tāpēc, atverot vāku, ieteicams lietot speciālus cimdus.
- Izstrādājuma tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt izstrādājuma lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Sargiet izstrādājumu un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Darbības laikā izstrādājuma daļas var sakarst, tāpēc pieskarieties tikai rokturim. Arī regulators pēc noteikta darbības laika var sakarst, tāpēc ieteicams lietot speciālus cimdus.

 Uzmanību! Karsta virsma!

UZMANĪBU! UGUNSGRĒKA RISKS!

- Maizes izstrādājumi var degt! Tāpēc nekad nenovietojiet izstrādājumu degošu priekšmetu tuvumā, it īpaši zem viegli uzliesmojošiem aizkariem.
- Neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Pirms izstrādājuma lietošanas pilnībā notiniet vadu no kabeļa uztīšanas ietvara.

NORĀDE

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums ir piemērots darbībai gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmā.

Vafeļu pannas sagatavošana

Pirms ieslēdzat izstrādājumu, pārliecinieties, vai izstrādājums, kontaktdakša un strāvas vads ir nevainojamā stāvoklī un no izstrādājuma ir noņemti visi iepakojuma materiāli.

1) Vispirms notīriet izstrādājumu, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana".
2) Īslaicīgi uzkarsējiet izstrādājumu ar aizvērtu vāku līdz maksimālajai temperatūrai (5. pozīcija). Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un pārbīdiet regulatoru ❸ līdz galam pa labi.

NORĀDE

► Pirmajā lietošanas reizē ražošanas atlieku dēļ var parādīties neliela smaka (iespējama arī neliela dūmošana). Tā ir normāla parādība, kas izzūd pēc īsa laika. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu. Piemēram, atveriet logu.

Sarkanā darbības lampiņa ❶ deg tik ilgi, kamēr kontaktdakša atrodas kontaktligzdā. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, iedegas zaļā darbības lampiņa ❶ .

3) Pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist ar atvērtu vāku.
4) Notīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana". Tagad vafeļu panna ir gatava lietošanai.

Vafeļu cepšana

Kad esat sagatavojis mīklu vafeļu pannai:

1) Uzkarsējiet pannu ar aizvērtu vāku. Šai nolūkā liekvārdība, labāk bez šai nolūkā iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un pārbīdiet regulatoru ❸ 3. pozīcijā. Jo tālāk pārbīdīsiet regulatoru ❸ pa labi, jo brūnākas būs vafeles.

NORĀDE

► Ja esat pagatavojis mīklu ar mazāku tauku saturu, piemēram, biezpiena mīklu, tad cepšanas virsmas viegli ieeļļojiet ar cepšanai piemērotu sviestu, margarīnu vai eļļu.

Tiklīdz iedegas zaļā darbības lampiņa ❶, cepšanas virsmas ir uzkarsušas!

2) Vienmērīgi izlīdziniet mīklu uz apakšējās cepšanas virsmas. Lai noteiktu pareizo mīklas daudzumu, ielejiet tik daudz mīklas, lai tā nedaudz skartu cepšanas virsmas malas. Ja nepieciešams, palieliniet vai samaziniet mīklas daudzumu nākamajai vafelei. Raugieties, lai mīkla netek pāri cepšanas virsmas malai. Aizveriet vāku.
3) Ne ātrāk kā pēc 2 minūtēm varat atvērt vāku, lai pārbaudītu cepšanas rezultātu. Atverot vāku priekšlaicīgi, vafele var ieplaisāt.

Vafeles ir gatavas apmēram pēc 3 minūtēm.

NORĀDE

► Tā kā ideālā brūnuma pakāpe lielā mērā ir atkarīga no individuālās gaumes un mīklas veida, cepšanas laiks var atšķirties, tāpēc vafeles cepiet, līdz tiek sasniegta vēlamā brūnuma pakāpe. Brūnuma pakāpi jūs varat mainīt, pārbīdot regulatoru ❸ vai iestatot cepšanas laiku. Tā jūs izcepsiet zeltaini dzeltenīgas zeltaini brūnas un kraukšķīgas vai kraukšķīgi brūnas vafeles.

Noņemot vafeli, raugieties, lai neļauši nesaboļātu cepšanas virsmu nepiedegošo pārklājumu. Pretējā gadījumā turpmāk vafeles nevarēs tik viegli noņemt no pannas.

4) Pēc pēdējās izceptās vafeles atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet pannai atdzist ar atvērtu vāku.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

► Nekad neatveriet ierīces izstrādājuma korpusu. Tajā neatrodas neviens vadības elements. Ja korpuss ir atvērts, pastāv dzīvībai bīstama strāvas trieciena risks. Vispirms atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un tikai tad tīriet ierīci izstrādājumu. Savainošanās risks!

Nekādā gadījumā nemērciet ierīci izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrumos! Ja ierīces atkārtotas lietošanas laikā šķidrums nonāk saskarē ar sprieguma daļām, var tikt apdraudēta ierīces izstrādājuma lietotāja dzīvība, gūstot elektriskās strāvas triecienu.

- Pēc lietošanas, lai notīrītu taukvielu atliekas, cepšanas virsmas vispirms notīriet ar sausu virtuves papīra dvieli.
- Visas pārējās virsmas un strāvas vadu notīriet ar viegli samitrinātu drāniņu. Ja netīrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz drāniņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Lai notīrītu visus mazgājamā līdzekļa paliekas, pēc tīrīšanas ar mazgājamo līdzekli noslaukiet visas virsmas ar tīrā ūdenī samitrinātu drāniņu. Kārtīgi nožāvējiet ierīci izstrādājumu, pirms lietojat to atkārtoti.

UZMANĪBU!

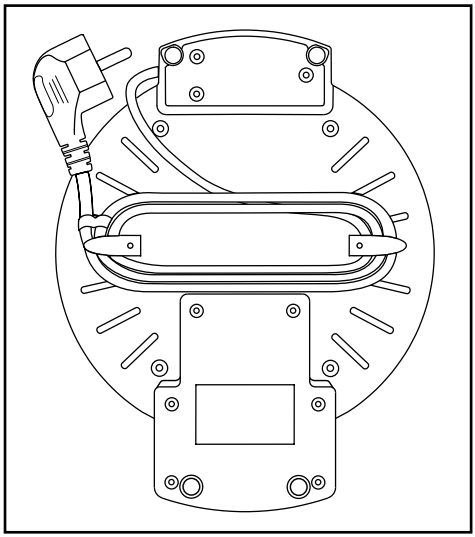
► Nelietojiet agresīvas iedarbības tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus. Tie var sabojāt izstrādājuma virsmu!

Noturīgu cepšanas palieku gadījumā:

- Nekādā gadījumā nelietojiet to notīrīšanai cietus asus priekšmetus. Tie var sabojāt cepšanas virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Labāk uzlieciet uz cepšanas paliekām slapju trauku lupatiņu, lai tās atmiekšķētu.

Uzglabāšana

Pirms novietojat ierīci izstrādājumu glabāšanā, ļaujiet tai pilnībā atdzist.
Aptiniet strāvas vadu apkārt kabeļa uztīšanas ietveram❹ ierīces apakšpusē un nostipriniet vada galu ar skavu:



Glabājiet ierīci sausā vietā.

Nodošana pārstrādei



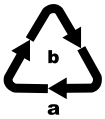
Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos. Izstrādājumam ir piemērojama Eiropas Direktīva 2012/19/EU. Nododiet ierīci izstrādājumu pārstrādei sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas punktā. Ievērojiet attiecīgos spēkā esošos normatīvos aktus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu tuvāko atkritumu apsaimniekošanas punktu.



Informāciju par nokalpojošā izstrādājuma nodošanu pārstrādei varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.



Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, kurus var nodot vietējos atkritumu pārstrādes punktos.



Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstīgi marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un ciparie (b), un tiem ir turpmāk minētā nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces
pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 375578_2104 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 375578_2104, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

(LV) **Serviss Lettlannd**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 375578_2104

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
VĀCIJA
www.kompernass.com

Receptes

Parastā mīkla

Apm. 20 vafelēm

250 g margarīna vai sviesta (mīksta)

200 g cukura

2 paciņas vaniļas cukura

5 olas

500 g miltu

5 g cepamā pulvera

400 ml piena

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Sakuliet olas un sajauciet ar cukuru un margarīnu / sviestu viendabīgā mīklā. Pievienojiet vaniļas cukuru. Pievienojiet miltus un cepamo pulveri un samaisiet.

Beigās pakāpeniski iemaisiet pienu, līdz mīkla ir ieguvusi viendabīgu un mīkstu konsistenci.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna. Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar krējumu

Apm. 8 vafelēm

200 g mīksta sviesta

150 g cukura

4 olas

250 g krējuma vai Crème fraîche

300 g miltu

100 g pārtikas cietes

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Saputojiet sviestu ar cukuru un olām. Iejauciet masā krējumu un tad pievienojiet miltus un pārtikas cieti.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar magoņu sēklām un amareto

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta

250 g miltu

100 g neapstrādātas marcipāna masas

3 olas

40 g magoņu sēklu cepšanai (Mohnback) (gatavs produkts)

50 g cukura

100 ml amareto

40 ml saldā krējuma

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Sakuliet olas un sajauciet ar cukuru un sviestu viendabīgā mīklā. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un visu labi sajauciet.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar šokolādi

Apm. 8 vafelēm

200 g mīksta sviesta

200 g cukura

4 olas

150 g Crème fraîche

80 g šokolādes gabaliņu

200 g miltu

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Sakuliet sviestu ar cukuru, olām un Crème fraîche. Iemaisiet šokolādes gabaliņus un miltus.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar magoņu sēklām

Apm. 8 vafelēm

160 g mīksta sviesta

130 g cukura

3 olas

100 g magoņu sēklu cepšanai (Mohnback) (gatavs produkts)

200 g miltu

5 g cepamā pulvera

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Sakuliet sviestu, cukuru, olas un magoņu sēklas, tad iemaisiet miltus un cepamo pulveri.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar lazdu riekstiem

Apm. 8 vafelēm

100 g smalki samaltu lazdu riekstu

160 g mīksta sviesta

3 olas

200 g miltu

120 g cukura

40 ml piena

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Sajauciet sviestu ar olām, pienu, lazdu riekstiem un miltiem.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar marcipānu

Apm. 8 vafelēm

2 skābi āboli

120 g neapstrādātas marcipāna masas

150 g mīksta sviesta

3 olas

115 g cukura

1 tējkarote kanēļa ar kaudzīti

290 g miltu

1 tējkarote cepamā pulvera

1/4 litri piena

Pūdercukurs un kanēlis (pārkaisīšanai)

Nomizojiet ābolus, izņemiet serdi un sagrieziet tos mazos kubiņos. Sagrieziet marcipāna masu mazos kubiņos.

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Saputojiet sviestu ar olām, cukuru un kanēli. Iemaisiet ābolus un marcipānu. Tad iejauciet miltus, cepamo pulveri un pienu.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Samaisiet nedaudz pūdercukura ar kanēli un pārkaisiet vafeles, kamēr tās vēl ir siltas, ar pūdercukura un kanēļa maisījumu.

Vafeles ar medu

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta

3 olas

270 g miltu

200 g cukura

1 tējkarote cepamā pulvera

1/4 litri piena

6 ēdamkarotes medus

1 šķipsniņa sāls

Pūdercukurs (pārkaisīšanai)

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Saputojiet sviestu ar medu, olām un sāli, iemaisiet pienu un pēc tam – cukuru, miltus un cepamo pulveri.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna. Gatavās vafeles uzlieciet uz kūkas pamatnes un vēl siltas pārkaisiet ar pūdercukuru.

Vafeles ar balto šokolādi

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta

3 olas

150 g cukura

100 g rīvētas baltās šokolādes

250 g miltu

1 tējkarote kanēļa

50 ml piena

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Saputojiet sviestu ar cukuru, olām un kanēli. Pēc tam masā iemaisiet pienu, balto šokolādi un miltus.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 2 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar auzu pārslām

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta

130 g cukura

3 olas

100 g krējuma

1 pudelīte ruma aromatizētāja

75 g miltu

75 g auzu pārslu (smalkas pilngraudu auzu pārslas)

Pūdercukurs (pārkaisīšanai)

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Sakuliet sviestu ar cukuru, olām, krējumu un ruma aromatizētāju. Iemaisiet miltus un auzu pārslas.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles uzlieciet uz kūkas pamatnes un vēl siltas pārkaisiet ar pūdercukuru.

Vafeles ar kokosu

Apm. 8 vafelēm

40 g kokosa skaidiņu

150 g mīksta sviesta

180 g cukura

3 olas

250 g miltu

5 g cepamā pulvera

150 ml piena

1 rīvēta citrona miziņa (vai 1 g Citro-Back)

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Saputojiet sviestu ar cukuru un olām. Tad pievienojiet citrona miziņu, miltus, cepamopulveri, kokosa skaidiņas un iemaisiet pienu.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar banāniem

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta

100 g cukura

3 olas

2 banāni

150 g miltu

5 g cepamā pulvera

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Banānus nomizojiet un sagrieziet mazos gabaliņos.

Saputojiet sviestu ar cukuru un olām. Tad iemaisiet banānus, miltus un cepamo pulveri.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar sieru

Apm. 8 vafelēm

80 g mīksta sviesta

200 g skāba krējuma

250 g miltu

100 g rīvēta parmezāna siera

200 ml piena

1 šķipsniņa sāls

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Samīciet sviestu, skābo krējumu, miltus, parmezānu, pienu un nedaudz sāls viendabīgā mīklā.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar tomātiem

Apm. 8 vafelēm

5 olas

100 g mīksta sviesta

1 tējkarote sāls

8 ēdamkarotes paniņu

150 g miltu

100 g kaltētu tomātu eļļā

3 bazilika kātiņi

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Atdaliet olu baltumus no dzeltenumiem. Saputojiet olu baltumus stigrā masā. Sakuliet olu dzeltenumus ar sviestu un sāli. Tad iemaisiet paniņas un miltus.

Noteciniet tomātiem lieko eļļu un sagrieziet tos mazos gabaliņos. Nomazgājiet baziliku un nokratiet lieko ūdeni.
Noraujiet lapiņas un smalki sagrieziet tās. Iemaisiet tomātus un baziliku mīklā, pēc tam iecilājiet olu baltumus. Mīklu ik pa laikam apmaisiet, lai tomātu gabaliņi būtu vienmērīgi sadalījušies pa visu mīklu.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 4 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.
Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar kartupeļiem

Apm. 8 vafelēm

1 kg miltainu kartupeļu

4 olas

100 g cietes

100 g miltu

8 ēdamkarotes auzu pārslu

4 tējkarotes sāls

1 rozmarīna zariņš

Kartupeļus nomizojiet, nomazgājiet un smalki sarīvējiet. Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Traukā samaisiet kartupeļus ar olām, auzu pārslām un nedaudz sāls. Iemaisiet miltus un cieti. Noplūciet rozmarīna lapiņas no kāta, smalki sagrieziet un iemaisiet kartupeļu masā.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 5 ēdamkarotes mīklas, ar karoti izlīdziniet mīklu uz visām pusēm.

Aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli aptuveni 5 min. , līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna. Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **74**
Verwendungszweck **74**
Technische Daten **74**
Lieferumfang **74**
Gerätebeschreibung **74**
Sicherheitshinweise **75**
Waffeleisen vorbereiten **77**
Waffeln backen **77**
Reinigen und Pflegen **78**
Aufbewahren **78**
Entsorgen **79**
Garantie der Kompernaß Handels GmbH **79**
Service 80
Importeur 80
Rezepte **81**

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W

Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

Entfernen Sie nach dem Auspacken jegliches Verpackungsmaterial oder Schutzaufkleber vom Gerät.

Gerätebeschreibung

1. Betriebslampe (Rot / Grün)
2. Handgriff
3. Reglerknopf
4. Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere, wenn Sie es in der Küche in der Nähe einer Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.

 Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig von der Kabelaufwicklung ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Waffeleisen vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

1) Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
2) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf ❸ ganz nach rechts.

HINWEIS

► Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie z. B. ein Fenster.

Die rote Betriebslampe ❶ leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

3) Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
4) Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben den Reglerknopf ❸ auf die Position 3. Je weiter Sie den Reglerknopf ❸ nach rechts schieben, umso dunkler werden die Waffeln gebacken.

HINWEIS

► Wenn Sie einen fettarmen Teig zubereitet haben, wie zum Beispiel Quarkteig, dann fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Sobald die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, sind die Backflächen heiß!

2) Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig, vergrößern oder verringern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
3) Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

► Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Reglerknopfs ❸ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Antihaft-Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.

4) Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Verletzungsgefahr!

Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie nach der Reinigung mit Spülmittel alle Flächen mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab, damit alle Spülmittelreste beseitigt werden. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

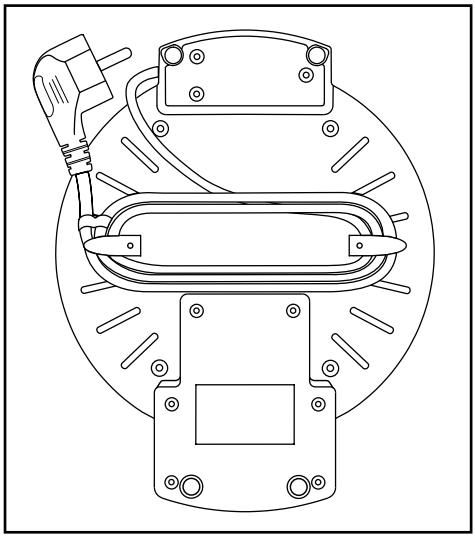
► Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche angreifen!

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Antihaft-Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❹ unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Ende des Netzkabels mit der Klammer:



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

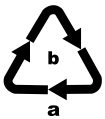
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.
Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.
Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.
Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 375578_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 375578_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 375578_2104

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Margarine/Butter zu einem glatten Teig verrühren. Vanillezucker hinzufügen. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.

Zuletzt die Milch nach und nach unterrühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Den Schmand untermischen und danach Mehl und Speisestärke unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Butter zu einem glatten Teig verrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotröpfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotröpfchen und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

160 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Mohnback (Fertigprodukt)

200 g Mehl

5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Mohnback schaumig schlagen, anschließend das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

100 g fein gemahlene Haselnusskerne

160 g weiche Butter

3 Eier

200 g Mehl

120 g Zucker

40 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, der Milch, den Haselnüssen und dem Mehl verrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel

120 g Marzipanrohmasse

150 g weiche Butter

3 Eier

115 g Zucker

1 gehäufter TL Zimt

290 g Mehl

1 TL Backpulver

1/4 L Milch

Puderzucker und Zimtpulver (zum Bestäuben)

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Zimt schaumig rühren. Die Apfel- und Marzipanwürfel untermischen. Dann das Mehl, das Backpulver und die Milch unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Etwas Puderzucker mit Zimt verrühren und die warmen Waffeln mit dem Zimtzucker bestäuben.

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 L Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Honig, den Eiern und dem Salz schaumig rühren, die Milch untermischen und dann den Zucker, das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Weiße-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiße Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Zimt schaumig schlagen. Anschließend die Milch, die weiße Schokolade und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern, dem Schmand und dem Rum-Aroma schaumig schlagen. Dann das Mehl und die Haferflocken unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

40 g Kokosraspeln

150 g weiche Butter

180 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

5 g Backpulver

150 ml Milch

1 g Citro-Back

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann das Citro-Back, das Mehl, das Backpulver, die Kokosraspeln und die Milch unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

100 g Zucker

3 Eier

2 Bananen

150 g Mehl

5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann die Banane, das Mehl und das Backpulver untermischen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

80 g weiche Butter

200 g saure Sahne

250 g Mehl

100 g geriebener Parmesan

200 ml Milch

1 Prise Salz

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter, die saure Sahne, das Mehl, den Parmesan, die Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier

100 g weiche Butter

1 TL Salz

8 El Buttermilch

150 g Mehl

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

3 Stängel Basilikum

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Zuerst die Eier trennen. Dann die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Salz schaumig rühren. Dann die Buttermilch und das Mehl unterrühren.

Die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Tomaten und das Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstücke gleichmäßig verteilen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

4 Eier

100 g Stärke

100 g Mehl

8 EL Haferflocken

4 TL Salz

1 Zweig Rosmarin

Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Kartoffeln mit Eiern, Haferflocken und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Das Mehl und die Stärke untermischen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, klein schneiden und unter den Kartoffelteig rühren.

Jeweils etwa 5 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, den Teig mit dem Löffel zu allen Seiten hin verteilen.

Das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 5 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacji · Informacijos data
Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
05/2021 · Ident.-No.: SWE1200D1-052021-1

IAN 375578_2104