

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 E1

(LT)

HEAD LT

Naudojimo instrukcija

(LV)

VAFĒĻU PANNA

Lietošanas pamācība

(EE)

VAHVLIKAUAD

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

(CH)

WAFFELEISEN

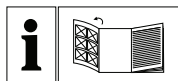
Bedienungsanleitung

IAN 451342_2310

(LT)

(EE)

(LV)



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.

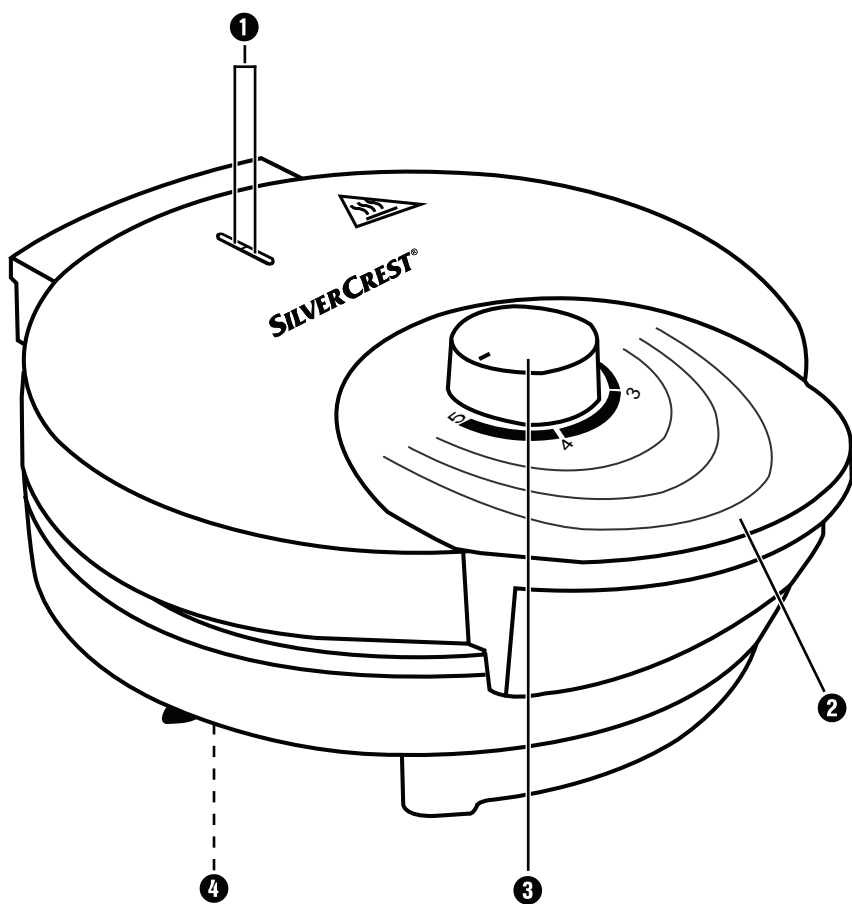
LV

Pirms lasišanas atlokiēt 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.

LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	1
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	13
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Turinys

Ižanga	2
Paskirtis	2
Techniniai duomenys	2
Tiekiamas rinkinys	2
Prietaiso aprašas	2
Saugos nurodymai	3
Vaflinės paruošimas	5
Vaflių kepimas	5
Valymas ir priežiūra	6
Laikymas	6
Šalinimas	7
Prietaiso šalinimas	7
Pakuotės šalinimas	7
Kompernaß Handels GmbH garantija	7
Priežiūra	8
Importuotojas	8
Receptai	9

Ižanga

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

- ➊ Veikimo indikatorius (raudonas/žalias)
- ➋ Rankena
- ➌ Regulatorius
- ➍ 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, jausminių 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 jungiamojo 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 įsitinkinkite, 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) Pastatykite prietaisą ant lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Uždarę dangtį, prietaisą vieną kartą trumpai įkaitinkite iki aukščiausios temperatūros (5 padėtis). Tam tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą ir reguliatorių ❸ pasukite į 5 padėtį.

NURODYMAS

- Pirmą kartą naudojant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali būti juntamas silpnas kvapas (ir atsirasti šiek tiek dūmų). Tai normalu, ir po kurio laiko šis kvapas 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.

Vaflų kepimas

Užmaišę kepti vaflinėje tinkamą tešlą:

- 1) Uždarę dangtį įkaitinkite prietaisą. Tam tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą ir reguliatorių ❸ nustumkite į norimą padėtį. Jo augstąs įstatijums, jo tumšąs bus izceptās vafeles.

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.
- Kad vafLIAI vidutiniškai apskrustų, juos kepkite 3 minutes nustatę 3 arba 4 padėtį. Tai gali skirtis priklausomai nuo naudojamo recepto. Jei vaflius nustačius 3 padėtį yra per šviesus, pasirinkite 4 padėtį.

Išimdami vaflius būkite atidūs, kad netyčia neapga-dintumėte 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 jokia 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 tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Nuvalę su plovikliu, visus paviršius nuvalykite vien švari vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius. Prieš vėl naudodami prietaisą, jį gerai nusauskite.

DĖMESIO!

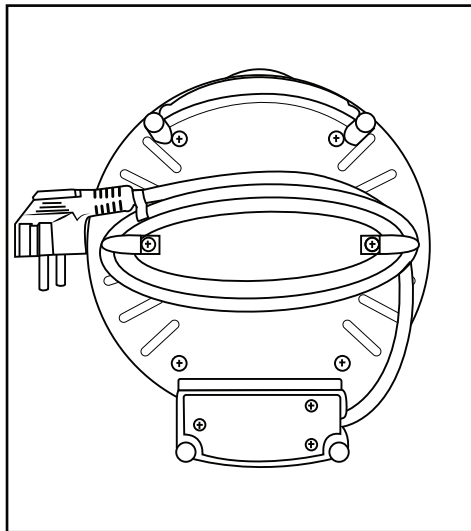
- ▶ Nenaudokite agresyvių valiklių arba tirpiklių. Jie gali sugadinti paviršių!

Jei yra prikepusių likučių:

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

Laikymas

Prieš padėdami laikyti pirmiausia leiskite prietaisui ant karščiui atsparaus paviršiaus visiškai atvėsti. Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ④ prietaiso apačioje ir maitinimo laido galą pritvirtinkite spaustuku:



Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojamame prietaise yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.

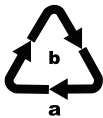


Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. 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 jūsų 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 susidėvintųjų dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, 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 koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 451342_2310.
- 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 žinytų, 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) 451342_2310 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 451342_2310

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

Vaflynę 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 vaflynę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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

Vaflynę 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 vaflynę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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

Vaflynę 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 vaflynę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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

Vaflynę 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 vaflynę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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 kepinų aguonų (gatavas produktas)
- 200 g miltų
- 5 g kepimo miltelių

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą su cukrumi, kiaušiniais ir kepinų 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 vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinų 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 vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinų 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 obuolius 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 vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinų 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, kiaušiniiais 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 vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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, kiaušiniiais 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 vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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, kiaušiniiais, 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 vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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 kiaušiniiais 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 vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis 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.

Bananas 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 išskute 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 milingų 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	14
Kasutusotstarve	14
Tehnilised andmed	14
Tarnekomplekt	14
Seadme kirjeldus	14
Ohutusjuhised	15
Vahvliküpseti ettevalmistamine	17
Vahvlite küpsetamine	17
Puhastamine ja hooldamine	18
Hoiustamine	18
Jäätmekäitlus	19
Seadme jäätmekäitlus	19
Pakendi jäätmekäitlus	19
Kompernaß Handels GmbH garantii	19
Teenindus	20
Importija	20
Retseptid	21

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 töönduslikes 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

- ➊ Märkulamp (punane/roheline)
- ➋ Käepide
- ➌ Reguleerimisnupp
- ➍ 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 taimerlülitiit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensorsete 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 kardinatega alla.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske seadmest 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 laitmatu seisundis ja kõik pakkematerjalid on seadmelt eemaldatud.

- 1) Puhastage esmalt seade jaotises „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.
- 2) Asetage seade tasasele ja kuumuskindlale pinnale. Soojendage seade suletud kaanega üks kord lühidalt maksimaalsele temperatuurile (aste 5). Selleks ühendage võrgupistik pistikupes- sa ja keerake reguleerimisnupp ③ astmele 5.

JUHIS

- Esimesel kasutamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu tekkida kerget lõhna (võimalik ka vähene suitsu teke). See on normaalne ja kaob lühikese 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 sead- mel 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 pistikupes- sa ja lükake reguleerimisnupp ③ soovitud asendis- se. Mida suurem on seadistus, seda tumeda- mad vahvlid küpsetatakse

JUHIS

- Kui olete valmistanud vähese rasvasisaldusega taina, nagu näiteks kohupiimataina, siis määri- ge küpsetuspinnad kergelt küpsetamiseks sobi- va või, margariini või õliga sisse.

Kui roheline märgulamp ❶ põleb, on küpsetuspin- nad kuumad!

- 2) Jaotage tainas ühtlaselt alumisele küpsetuspin- nale. Õige tainakoguse määramiseks lisage niipalju tainast, kuni see puudutab kergelt küp- setuspinna 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 küpsetus- aeg varieeruda: küpsetage vahvleid seetõttu seni, kuni soovitus pruunistusaste on saavuta- tud. Pruunistusastet saate määrata kas regu- leerimisnupu ③ reguleerimise või küpsetus- ajaga.
- Keskmise pruunistusastme saamiseks küpsetage vahvleid 3 minutit astmel 3 või astmel 4. Ole- nevalt kasutatavast retseptist võib see variee- ruda. Kui vahvlid peaksid olema astmel 3 lii- ga heledad, siis valige aste 4.

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

- 4) Pärast viimast vahvli tõmmake võrgupistik pisti- kupesast välja ja laske seadmel lahtipööratult jahtuda.

Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- ▶ Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Selle sees ei ole käsitselemente. 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 pingele 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!

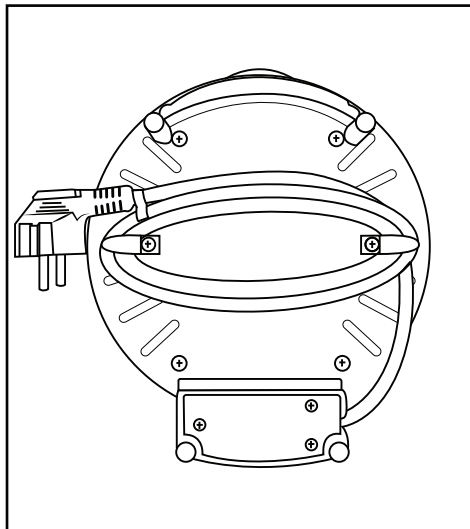
Kinniküpsenud jääkide korral:

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

Hoiustamine

Laske seadmel enne ärapanekut esmalt kuumuskindlal pinnal täielikult jahtuda.

Kerige võrgukaabel seadme põhja all olevale kaablihoidikule ④ ja kinnitage võrgukaabli ots klambriga:



Hoidke seadet kuivas kohas.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidel- da tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutus- keskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säät- ke keskkonda ja käidelge nõuetekoha- selt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme ta- gasiandmist.

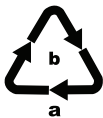


Kasutatud toodete jäätmekäitluse või- maluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust sil- mas pidades valitud keskkonnasõbralik- kud ning seetõttu taaskasutatavad. Käi- delge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. 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 garantiiõude eeldu- seks 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 ga- rantiaaega ei arvestata.

Garantiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiaega ei pikendata. See kehtib ka asenda- tud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjus- tustest 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 kont- rollitud.

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

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Tootet 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 järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 451342_2310, mis tõendab teie ostu.
- Tootenumbri 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-posti** 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 pagaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate tootenumbri (IAN) 451342_2310 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 451342_2310

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 vahvliit

250 g margariini 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 suhkruga 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 vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis vahvliid koogirestile.

Hapukoorevahvliid

Umbes 8 vahvliit

200 g pehmet võid

150 g suhkrut

4 muna

250 g hapukoort või Crème fraîche'i

300 g jahu

100 g toidutärklis

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkruga ja munadega vahule. Segage juurde hapukoort ja seejärel segage jahu ja toidutärklis juurde.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.

Seejärel asetage valmis vahvliid koogirestile.

Mooni-amaretto-vahvliid

Umbes 8 vahvliit

150 g pehmet võid

250 g jahu

100 g martsipani toormassi

3 muna

40 g moonipulbrit (valmistootode)

50 g suhkrut

100 ml amarettot

40 ml rööska koort

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage munad ja segage koos suhkruga 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 vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.

Seejärel asetage valmis vahvliid koogirestile.

Šokolaadivahvliid

Umbes 8 vahvliit

200 g pehmet võid

200 g suhkrut

4 muna

150 g Crème fraîche'i

80 g šokolaaditükke

200 g jahu

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Vahustage või koos suhkruga, munadega ja Crème fraîche'iga vahule. Lisage šokolaaditükid ja jahu.

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.

Seejärel asetage valmis vahvliid koogirestile.

Moonivahvliid

Umbes 8 vahvliit

160 g pehmet võid

130 g suhkrut

3 muna

100 g moonipulbrit (valmistoodet)

200 g jahu

5 g küpsetuspulbrit

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.

Seejärel asetage valmis vahvliid koogirestile.

Sarapuupähklivahvliid

Umbes 8 vahvliit

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 vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.

Seejärel asetage valmis vahvliid koogirestile.

Martsipanivahvliid

Umbes 8 vahvliit

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

Tuhsuhkur 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, suhkruga 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 vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.

Seejärel asetage valmis vahvliid koogirestile.

Segage veidi tuhsuhkrut ja kaneeli ning puistake valmis vahvliid kaneelisuhkruga üle.

Meevahvliid

Umbes 8 vahvliit

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

Tuhsuhkur (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 suhkruga, 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 suhkruga, 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 suhkruga 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 banaani ja lõigake väikesteks tükkideks.
Vahustage või koos suhkruga ja munadega vahule.
Siis segage juurde banaan, jahu ja küpsetuspulber.
Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl
tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga
vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Juustuvahvlid

Umbes 8 vahvliit
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, hapukoort, jahu, Parma juust, piim ja
veidi soola ühtlaseks tainaks.
Lisage alumise küpsetuspinna keskele umbes 3 sl
tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga
vahvliit umbes 3 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Tomativahvlid

Umbes 8 vahvliit
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 va-
hule. 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
vahvliit umbes 4 minutit kuldpruuniks.
Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Kartulivahvlid

Umbes 8 vahvliit
1 kg jahuseks keevaid kartuleid
4 muna
100 g tärklis
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 vahvliit umbes
5 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis
vahvlid koogirestile.

Satura rādītājs

Ievads	26
Paredzētais lietojums	26
Tehniskie parametri	26
Piegādes komplekts	26
Izstrādājuma apraksts	26
Drošības norādījumi	27
Vafeļu pannas sagatavošana	29
Vafeļu cepšana	29
Tīrīšana un kopšana	30
Uzglabāšana	30
Utilizācija	31
Ierīces likvidēšana	31
Iepakojuma utilizēšana	31
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	31
Serviss	32
Importētājs	32
Receptes	33

Ievads

Apsveicam ar jauna izstrādājuma iegādi!

Veicot pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvusi 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 līdzī arī visas izstrādājuma dokumentācijas.

Paredzētais lietojums

Šī ierīce izstrādājums ir paredzēta vafeļu cepšanai mājās 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

- Vafeļu panna
- 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 uzlīšanas ietvars

Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Pārlicinieties, 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 iespējamās 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, pārlicinieties, vai izstrādājums, kontaktdakša un strāvas vads ir nevainojamā stāvoklī un no izstrādājuma ir noņemti visi iepakojuma materiāli.

- 1) Vispirms noīriet izstrādājumu, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.
- 2) Novietojiet ierīci uz līdzenas un karstumizturīgas virsmas. Īslaicīgi uzkaršējiet izstrādājumu ar aizvērtu vāku līdz maksimālajai temperatūrai (5. pakāpe). Šai nolūkā iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un pagrieziet regulatoru ③ 5. pakāpē.

NORĀDE

- Pirmajā lietošanas reizē ražošanas atlieku dēļ var parādīties neliela smaka (iespējama arī neliela dūmošana). Tā ir normāla parādība, kas izzūd pēc īsa laika. Tā ir normāla parādība, kas izzūd pēc neilga 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) Noīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”. Tagad vafeļu panna ir gatava lietošanai.

Vafeļu cepšana

Kad esat sagatavojis miklu vafeļu pannai:

- 1) Uzkaršējiet pannu ar aizvērtu vāku. Šai nolūkā iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un pārbidiet regulatoru ③ vēlamojā pozīcijā. Kuo dīdesnī nūstatymas, tuo tamsesnī vafliai bus īškeptī.

NORĀDE

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

Tīklīdz īedegas zaļā darbības lampiņa ❶, cepšanas virsmas īr uzkaršuśas!

- 2) Vīenmērīgī īzldīdzīnīet mīklu uz apakšējās cepšanas virsmas. Lai noteīktu pareīzo mīklas daudzumu, īelejīet tīk daudz mīklas, lai tā nedaudz skartu cepšanas virsmas malas. Ja nepīecīešams, palīelīnīet vai samazīnīet mīklas daudzumu nākamajai vafelei. Raugīetīes, lai mīkla netek pāri cepšanas virsmas malai. Aīzverīet vāku.
- 3) Ne ātrāk kā pēc 2 mīnūtēm varat atvērt vāku, lai pārbaudītu cepšanas rezultātu. Atverot vāku pīekšīlaīcīgī, vafele var īeplaisāt.

Vafeles īr gatavas apmēram pēc 3 mīnūtēm.

NORĀDE

- Tā kā īdeālā brūnuma pakāpe lielā mērā īr atkarīga no īndīvuālās gaumes un mīklas veīda, cepšanas laīks var atšķīrtīes, tāpēc vafeles cepīet, līdz tīek sasnīegta vēlamā brūnuma pakāpe. Brūnuma pakāpī jūs varat mainīt, pārbdīdot regulatoru ③ vai īestatot cepšanas laīku.
- Lai īegūtu vīdējī brūnas vafeles, cepīet vafeles 3 mīnūtes, īzvēlotīes 3. vai 4. pakāpī. Atkarībā no īzmantotās receptes tā var atšķīrtīes. Ja, īzvēlotīes 3. pakāpī, vafele īr pārāk gāīša, īzvēlīetīes 4. pakāpī.

Noņemot vafeli, raugīetīes, lai nejaušī nesaboģātu cepšanas vīrsmu nepīedegošo pārkļājumu. Pretējā gadījumā turpmāk vafeles nevarēs tīk vīeglī noņemt no pannas.

- 4) Pēc pēdējās īzcptās vafeles atvīenojīet kontaktdakšu no kontaktlīgzdas un ļaujīet pannai atdzīst ar atvērtu vāku.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ▶ Nekad neatveriet ierīces izstrādājuma korpusu. Tajā neatrodas neviens vadības elements. Ja korpus 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 triecienus.

- Pēc lietošanas, lai notīrītu taukvielu atliekas, cepšanas virsmas vispirms notīriet ar sausu virtuves papīra dvieļi.
- Visas pārējās virsmas un strāvas vadu notīriet ar viegli samitrinātu drāniņu. Ja neīrums ir grūti notīrīt, uzleļiet 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!

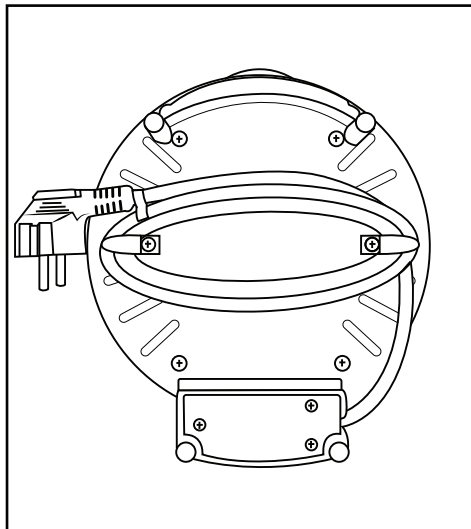
Noturīgu cepšanas palieku gadījumā:

- 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 glabāšanā, ļaujiet tai vispirms uz karstumizturīgas virsmas atdzist.

Aptiniet strāvas vadu apkārt kabeļa uztīšanas ietveram ④ ierīces apakšpusē un nostipriniet vada galu ar skavu:



Glabājiet ierīci sausā vietā.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvīrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododāt ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējās, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbri-
vojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem.

Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda 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 apliecināošs 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 nomaiņām 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 traušu 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) 451342_2310 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu 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 apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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) 451342_2310, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 451342_2310

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

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 gabaliņus

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 miksta 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 miklas 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 miksta 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 miklas 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 miksta 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 ielieciet miltus, cepamo pulveri un pienu.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas 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 miksta 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 miklas 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 miksta 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 miklas 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 miksta 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 miklas 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 miksta sviesta
180 g cukura
3 olas
250 g miltu
5 g cepamā pulvera
150 ml piena
1 rīvēta citriona miziņa (vai 1 g Citro-Back)

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas 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 miksta sviesta
100 g cukura
3 olas
2 banāni
150 g miltu
5 g cepamā pulvera

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Banānus nomizojiet un sagriežiet 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 miklas 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 miksta 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 miklā.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas 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 miksta sviesta

1 tējkarote sāls

8 ēdamkarotes paniņas

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 sagriežiet tos mazos gabaliņos. Nomazgājiet baziliku un nokratiet lieko ūdeni.

Noraujiet lapiņas un smalki sagriežiet tās.

Iemaisiet tomātus un baziliku miklā, pēc tam iecilājiet olu baltumus. Miklu ik pa laikam apmaisiet, lai tomātu gabaliņi būtu vienmērīgi sadalījušies pa visu miklu.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas 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 sagriežiet un iemaisiet kartupeļu masā.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 5 ēdamkarotes miklas, ar karoti izlīdziniet miklu 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	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Technische Daten	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	38
Sicherheitshinweise	39
Waffeleisen vorbereiten	41
Waffeln backen	41
Reinigen und Pflegen	42
Aufbewahren	42
Entsorgung	42
Gerät entsorgen	42
Verpackung entsorgen	43
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Rezepte	45

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch bestimmt. 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 mit 5 Stufen
- 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 Fernwirkssystem, 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) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Fläche. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Stufe 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf ❸ auf Stufe 5.

HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung ist möglich). Dies ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie 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 drehen den Reglerknopf ❸ auf die gewünschte Position. Je höher die Stufe, 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.
- Für einen mittleren Bräunungsgrad backen Sie die Waffeln 3 Minuten auf Stufe 3 oder auf Stufe 4. Je nachdem, welches Rezept Sie verwenden, kann dies variieren. Sollte die Waffel auf Stufe 3 zu hell sein, wählen Sie die Stufe 4.

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Antihaf-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!

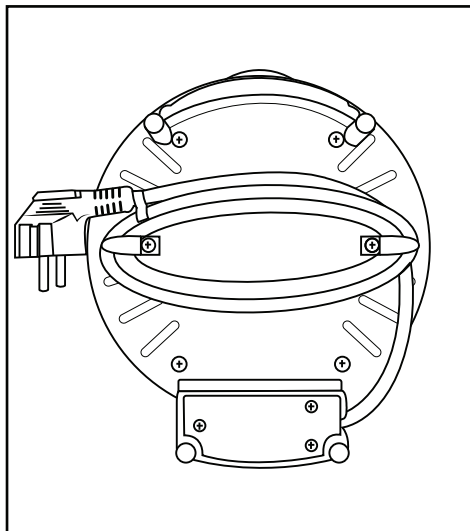
Bei festgebackenen Rückständen:

- 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 auf einer hitzebeständigen Fläche vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ④ unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Ende des Netzkabels mit der Klammer:



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

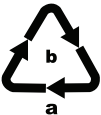
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. 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) 451342_2310 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.



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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 451342_2310 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451342_2310

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 Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotropfchen 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.

Weiß-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

Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
02/2024 · Ident.-No.: SWE1200E1-022024-1

IAN 451342_2310