

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(FI)
VOHVELIRAUTA
Käyttöohje

(PL)
GOFROWNICA
Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

(SE)
VÅFFELJÄRN
Bruksanvisning

(LT)
VAFLINĖ
Naudojimo instrukcija

IAN 291958

(FI) (SE)
(PL) (LT)



FI

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

SE

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

PL

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

LT

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

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	13
PL	Instrukcja obsługi	Strona	25
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	39
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	53



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Käyttötarkoitus	2
Tekniset tiedot	2
Toimituksen piiriin kuuluvat osat	2
Laitteen kuvaus	2
Turvaohjeet	3
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	5
Vohveleiden valmistaminen	5
Puhdistus ja hoito	6
Säilytys	6
Hävittäminen	6
Kompernass Handels GmbH:n takuu	7
Huolto	8
Maahantuoja	8
Reseptit	8

VOHVELIRAUTA SWE 1200 C3

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Säilytä tämä käyttöohje hyvin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Käyttötarkoitus

Tämä laite on tarkoitettu vohvelien valmistamiseen kotitalouksissa. Sitä ei ole tarkoitettu muiden elintarvikkeiden valmistamiseen eikä käytettäväksi kaupalliseen tai teolliseen tarkoitukseen.

Tekniset tiedot

Jännite: 220 - 240 V ~
50/60 Hz
Suurin tehontarve: 1200 W



Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

Toimituksen piiriin kuuluvat osat

Vohvelirauta

Käyttöohje

Poista pakkauksesta ottamisen jälkeen kaikki pakkausmateriaalit tai suojatarrat laitteesta.

Laitteen kuvaus

- 1 Merkkivalo (punainen / vihreä)
- 2 Kahva
- 3 Sääätöpainike
- 4 Johtokela

Turvaohjeet

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Varmista, ettei laite joudu kosketuksiin veden kanssa silloin, kun verkkopistoke on verkkopistorasiassa, erityisesti, jos käytät laitetta keittiöaltaan läheisyydessä.
- ▶ Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää kiinni, puristu tai muulla tavalla vaurioidu.
- ▶ Anna vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Irrota aina käytön jälkeen verkkopistoke pistorasiasta. Pelkkä virran katkaiseminen ei riitä, sillä laitteessa on virtaa niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

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



Huomio! Kuumia pintoja.

HUOMIO! TULIPALON VAARA!

- ▶ Leivonnaiset voivat palaa! Älä sen takia koskaan aseta laitetta helposti syttyvien esineiden alapuolelle, varsinkaan helposti syttyvien verhojen alle.
- ▶ Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin otat laitteen käyttöön, varmistu siitä, että laite, verkkopistoke ja virtajohto ovat moitteettomassa kunnossa ja että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu laitteesta.

- 1) Puhdista laite ensin kohdassa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaisesti.
- 2) Rasvaa paistopinnat kevyesti paistoon tarkoitetulla öljyllä. Näin mahdollisesti valmistuksesta aiheutuneet jäämät irtoavat paistopinnoista helpommin.
- 3) Kuumenna laite kansi suljettuna kerran lyhyesti maksimilämpötilaan (Position 5). Laita pistoke pistorasiaan ja käynnä säätönappi ❸ aivan oikealle.

OHJE

- Ensimmäisessä käytössä saattavat valmistuksesta johtuvat jäämät aiheuttaa lievää hajua (myös lievä savuaminen on mahdollista). Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Pidä huoli riittävästä tuuletuksesta. Avaa esim. ikkuna.

Punainen merkkivalo ❶ palaa aina kun verkkopistoke on pistorasiassa. Vihreä merkkivalo ❶ palaa heti, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

- 4) Vedä nyt verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.
- 5) Puhdista laite uudelleen kohdassa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaisesti. Nyt vohvelirauta on käyttövalmis.

Vohveleiden valmistaminen

Kun olet valmistanut vohveliraudalle tarkoitetun taikinan:

- 1) Sulje kansi ja kuumenna laite. Työnnä tätä varten verkkopistoke pistorasiaan ja kierrä säätöpainike ❸ asentoon 3. Mitä enemmän oikealle säätönappia ❸ käännät, sitä tummempia vohveleista tulee.

OHJE

- Jos valmistamasi taikina on vähärasvainen, kuten esimerkiksi rahkاتاikina, voitele leivontavuoon pinnat leivontaan soveltuvalla voilla, margariinilla tai öljyllä.

Heti kun vihreä merkkivalo ❶ palaa, laite on kuuma!

- 2) Levitä taikina tasaisesti alimmalle paistopinnalle. Määrittele oikea taikinamäärä täyttämällä taikinaa niin paljon, että se koskee kevyesti paistopinnan reunaa. Lisää tai vähennä tarvittaessa taikinamäärää seuraavaa vohvelia varten. Tarkista, ettei taikinaa valu paistoalueen yli. Sulje kansi.
- 3) Voit avata kannen aikaisintaan 2 minuutin kuluttua tarkistaaksesi paistotuloksen. Jos avaat kannen aikaisemmin, vohveli repeytyy.

Vohvelit ovat valmiita n. 3 minuutin kuluttua.

OHJE

- Koska ihanteellinen ruskistusaste riippuu huomattavasti henkilökohtaisesta mausta ja taikinan laadusta, paistoaika voi vaihdella: Paista siksi vohveleita niin kauan, kunnes haluttu ruskistusaste on saavutettu. Ruskistusaste voidaan määrittää joko säätöpainiketta ❸ siirtämällä tai paistoaajan avulla. Voit valmistaa kullankeltaisia tai rapean ruskeita vohveleita.

Kun otat vohvelin pois varmista, ettei paistoalueen pinnoite vahingoitu. Se voi vaikeuttaa vohveleiden irrottamista.

- 4) Kun olet paistanut viimeisen vohvelin, irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna avatun laitteen jäähtyä kunnolla.

Puhdistus ja hoito

HUOMIO!

- ▶ Älä milloinkaan avaa laitteen koteloa. Sisällä ei ole minkäänlaisia hallintalaitteita. Avattu kotelo voi aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun vaaran. Ennen kuin puhdistat laitteen, vedä johto irti seinästä ja anna koneen jäähtyä! Loukkaantumisvaara!

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- ⚡ Älä missään tapauksessa päästä laitetta kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa! Jos laitteen sähköä johtaviin osiin joutuu nesteitä, seurauksena on sähköiskun vaara ja laitteen käyttäminen on hengenvaarallista.

- Puhdista laitteen paistoalue käytön jälkeen kuivalla paperipyyhkeellä. Näin siihen ei jää rasvajäämiä.
- Puhdista sen jälkeen kaikki pinnat sekä virtajohto kevyesti kostutetulla pyyhkeellä. Kuivaa kone aina hyvin, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HUOMIO!

- ▶ Älä käytä puhdistus- tai luotinaaineita. Ne eivät ainoastaan vahingoita laitetta, vaan niistä voi myös jäädä jäämiä seuraaviin vohveleihin.

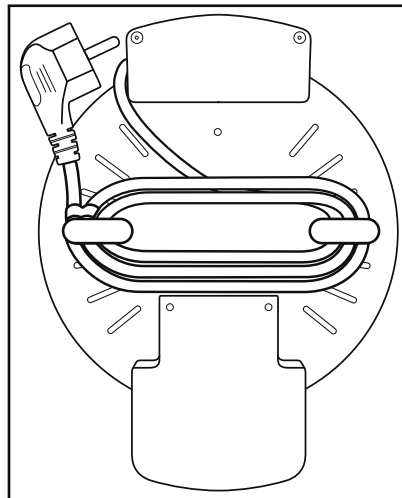
Jos laitteessa on kiinni palaneita jäämiä:

- Älä missään tapauksessa käytä apuna kovia esineitä. Ne voivat vahingoittaa laitteen pinnotteita.
- Käytä jäämien poistamiseen kosteaa pesuriepua.

Säilytys

Ennen kuin siirrät laitteen syrjään, anna sen ensin jäähtyä kokonaan.

Kierrä virtajohto laitteen alapuolella olevalle johtokelalle ④ ja kiinnitä johdon pää puristimella:



Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

Hävittäminen



Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisaikahkohdasta.

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Huolto

FI Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 291958

Maahantuoja

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

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

Reseptit

Perustaikina

Noin 20 kappaletta

250 g margariinia tai voita (pehmeää)
200 g sokeria
2 annospakkaus vaniljasokeria
5 munaa
500 g jauhoja
5 g leivinjauhetta
4 dl maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.
Vatkaa munat ja sekoita sokerin ja margariinin/
voin kanssa tasaiseksi taikinaksi. Lisää vaniljasokeri.
Lisää jauhot ja leivinjauhe, sekoita.
Lisää lopuksi maito vähitellen, kunnes taikina on
rakenteeltaan sileää ja pehmeää.
Lisää n. 3 ruokalusikallista taikinaa alemman
paistopinnan keskelle ja sulje vohvelirauta.
Paista vohveleita n. 3 minuuttia, kunnes ne ovat
kullanruskeita.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittöritilälle.

Hapankermavohvelit

Noin 8 kappaletta

200 g pehmeää voita
150 g sokeria
4 munaa
250 g hapankermaa tai ranskankermää
300 g jauhoja
100 g perunajauhoja

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.
Sekoita voi sokerin ja munien kanssa kuohkeaksi.
Lisää kerma ja sekoita sen jälkeen sekaan jauhot
ja perunajauhot.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Amaretolla maustetut unikonsiemenvohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
250 g jauhoja
100 g marsipaanimassaa
3 munaa
40 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)
50 g sokeria
1 dl Amarettoa
40 ml kermaa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna. Vatkaa munat, sokeri ja voi tasaiseksi taikinaksi. Lisää loput ainesosat ja sekoita hyvin. Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Suklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

200 g pehmeää voita
200 g sokeria
4 munaa
150 g ranskankermaa
80 g suklaahippuja
200 g jauhoja

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna. Vaahdota voi, sokeri, munat ja ranskankerma. Lisää suklaahiput ja jauhot. Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Unikonsiemenvohvelit

Noin 8 kappaletta

160 g pehmeää voita
130 g sokeria
3 munaa
100 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)
200 g jauhoja
5 g leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna. Vaahdota voi, sokeri, muna ja unikonsiemenmassa ja lisää sen jälkeen jauhot ja leivinjauhe. Lisää n. 3 rkl taikinaa alemman paistoalueen keskelle ja sulje vohvelirauta. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Hasselpähkinävohvelit

Noin 8 kappaletta

100 g hienoa hasselpähkinäjauhetta
160 g pehmeää voita
3 munaa
200 g jauhoja
120 g sokeria
40 ml maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna. Sekoita voi, munat, maito, hasselpähkinäjauhe ja jauhot keskenään. Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Marsipaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

2 hapokasta omenaa
120 g marsipaanimassaa
150 g pehmeää voita
3 munaa
115 g sokeria
1 kukkurallinen tl kanelia
290 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1/4 l maitoa

Tomusokeria ja kanelia koristeluun.

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi.

Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Sekoita hieman tomusokeria ja kanelia ja ripottele lämpimien vohveleiden päälle.

Hunajavohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
3 munaa
270 g jauhoja
200 g sokeria
1 tl leivinjauhetta
1/4 l maitoa
6 rkl hunajaa
1 ripaus suolaa
Tomusokeria koristeluun.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi.

Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle ja ripottele päälle tomusokeria, kun ne ovat vielä lämpimiä.

Valkosuklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
3 munaa
150 g sokeria
100 g raastettua valkosuklaata
250 g jauhoja
1 tl kanelia
50 ml maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

Annostele n. 2 ruokalusikallista taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Kaurahiutalevohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
130 g sokeria
3 munaa
100 g hapankermää
1 pikku pullo rommiaromia
75 g jauhoja
75 g pehmeitä kaurahiutaleita
Tomusokeria koristeluun.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Kookosvohvelit

Noin 8 kappaletta

40 g kookoshiutaleita
150 g pehmeää voita
180 g sokeria
3 munaa
250 g jauhoja
5 g leivinjauhetta
1,5 dl maitoa
1 g Citro-Back -sitruunanraastevalmistetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Banaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
100 g sokeria
3 munaa
2 banaania
150 g jauhoja
5 g leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Kuori banaanit ja leikkaa pieniksi paloiksi.

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

Annostele n. 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Juustovohvelit

Noin 8 kappaletta

80 g pehmeää voita
200 g hapankermää
250 g jauhoja
100 g raastettua parmesaanijuustoa
2 dl maitoa
1 ripaus suolaa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Tomaattivohvelit

Noin 8 kappaletta

5 munaa
100 g pehmeää voita
1 tl suolaa
8 rkl piimää
150 g jauhoja
100 g kuivattuja, öljyyn säilöttyjä tomaatteja
3 basilikanvartta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 4 minuuttia kullanuskeaksi.

Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Perunavohvelit

Noin 8 kappaletta

1 kg jauhoisia perunoita
4 munaa
100 g perunajauhoja
100 g jauhoja
8 rkl kaurahiutaleita
4 tl suolaa
1 rosmariinin varsi

Kuori perunat, pese ne ja pilko pieneksi. Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Sekoita perunat, munat ja kaurahiutaleet sekä hieman suolaa kulhossa keskenään. Lisää joukkoon jauhot ja perunajauhot. Erotele rosmariinin lehdet varresta, pilko pieneksi ja lisää perunataikinaan.

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

Sulje vohvelirauta. Paista jokaista vohvelia n. 5 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Innehållsförteckning

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

VÄFFELJÄRN SWE 1200 C3

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk.

Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Ta väl vara på den här bruksanvisningen. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här apparaten är avsedd för att grädda våfflor i hemmet. Den ska inte användas för att tillaga andra livsmedel och inte yrkesmässigt eller industriellt.

Tekniska data

Spänning: 220 - 240 V ~ /
50/60 Hz

Max effektförbrukning: 1200 W



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

Leveransens omfattning

Våffeljärn

Bruksanvisning

Packa upp apparaten och ta bort allt förpackningsmaterial och alla påklitrade skydd.

Beskrivning

- ❶ Kontrollampa (röd/grön)
- ❷ Handtag
- ❸ Reglage
- ❹ Kabelhållare

Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

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

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

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



Akta! Het yta.

AKTA! BRANDRISK!

- ▶ Deg och smet kan börja brinna! Ställ därför aldrig produkten under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

Förbereda våffeljärnet för användning

Innan du börjar använda apparaten ska du försäkra dig om att apparat, kontakt och kabel är i felfritt skick och att allt förpackningsmaterial tagits bort.

- 1) Rengör först produkten så som beskrivs i "Rengöring och skötsel".
- 2) Smörj laggarna med ett tunt lager olja som lämpar sig för stekning och bakning. Då lossnar eventuella rester från tillverkningsprocessen lättare.
- 3) Hetta snabbt upp apparaten till maxtemperatur (Position 5) en gång med locket stängt. Sätt kontakten i ett eluttag och för reglaget ③ så långt det går åt höger.

OBSERVERA

- Första gången du använder apparaten kan det lukta (och eventuellt också ryka) lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel ett fönster.

Den röda kontrollampen ❶ lyser så länge kontakten sitter i uttaget. Den gröna kontrollampen ❶ tänds så snart apparaten kommit upp i rätt temperatur.

- 4) Dra ut kontakten och låt apparaten kallna med locket uppfällt.
- 5) Rengör produkten en gång till efter beskrivningen i "Rengöring och skötsel". Sedan kan du använda det igen.

Grädda våfflor

När du gjort en våffelsmet:

- 1) Hetta upp apparaten med locket stängt. Sätt kontakten i ett eluttag och skruva reglaget ③ till läge 3. Ju längre åt höger reglaget ③ flyttas, desto mörkare blir våfflorna.

OBSERVERA

- Om du gjort en smet som innehåller lite fett, t ex med kvar, ska du smörja laggarna en aning med smör, margarin eller olja som passar för stekning och bakning.

Så snart den gröna kontrollampen ❶ tänds har apparaten värmts upp!

- 2) Fördela smeten jämnt över den undre laggen. För att få tillräckligt mycket smet fyller du på tills den når precis fram till kanten av våffeljärnet. Öka eller minska mängden smet nästa gång om det behövs. Akta så att smeten inte rinner över kanten. Stäng locket.
- 3) Tidigast efter 2 minuter kan du öppna locket och se om våfflan är färdig. Om locket öppnas för tidigt går våfflan sönder.

Efter ungefär 3 minuter är våfflan färdig.

OBSERVERA

- Den idealiska gräddningsgraden beror helt på personlig smak och typen av smet, därför kan gräddningstiden variera. Grädda våfflan tills du är nöjd med resultatet. Gräddningsgraden kan antingen ställas in med reglaget ③ eller genom att ändra gräddningstiden. Du kan grädda allt från guldgula till knaprigt bruna våfflor.

Akta så att du inte råkar skada laggarnas beläggning när du tar ut våfflan. Om beläggningen skadas kan våfflorna lätt fastna.

- 4) När den sista våfflan är färdiggräddad drar du ut kontakten ur uttaget och låter våffeljärnet kallna med uppfällt lock.

Rengöring och skötsel

OBS!

- Öppna aldrig våffeljärnets hölje. Det finns inga som helst kontrolelement innanför det. Om höljet är öppet finns risk för livsfarliga skador av elektrisk ström. Innan du rengör våffeljärnet. Dra först ut nätkontakten ur uttaget och låt våffeljärnet kallna. Risk för personskador!

⚠ FARA – RISK FÖR ELCHOCK!



Du får absolut inte doppa ner några av våffeljärnets delar i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elektriska stötar om våffeljärnet sätts på och det finns vätska kvar som kommer i kontakt med strömförande delar.

- Rengör först laggarna med en bit torrt hushållspapper eller liknande för att suga upp kvarvarande fett efter varje användning.
- Rengör sedan alla ytor och nätkabeln med en lätt fuktad trasa. Torka alltid av våffeljärnet noga innan du använder det på nytt.

OBS!

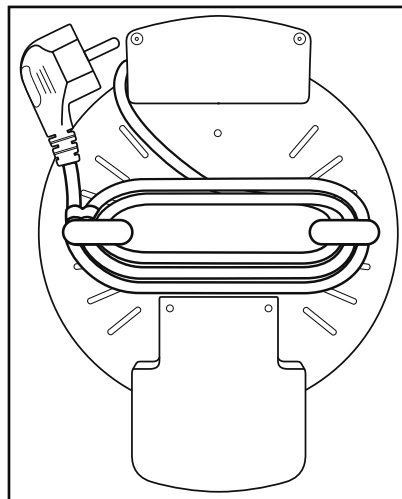
- Använd inga rengörings- eller lösningsmedel. Då kan våffeljärnet skadas och dessutom kan rester av medlet hamna på nästa våffla.

Om rester bränts fast:

- Använd absolut inte några hårda föremål för att ta bort det som bränts fast. Då kan laggarnas beläggning skadas.
- Lägg hellre en våt trasa på det fastbrända för att lösa upp det.

Förvaring

Låt våffeljärnet bli helt kallt innan du ställer undan det. Linda upp kabeln på hållaren ④ på produktens undersida och fixera änden med klämman:



Förvara apparaten i ett torrt utrymme.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna för EU-direktiv 2012/19/EU.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

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

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 291958

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Grundrecept

ca 20 stycken

250 g margarin eller smör (rumsvarmt)

200 g socker

2 kuvert vaniljsocker (à ca 8 g)

5 ägg

500 g mjöl

5 g bakpulver

400 ml mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Vispa äggen, häll i socker och smör och rör till en smidig smet. Tillsätt vaniljsockret. Tillsätt mjöl och bakpulver och blanda.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Gräddfilsvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör

150 g socker

4 ägg

250 g gräddfil eller crème fraîche

300 g mjöl

100 g potatismjöl, maizena eller annan stärkelse

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker och ägg till en pösig smet. Blanda ner gräddfil och därefter mjölet och stärkelsen.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Våfflor med malda vallmofrön och amaretto

ca 8 stycken

150 g mjukt smör
250 g mjöl
100 g marsipan
3 ägg
40 g malda vallmofrön (färdig produkt)
50 g socker
100 ml amaretto
40 ml grädde

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.
Vispa upp äggen och rör ihop dem till en slät smet med sockret och smöret. Tillsätt de övriga ingredienserna och blanda noga.
Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Chokladvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör
200 g socker
4 ägg
150 g crème fraîche
80 g chokladbitar (sönderdelade)
200 g mjöl

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och crème fraîche till en pösig smet. Blanda ner chokladbitar och mjöl.
Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Våfflor med malda vallmofrön

ca 8 stycken

160 g mjukt smör
130 g socker
3 ägg
100 g malda vallmofrön (färdig produkt)
200 g mjöl
5 g bakpulver

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.
Rör smör, socker, ägg och malda vallmofrön till en pösig smet, blanda sedan i mjöl och bakpulver.
Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Hasselnötsvåfflor

ca 8 stycken

100 g finmalda hasselnötskärnor
160 g mjukt smör
3 ägg
200 g mjöl
120 g socker
40 ml mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop ägg, mjölk, malda hasselnötskärnor och mjöl.
Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Marsipanvåfflor

ca 8 stycken

2 syrliga äpplen
120 g marsipan
150 g mjukt smör
3 ägg
115 g socker
1 rågad tsk kanel
290 g mjöl
1 tsk bakpulver
1/4 l mjölk
Florsocker och kanel till garnering.

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

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

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

Honungsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör
3 ägg
270 g mjöl
200 g socker
1 tsk bakpulver
1/4 l mjölk
6 msk honung
1 nypa salt
Florsocker till garnering

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och strö över florsocker medan de fortfarande är varma.

Våfflor med vit choklad

ca 8 stycken

150 g mjukt smör
3 ägg
150 g socker
100 g riven vit choklad
250 g mjöl
1 tsk kanel
50 ml mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

Lägg ungefär 2 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Havregrynsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

130 g socker

3 ägg

100 g gräddfil eller creme fraiche

1 liten flaska romextrakt

75 g mjöl

75 g havregryn

Florsocker till garnering

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och strö över florsocker medan de fortfarande är varma.

Kokosvåfflor

ca 8 stycken

40 g kokosflingor

150 g mjukt smör

180 g socker

3 ägg

250 g mjöl

5 g bakpulver

150 ml mjölk

1 g Citro Back citrusarom

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Bananvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

100 g socker

3 ägg

2 bananer

150 g mjöl

5 g bakpulver

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Skala bananerna och skär den i mindre bitar.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Ostväfflor

ca 8 stycken

80 g mjukt smör
200 g gräddfil eller creme fraiche
250 g mjöl
100 g riven parmesan
200 ml mjölk
1 nypa salt

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

Knåda ihop smör, gräddfil/creme fraiche, mjöl, parmesanost, mjölk och lite salt till en smidig smet.

Lägg ungefär 3 msksmet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda väfflorna guldbruna i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga väfflorna på ett galler.

Tomatväfflor

ca 8 stycken

5 ägg
100 g mjukt smör
1 tsk salt
8 msk kärnmjöl
150 g mjöl
100 g saltorkade tomater i olja
3 kvistar basilika

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

Dela äggen Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Rör äggulorna med smör och salt till en pösig smet. Blanda ner kärnmjöl och mjöl.

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

Lägg ungefär 3 msksmet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda väfflorna guldbruna i ungefär 4 min.

Lägg de färdiga väfflorna på ett galler.

Potatisväfflor

ca 8 stycken

1 kg potatis (mjölig sort)
4 ägg
100 g potatismjöl, maizena eller annan stärkelse
100 g mjöl
8 msk havregryn
4 tsk salt
1 kvist rosmarin

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

Rör ihop potatis, ägg, havregryn och lite salt i en skål. Blanda ner mjöl och stärkelse. Dra av rosmarinbladen, skär dem i mindre bitar och blanda ner dem i smeten.

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

Stäng väffeljärnet. Grädda väfflorna guldbruna i ungefär 5 min. Lägg de färdiga väfflorna på ett galler.

Spis treści

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

GOFROWNICA SWE 1200 C3

Wstęp

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Przeznaczenie

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

Dane techniczne

Napięcie: 220 - 240 V ~
50/60 Hz

Maks. pobór mocy: 1200 W



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

Zakres dostawy

Gofrownica

Instrukcja obsługi

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

Opis urządzenia

- ❶ Lampka kontrolna (czerwona/zielona)
- ❷ Uchwyt
- ❸ Pokrętko regulacyjne
- ❹ Nawijacz kabla

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą, gdy wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe. Szczególnie dotyczy to sytuacji, gdy urządzenie jest używane w kuchni w pobliżu zlewu.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe, pozostaje ono nadal podłączone do napięcia sieciowego.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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



Uwaga! Gorąca powierzchnia.

UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Wypieki mogą się zapalić! Nigdy nie należy stawiać urządzenia pod palnymi przedmiotami, w szczególności pod łatwopalnymi firankami.
- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

Przygotowanie wafłownicy

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

- 1) Najpierw należy wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- 2) Posmaruj gorące powierzchnie grzewcze olejem do pieczenia. W ten sposób od powierzchni grzewczych łatwiej odejdą ewentualne pozostałości wykorzystane do produkcji.
- 3) Zamknij pokrywę i podgrzej urządzenie do temperatury maksymalnej (Pozycja 5). W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i pokrętkę regulacyjną ❸ do końca w prawo.

WSKAZÓWKA

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

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

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

Pieczenie wafli

Po przygotowaniu ciasta, przeznaczonego do gofrownicy:

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

WSKAZÓWKA

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

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

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

Wafle są gotowe po ok. 3 minutach.

WSKAZÓWKA

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

Przy wyciąganiu wafli uważać, aby nie uszkodzić powłok płyt grzewczych. W przeciwnym wypadku wafle przestaną łatwo odchodzić od powierzchni płyt.

- 4) Po przyrządzeniu ostatniego wafła wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

- Płyty grzewcze czyści po użyciu najpierw suchymręcznikiem papierowym, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie do czyszczenia płyt i kabla użyj wilgotnego ręcznika. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

UWAGA!

- ▶ Nie stosować żadnych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Mogą one spowodować nie tylko uszkodzenie urządzenia, lecz również pozostać aż do następnych wafli.

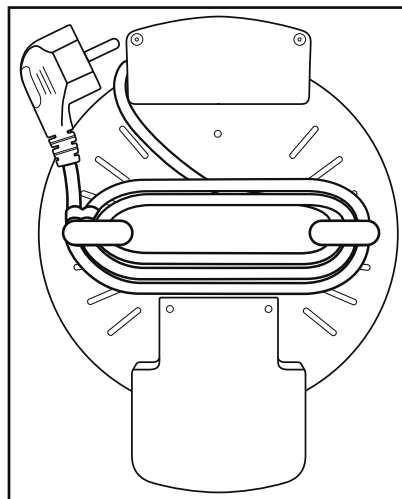
Usuwanie przypieczonych pozostałości:

- Nie stosować ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić powierzchnię płyt grzewczych.
- W celu usunięcia przypieczonych resztek ciasta na powierzchnię grzewczą położyć wilgotny ręcznik.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie.

Nawiń kabel sieciowy w przewidzianym do tego miejscu ④ od dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla sieciowego klamrą:



Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

Utylizacja



Urządzenia nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.



Materiał opakowania oddawaj do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 291958

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Ciasto podstawowe

Na ok. 20 sztuk

250 g miękkiego masła lub margaryny

200 g cukru

2 opakowania cukru waniliowego

5 jaj

500 g mąki

5 g proszku do pieczenia

400 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę.

Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle śmietankowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła

150 g cukru

4 jaja

250 g śmietany lub crème fraîche

300 g mąki

100 g mąki ziemniaczanej

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.
Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z makiem i amaretto

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła
250 g mąki
100 g masy marcepanowej
3 jaja
40 g maku do pieczenia (gotowego)
50 g cukru
100 ml likieru amaretto
40 ml śmietany

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.
Jajka roztrzepać i rozrobić z cukrem i masłem na gładkie ciasto. Dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić.
Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.
Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła
200 g cukru
4 jaja
150 g crème fraîche
80 g kawałków czekolady
200 g mąki

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier i crème fraîche ubij na pianę. Wymieszać kawałki czekolady z mąką.
Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.
Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle makowe

Na ok. 8 sztuk

160 g miękkiego masła
130 g cukru
3 jaja
100 g maku do pieczenia (gotowego)
200 g mąki
5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.
Masło, cukier, jaja i mak ubić na pianę, następnie wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia.
Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.
Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z orzechami laskowymi

Na ok. 8 sztuk

100 g drobno zmielonych orzechów laskowych
160 g miękkiego masła
3 jaja
200 g mąki
120 g cukru
40 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle marcepanowe

Na ok. 8 sztuk

2 kwaśne jabłka

120 g masy marcepanowej

150 g miękkiego masła

3 jaja

115 g cukru

1 czubata łyżeczka cynamonu

290 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/4 l mleka

Cukier puder i mielony cynamon do posypania.

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

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta. Wymieszać niewielką ilość cukru pudru z cynamonem i posypać gorące wafle.

Wafle miodowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

3 jaja

270 g mąki

200 g cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/4 l mleka

6 łyżek stołowych miodu

1 szczypta soli

Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

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

Białe wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

3 jaja

150 g cukru

100 g starej białej czekolady

250 g mąki

1 łyżeczka cynamonu

50 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z płatkami owsianymi

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

130 g cukru

3 jaja

100 g śmietany

1 buteleczka aromatu rumowego

75 g mąki

75 g płatków owsianych

Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

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

Wafle kokosowe

Na ok. 8 sztuk

40 g wiórki kokosowe

150 g miękkiego masła

180 g cukru

3 jaja

250 g mąki

5 g proszku do pieczenia

150 ml mleka

1 g otartej skórki z cytryny

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle bananowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

100 g cukru

3 jaja

2 banany

150 g mąki

5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Obrać i pokroić banany na małe kawałki.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle serowe

Na ok. 8 sztuk

80 g miękkiego masła

200 g kwaśnej śmietany

250 g mąki

100 g tartego parmezanu

200 ml mleka

1 szczypta soli

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle pomidorowe

Na ok. 8 sztuk

5 jaj

100 g miękkiego masła

1 łyżeczka soli

8 łyżek stołowych maślanki

150 g mąki

100 g suszonych pomidorów w oleju

3 gałązki bazylii

Gofrownicę zamknąć i rozgrzać.

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

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle ziemniaczane

Na ok. 8 sztuk

1 kg gotowanych ziemniaków o mącznej konsystencji po ugotowaniu

4 jaja

100 g mąki ziemniaczanej

100 g mąki

8 łyżek stołowych płatków owsianych

4 łyżeczki soli

1 gałązki rozmarynu

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

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

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

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

Turinys

Ižanga	.40
Gaminio paskirtis	.40
Techniniai duomenys	.40
Tiekiamas rinkinys	.40
Prietaiso aprašas	.40
Saugos nurodymai	.41
Vaflinės paruošimas	.43
Vaflių kepimas	.43
Valymas ir priežiūra	.44
Laikymas	.44
Utilizavimas	.44
Kompernaß Handels GmbH garantija	.45
Priežiūra	46
Importuotojas	46
Receptai	.46

VAFLINĖ SWE 1200 C3

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo 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.

Gaminio paskirtis

Šis gaminys skirtas vafliams namuose kepti. Jis nėra skirtas kitiems maisto produktams ruošti ir komercinio ar pramoninio naudojimo reikmėms.

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa: 220 - 240 V ~

50/60 Hz

maks. galia: 1200 W



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

Tiekiamas rinkinys

Vaflinė

Naudojimo instrukcija

Išpakavę pašalinkite visas gaminio pakuotės medžiagas ir apsauginius lipdukus.

Prietaiso aprašas

- ➊ Veikimo indikatorius (raudonas / žalias)
- ➋ Rankena
- ➌ Regulatorius
- ➍ Laido ritė

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kol tinklo kištukas įkištas į elektros lizdą, ypač jei prietaisą naudojate virtuvėje netoli plautuvės, žiūrėkite, kad prietaisas niekada nesiliestų su vandeniu.
- ▶ Pasirūpinkite, kad įjungto prietaiso maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą, kas kartą 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 vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat ribotų fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų arba 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.
- ▶ Prietaisas ir jo prijungimo laidas turi būti laikomi atokiai nuo jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų.
- ▶ Veikiančio prietaiso dalys gali labai 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 veikiančio prietaiso be priežiūros.

Vaflinės paruošimas

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

- 1) Pirmiausia nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- 2) Kepimo paviršius patepkite trupčiu kepti tinkamo aliejaus. Taip lengviau pašalinsite ant kepmo paviršių likusius gamybos medžiagų likučius.
- 3) Uždarę dangtį, prietaisą trumpai įkaitinkite nustatę aukščiausią temperatūrą (5 padėtis). Tam įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą ir reguliatorių ❸ nustumkite visiškai į dešinę.

NURODYMAS

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

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

- 4) Ištraukite tinklo kištuką ir atidare prietaiso dangtį palaukite, kol prietaisas atvės.
- 5) Vėl nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Dabar vaflinė paruošta naudoti.

Vaflų kepmas

Sumaišę kepti vaflinėje tinkamą tešlą:

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

NURODYMAS

- Jei paruoštoje tešloje, pvz., tešloje su varške, mažai riebalų, kepmo paviršius patepkite trupčiu kepti tinkamo sviesto, margarino arba aliejaus.

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

- 2) Tolygiai paskleiskite tešlos ant apatinio kepmo paviršiaus. Tešlos ant kepmo paviršiaus turi būti tiek, kad ji vos liestų kepmo paviršiaus kraštą. Prireikus tešlos kiekį kepdami kitą vaflį padidinkite arba sumažinkite. Pasirūpinkite, kad tešla nebėgtų per kepmo paviršiaus kraštą. Uždarykite dangtį.

- 3) Anksčiausiai po 2 minučių dangtį galite atidaryti 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 kepmo laikas gali skirtis: vaflius kepkite tol, kol jie apskrus kaip norite. Apskrudimą galite nustatyti reguliatorių ❸ pastumdami į kitą padėtį arba keisdami kepmo laiką. Taip iškepsite įvairaus apskrudimo vaflų, pradedant auksaspalviais ir baigiant traškiais rudais.

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

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

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ⊘ Prietaiso dalių jokių būdu negalima nardinti į vandenį ar kitus skysčius. Jei iš naujo įjungus prietaisą skysčio likučių pateks ant prietaiso įtampingųjų dalių, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

- Baigę naudoti prietaisą, kepimo paviršius pirmiausia nuvalykite sausu popieriniu virtuviniu rankšluosčiu, kad sugertumėte riebalų likučius.
- Paskui visus paviršius ir maitinimo laidą nuvalykite lengvai sudrėkinta indų šluoste. Prieš vėl naudodami prietaisą gerai nusauskinkite.

DĖMESIO!

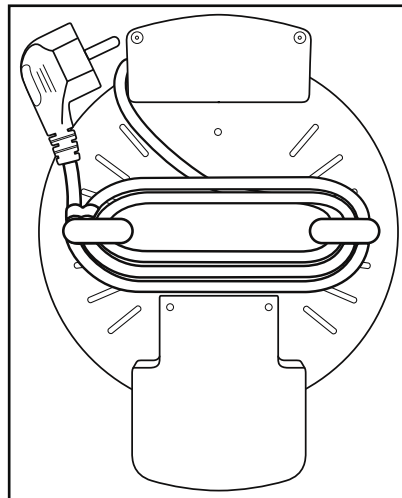
- ▶ Nenaudokite valiklių arba tirpiklių. Jie ne tik gali apgadinti prietaisą – likučių gali patekti ant kitą kartą keпамų vaflių.

Jei yra prikepusių likučių:

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

Laikymas

Prieš padėdami į laikymo vietą palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ④ prietaiso dugno apatinėje pusėje ir maitinimo laido galą pritvirtinkite spaustuku:



Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Utilizavimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisui utilizuoti atiduokite jį sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietos utilizavimo įmonėse.

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. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei 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 sutaisytom 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. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų 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 išpareigojimų 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 (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso 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.



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

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas

kompernass@lidl.lt

IAN 291958

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Pagrindinė tešla

Kiekiai nurodyti maždaug 20 vnt.

250 g minkšto margarino arba sviesto

200 g cukraus

2 pakeliai vanilinio cukraus

5 kiaušiniai

500 g miltų

5 g kepimo miltelių

400 ml pieno

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

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

Grietininiai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

200 g minkšto sviesto

150 g cukraus

4 kiaušiniai

250 g grietinės

300 g miltų

100 g krakmolo

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Puriai išplakite sviestą su cukrumi ir kiaušiniais.

Pirmiausia įmaišykite grietinę, o paskui – miltus ir krakmolą.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafliis 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 grietinės

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafliis 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 grietinės
80 g šokolado lašelių
200 g miltų

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą, cukrų, kiaušinius ir grietinę puriai suplakite. Įmaišykite šokolado lašelius ir miltus.

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

Aguoniniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

160 g minkšto sviesto
130 g cukraus
3 kiaušiniai
100 g kepinių aguonų (gatavas produktas)
200 g miltų
5 g kepimo miltelių

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą su cukrumi, kiaušiniais ir kepinių aguonomis puriai suplakite, 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 vafliis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Vafliai su lazdyno riešutais

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

100 g smulkiai maltų lazdyno riešutų branduolių
160 g minkšto sviesto
3 kiaušiniai
200 g miltų
120 g cukraus
40 ml pieno

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Sviestą sumaišykite 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 kepinių aušinimo grotelių.

Marcipaniniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

2 rūgštoki obuoliai

120 g marcipanų masės

150 g minkšto sviesto

3 kiaušiniai

115 g cukraus

1 kupinas arbatinis šaukštelis cinamono

290 g miltų

1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

1/4 litro pieno

Cukraus pudros ir malto cinamono vafliams apibarstyti.

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

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Iki purumo išsukite sviestą su kiaušiniais, cukrumi ir cinamonu. Įmaišykite obuolį 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 kepinių aušinimo grotelių.

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

Medaus vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

3 kiaušiniai

270 g miltų

200 g cukraus

1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

1/4 litro pieno

6 valgomieji šaukštai medaus

1 žiupsnelis druskos

Cukraus pudros vafliams apibarstyti.

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną 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 suplakite. Paskui įmaišykite pieną, baltąjį šokoladą ir miltus.

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

Avižų dribsnių vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

130 g cukraus

3 kiaušiniai

100 g grietinės

1 buteliukas romo kvapiosios medžiagos

75 g miltų

75 g plonų minkštų avižų dribsnių

Cukraus pudros vafliams apibarstyti.

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Kokosiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

40 g kokoso drožlių

150 g minkšto sviesto

180 g cukraus

3 kiaušiniai

250 g miltų

5 g kepimo miltelių

150 ml pieno

1 g citrinos žievelės kvapiosios medžiagos

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Bananiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

100 g cukraus

3 kiaušiniai

2 bananai

150 g miltų

5 g kepimo miltelių

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Bananus nulupkite ir supjaustykite smulkiais gabalėliais.

Sviestą su cukrumi ir kiaušiniais puriai suplakite. 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 aušinis. 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 sumaišykite 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 aušinis. 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.

Pirmausia atskirkite kiaušinių trynius ir baltymus.

Standžiai suplakite kiaušinių baltymus. Kiaušinių trynius puriai išsukite su sviestu ir druska. Įmaišykite pasukas ir miltus.

Nuvarvinkite pomidorus ir smulkiai supjaustykite.

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

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

Bulviniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

- 1 kg suverdančių miltingų bulvių
- 4 kiaušiniai
- 100 g krakmolo
- 100 g miltų
- 8 valgomieji šaukštai avižų dribsnių
- 4 arbatiniai šaukšteliai druskos
- 1 šakelė rozmarino

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

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

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

Uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 5 minutes, kol vafelis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudekite ant kepinių aušinimo grotelių.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	54
Verwendungszweck	54
Technische Daten	54
Lieferumfang	54
Gerätebeschreibung	54
Sicherheitshinweise	55
Waffeleisen vorbereiten	57
Waffeln backen	57
Reinigen und Pflegen	58
Aufbewahren	58
Entsorgen	58
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60
Rezepte	61

WAFFELEISEN SWE 1200 C3

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Verwendungszweck

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

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W



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

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Fernwirsystem, 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.

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) Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeignetem Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
- 3) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf **3** ganz nach rechts.

HINWEIS

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

Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

Sobald die grüne Betriebslampe **1** 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 **3** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ⚡ 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. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Löse-mittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

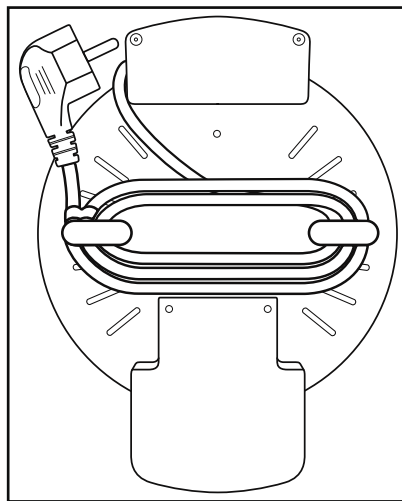
Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

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



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



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

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



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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 291958

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-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 Mehliterrühren.

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 Backpulveriterrühren.

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 gehäufte 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 Milchiterrühren.

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
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus

Stan informacj · Informacijos data · Stand der Informationen:

08 / 2017 · Ident.-No.: SWE1200C3-062017-1

IAN 291958