



WAFFLE MAKER SWE 1200 F1

(GB)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(SE)

VÄFFELJÄRN

Bruksanvisning

(PL)

GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(EE)

VAHVLIUAUD

Kasutusjuhend

(FI)

VOHVELIRAUTA

Käyttöohje

(DK)

VAFFELJERN

Betjeningsvejledning

(LT)

VAFLINĖ

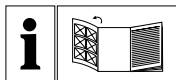
Naudojimo instrukcija

(LV)

VAFĒĻU PANNA

Lietošanas pamācība

IAN 525766_2504



GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

PL

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

LT

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

EE

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

LV

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

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	13
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	23
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	35
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	47
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	59
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	71
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	83

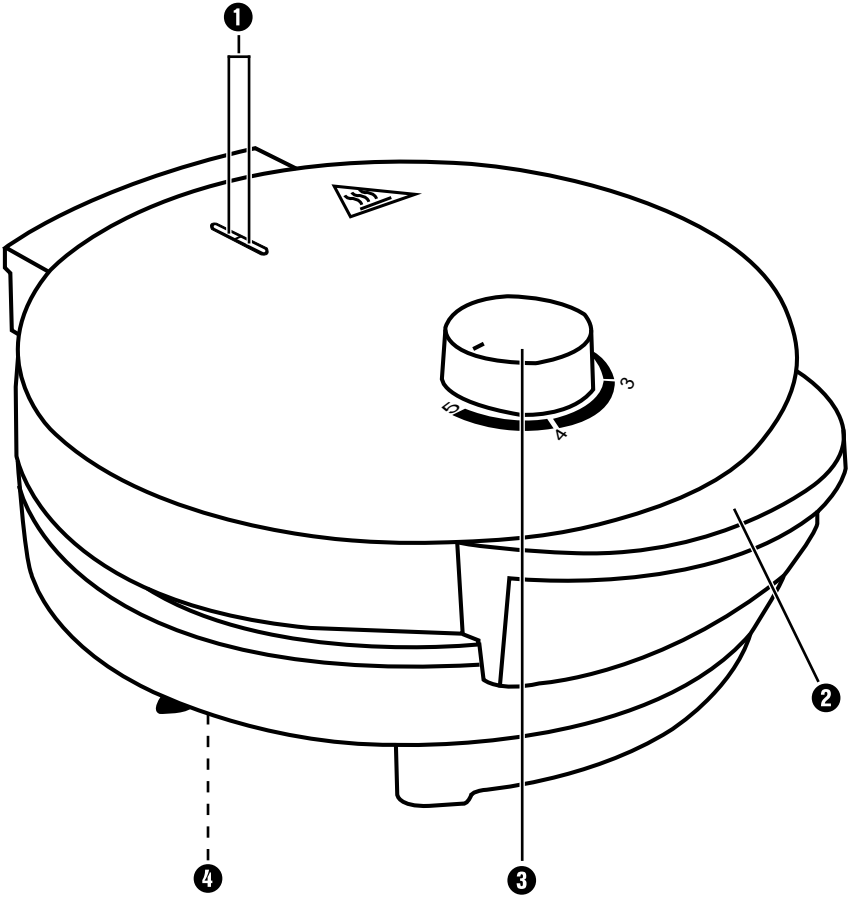


Table of ContentsE

1. Introduction	2
2. Intended Use	2
3. Technical data	2
4. Items supplied	2
5. Appliance description	2
6. Warnings and symbols used	2
7. Safety instructions	3
8. Preparing the waffle iron	4
9. Baking waffles	5
10. Cleaning and care	5
11. Storage	6
12. Disposal	6
13. Kompernass Handels GmbH warranty	6
13.1. Service	7
13.2. Importer	7
14. Recipes	8

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

2. Intended Use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

3. Technical data

Voltage: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Power
consumption: 1200 W

4. Items supplied

- Waffle Maker
- Operating manual











After unpacking, remove all packing materials or protective foils from the appliance.

5. Appliance description

- 1 Operating lamp (red/green)
- 2 Hand grip
- 3 Control knob
- 4 Cable retainer

6. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
 	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

7. Safety instructions

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the appliance never comes into contact with water while the plug is inserted into a power socket, especially if you are using it in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Always disconnect the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Very hot steam can escape when opening the lid. It is therefore best to wear oven mitts when opening the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The control knob can also become hot after the appliance has been in operation for a certain amount of time – therefore, it is best to wear oven mitts.



Caution! Hot surfaces!

⚠ **ATTENTION! RISK OF FIRE!**

- Baked foods can burn! For this reason you should never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Never leave appliance unsupervised while it is in use.
- Always unwind the power cable completely from the cable retainer before using the appliance.

ⓘ **Note:**

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

8. Preparing the waffle iron

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

- 1) First of all, clean the appliance as described in “Cleaning and Care”.
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. With the lid closed, briefly heat the appliance once to maximum temperature (level 5). To do this, insert the power plug into the outlet and turn the control knob **5** to level 5.

ⓘ **Note:**

- ▶ On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Ensure sufficient ventilation. One way of doing so is to open a window.

The red operating lamp **1** glows all the time when the plug is connected to a mains power socket.

The green operating lamp **1** glows as soon as the programmed temperature has been reached.

- 3) Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down.
- 4) Clean the appliance again as described in “Cleaning and Care”. The waffle iron is now ready for use.

9. Baking waffles

When you have prepared a batter that is intended for baking in waffle makers:

- 1) Heat the appliance with the lid closed. To do this, insert the mains plug into the socket and slide the control knob **3** to the desired position. The higher the setting, the darker the waffles will be baked.

i Note:

- ▶ Should you have prepared a low-fat dough, such as a quark dough, then lightly grease the baking surface with butter, margarine or an oil suitable for baking.

As soon as the green operation lamp **1** glows, the appliance is hot!

- 2) Spread the batter evenly across the bottom baking surface. To determine the correct amount of batter, fill it with batter until the batter lightly touches the edge of the baking area. If necessary, increase or decrease the amount of batter used in the next waffle. Ensure that the batter does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
- 3) You can open the lid to check the baking result after 2 minutes at the earliest. Opening the lid earlier will only tear the waffle.

The waffles are ready after about 3 minutes.

i Note:

- ▶ As the ideal level of browning is wholly dependent on personal taste and the constituency of the batter, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your own desired level of browning has been achieved. You can determine the level of browning either by adjusting the control knob **3** or through the baking time.
- ▶ For a medium degree of browning, bake the waffles for 3 minutes on level 3 or level 4. This may vary depending on which recipe you use. If the waffle is too light at level 3, select level 4.

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will be harder to separate the waffles from the surfaces.

- 4) After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool with the lid up.

10. Cleaning and care

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Never open the casing of the appliance. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, remove the power plug from the wall socket and allow the device to cool down completely. Risk of injury!

Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Afterwards, clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened cloth. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. After cleaning with detergent, wipe all surfaces again with a cloth moistened with fresh water to remove any detergent residues. Dry the appliance thoroughly before using it again.

! ATTENTION!

- ▶ Do not use caustic detergents or solvents. These can damage the surface of the appliance!

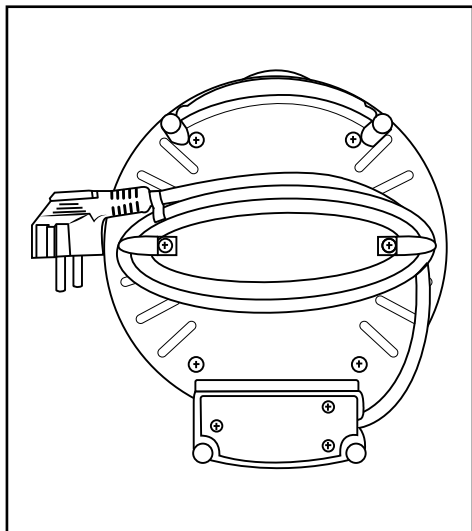
In the case of stubborn residues:

- NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.
- It is better to lay a wet dish cloth on the encrusted residues in order to soften them.

11. Storage

Allow the appliance to cool down completely on a heat-resistant surface before putting it away.

Wind the power cable around the cable retainer ④ on the underside of the appliance and secure the end of the cable with the clip.



Store the appliance in a dry location.

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompnass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 525766_2504 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 525766_2504.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 525766_2504

13.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

14. Recipes

Basic batter

For approx. 20 waffles

250 g margarine or butter (soft)
200 g sugar
2 packets of vanilla sugar
5 eggs
500 g flour
5 g baking powder
400 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Scramble the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the vanilla sugar. Now add the flour and baking powder, and stir in.

Lastly, add the milk bit by bit and stir in until the dough has a smooth, soft consistency.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
150 g sugar
4 eggs
250 g sour cream or crème fraîche
300 g flour
100 g corn starch

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter, sugar and eggs into a foamy batter. Cut in the sour cream, then stir in the flour and corn starch.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed and Amaretto waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
250 g flour
100 g marzipan
3 eggs
40 g poppy seed mix (ready-to-use product)
50 g sugar
100 ml Amaretto
40 ml cream

Close and heat up the waffle iron.

Whisk the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the remaining ingredients and blend everything well.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Chocolate waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
200 g sugar
4 eggs
150 g crème fraîche
80 g chocolate drops
200 g flour

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and crème fraîche until creamy. Stir in the chocolate chips and the flour.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed waffles

For approx. 8 waffles

160 g soft butter
130 g sugar
3 eggs
100 g poppy seed mix (ready-to-use product)
200 g flour
5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, egg and poppy seed mix to a foamy batter, then stir in the flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Hazelnut waffles

For approx. 8 waffles

100 g finely ground hazelnuts
160 g soft butter
3 eggs
200 g flour
120 g sugar
40 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter together with the eggs, milk, hazelnuts and flour.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Marzipan waffles

For approx. 8 waffles

2 sour apples
120 g marzipan
150 g soft butter
3 eggs
115 g sugar
1 heaped tsp cinnamon
290 g flour
1 tsp of baking powder
1/4 l milk

Icing sugar and cinnamon powder for dusting.

Peel, quarter, core and dice the apples. Cut the marzipan into small cubes.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, eggs, sugar and cinnamon into a foamy batter. Stir in the apple and marzipan pieces. Then stir in the flour, baking powder and milk.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Mix some icing sugar and cinnamon and dust the warm waffles with the cinnamon sugar.

Honey waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
3 eggs
270 g flour
200 g sugar
1 tsp of baking powder
1/4 l milk
6 tbsp honey
1 pinch salt
Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, honey, eggs and salt to a foamy batter; stir in the milk, then the sugar, flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

White chocolate waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

3 eggs

150 g sugar

100 g grated white chocolate

250 g flour

1 tsp cinnamon

50 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and cinnamon until creamy. Then stir in the milk, white chocolate and flour.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Oatmeal waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

130 g sugar

3 eggs

100 g sour cream

1 small bottle of rum flavouring

75 g flour

75 g tender oatmeal flakes

Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and sour cream and the rum flavouring until creamy.

Then stir in the flour and oat flakes.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

Coconut waffles

For approx. 8 waffles

40 g desiccated coconut

150 g soft butter

180 g sugar

3 eggs

250 g flour

5 g baking powder

150 ml milk

1 g of lemon zest

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then stir in the lemon zest, flour, baking powder, the desiccated coconut and milk.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Banana waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

100 g sugar

3 eggs

2 bananas

150 g flour

5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Peel the bananas and cut them into small pieces.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then mix in the banana pieces, flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Cheese waffles

For approx. 8 waffles

80 g soft butter

200 g sour cream

250 g flour

100 g grated Parmesan cheese

200 ml milk

1 pinch salt

Close and heat up the waffle iron.

Knead the butter, sour cream, flour, Parmesan cheese and some salt into a smooth batter.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Tomato waffles

For approx. 8 waffles

5 eggs

100 g soft butter

1 tsp salt

8 tbsp butter milk

150 g flour

100 g tomatoes, dried and marinated in oil

3 stalks of basil

Close and heat up the waffle iron.

First separate the eggs. Beat the whites until stiff.

Beat the yolks with the butter and salt until creamy.

Then blend in the butter milk and the flour.

Drain the tomatoes and cut them into small pieces.

Wash the basil and shake it dry. Pluck off the leaves and cut into small pieces. Stir the tomatoes and basil into the mixture, then mix in the egg white. Stir the batter occasionally so that the tomato pieces are distributed evenly.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 4 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Potato waffles

For approx. 8 waffles

1 kg mealy cooking potatoes

4 eggs

100 g starch

100 g flour

8 tbsp. oatmeal flakes

4 tsp salt

1 sprig of rosemary

Peel, wash and finely grate the potatoes.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the potatoes together with the eggs, oatmeal and some salt in a bowl. Mix in the flour and the starch. Plug the rosemary needles from the branch, chop them and stir them into the potato batter.

Place about 5 tablespoons of batter in the middle of each lower baking surface, and use a spoon to spread the batter to all sides.

Close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 5 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

Sisällysluettelo

1. Johdanto	14
2. Käyttötarkoitus	14
3. Tekniset tiedot	14
4. Toimitussisältö	14
5. Laitteen kuvaus	14
6. Käytetyt varoitukset ja symbolit	14
7. Turvallisuusohjeet	15
8. Ennen ensimmäistä käyttöä	16
9. Vohvelien paistaminen	16
10. Puhdistaminen ja hoito	17
11. Säilytys	17
12. Hävittäminen	17
13. Kompernass Handels GmbH:n takuu	18
13.1. Huolto	19
13.2. Maahantuoja	19
14. Reseptit	19

1. Johdanto

Onnitellut uuden laitteen hankinnasta.

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

2. Käyttötarkoitus

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

3. Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V ~, 50/60 Hz

Tehontarve: 1 200 W

4. Toimitussisältö

Vohvelirauta

Käyttöohje

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

5. Laitteen kuvaus

- 1 Merkkivalo (punainen/vihreä)
- 2 Käsikahva
- 3 Sääötappi
- 4 Johtopidike

6. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "Varoitus", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Váltakozó áram/váltó feszültség
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelppoisia.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalouksjärjelyn mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

7. Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

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

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tätä laitetta saavat käyttää yli kahdeksan vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Varo kuumaa vesihöyryä, kun avaat laitteen kannen. Käytä patakinasta avatessasi kantta.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta ja liitäntäjohdosta.
- Laitteen osat voivat kuumentua käytön aikana, tartu siksi vain käsikahvaan. Myös säätötappi voi tietyn käyttöajan jälkeen kuumentua, minkä vuoksi on suositeltavaa käyttää patakinnasta.



Huomio! Kuuma pinta!

! HUOMIO! PALOVAARA!

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

i Huomautus:

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

8. Ennen ensimmäistä käyttöä

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

- 1) Puhdista laite ensin kohdassa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaisesti.
- 2) Kuumenna laite kansi suljettuna kerran lyhyesti maksimilämpötilaansa (taso 5). Työnnä pistoke pistorasiaan ja työnnä säätötappi ③ aivan oikealle.

i Huomautus:

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

Punainen merkkivalo ① palaa aina, kun pistoke on pistorasiassa. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo ① syttyy.

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

9. Vohvelien paistaminen

Kun olet valmistanut vohveliraudalle tarkoitettun taikinan:

- 1) Kuumenna laite kansi suljettuna. Työnnä tätä varten pistoke pistorasiaan ja työnnä säätötappi ③ haluttuun asentoon. Mitä korkeampi asetus, sitä tummemmiksi vohvelit paistuvat.

i Huomautus:

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

Kun vihreä merkkivalo ① syttyy, paistopinnat ovat kuumat!

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

Vohvelit ovat valmiita noin kolmen minuutin kuluttua.

! Huomautus:

- ▶ Koska ihanteellinen paistoaste riippuu huomattavasti henkilökohtaisesta mausta ja taikintyyppistä, paisto aika voi vaihdella: Paista siksi vohveleita niin kauan, kunnes vohvelien tummuus on sinulle mieluisa. Voit vaikuttaa paistumisen voimakkuuteen joko säätämällä säätötappia **3** tai pidentämällä/lyhentämällä paisto aikaa.
- ▶ Keskimääräisen ruskeuden saavuttamiseksi paista vohvelit 3 minuuttia tasolla 3 tai tasolla 4. Tämä voi vaihdella käytetyn reseptin mukaan. Jos vohveli on liian vaalea tasolla 3, valitse taso 4.

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

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

10. Puhdistaminen ja hoito

! VAARA! SÄHKÖISKU!

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

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

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

! HUOMIO!

- ▶ Älä käytä voimakkaita puhdistus- tai liuotainaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!

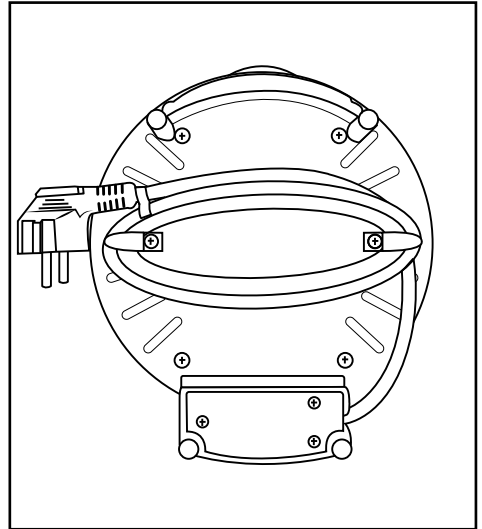
Kiinni palanut taikina:

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

11. Säilytys

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

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



Säilytä laite kuivassa paikassa.

12. Hävittäminen



Yliviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

13. 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 ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

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

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudeleen 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

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

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä 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 (IAN) 525766_2504 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 525766_2504.

13.1. Huolto

FI Huolto Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 525766_2504

13.2. Maahantuojat

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

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

14. Reseptit

Perustaikina

Noin 20 kappaletta

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.
Vatkaa munat ja sekoita sokerin ja margariinin/
voin kanssa tasaiseksi taikinaksi. Lisää vaniljasokeri.
Lisää jauhot ja leivinjauhe, sekoita.
Lisää lopuksi maito vähitellen, kunnes taikina on
rakenteeltaan sileää ja pehmeää.
Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan
keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohve-
leita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.
Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Hapankermavohvelit

Noin 8 kappaletta

200 g pehmeää voita
150 g sokeria
4 kananmunaa
250 g hapankermää tai ranskankermää
300 g jauhoja
100 g perunajauhoja

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.
Sekoita voi sokerin ja munien kanssa kuohkeaksi.
Lisää hapankerma ja sekoita sen jälkeen sekaan
jauhot ja perunajauhot.
Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan
keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohve-
leita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.
Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Amaretolla maustetut unikonsiemen- vohvelit

Noin 8 kappaletta

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.
Vatkaa munat, sokeri ja voi tasaiseksi taikinaksi.
Lisää loput ainesosat ja sekoita hyvin.
Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan
keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohve-
leita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.
Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Suklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Unikonsiemenvohvelit

Noin 8 kappaletta

160 g pehmeää voita
130 g sokeria
3 kananmunaa
100 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)
200 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Hasselpähkinävohvelit

Noin 8 kappaletta

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista vohveleita noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.

Siirrä valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Marsipaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

2 hapokasta omenaa
120 g marsipaanimassaa
150 g pehmeää voita
3 kananmunaa
115 g sokeria
1 kukkurallinen tl kanelia
290 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1/4 l maitoa
Tomusokeria ja kanelia koristeluun.

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Sekoita hieman tomusokeria ja kanelia ja ripottele lämpimien vohveleiden päälle.

Hunajavohvelit

Noin 8 kappaletta

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

Tomusokeria koristeluun.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Valkosuklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
3 kananmunaa
150 g sokeria
100 g raastettua valkosuklaata
250 g jauhoja
1 tl kanelia
0,5 dl maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Kaurahiutalevohvelit

Noin 8 kappaletta

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Kookosvohvelit

Noin 8 kappaletta

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

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Banaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita

100 g sokeria

3 kananmunaa

2 banaania

150 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Kuori banaanit ja leikkaa pieniksi paloiksi.

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

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

Juustovohvelit

Noin 8 kappaletta

80 g pehmeää voita

200 g hapankermaa

250 g jauhoja

100 g raastettua parmesaanijuustoa

2 dl maitoa

1 ripaus suolaa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

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

Tomaattivohvelit

Noin 8 kappaletta

5 munaa

100 g pehmeää voita

1 tl suolaa

8 rkl piimää

150 g jauhoja

100 g kuivattuja, öljyyn säilöttyjä tomaatteja

3 basilikanvarrtta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

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

Valuta tomaatit ja leikkaa pieniksi paloiksi.

Pese basilika ja ravistele kuivaksi.

Nypi lehdet ja pilko ne.

Sekoita taikinan joukkoon ensin tomaatinpalat ja basilika ja nostele lopuksi varovasti valkuaisvaahdoita taikinan joukkoon. Sekoita taikinaa kevyesti, jotta tomaatit sekoittuvat siihen tasaisesti.

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

Perunavohvelit

Noin 8 kappaletta

1 kg jauhoisia perunoita

4 kananmunaa

100 g perunajauhoja

100 g jauhoja

8 rkl kaurahiutaleita

4 tl suolaa

1 rosmariinin varsi

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

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

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

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

Innehållsförteckning

1. Inledning	24
2. Användningsområde	24
3. Tekniska data	24
4. Leveransens innehåll	24
5. Beskrivning	24
6. Varningar och symboler	24
7. Säkerhetsanvisningar	25
8. Förbereda våffeljärnet	26
9. Grädda våfflor	27
10. Rengöring och skötsel	27
11. Förvaring	28
12. Kassering	28
13. Garanti från Kompernass Handels GmbH	28
13.1. Service	29
13.2. Importör	29
14. Recept	30

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

2. Användningsområde

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

3. Tekniska data

Märkspänning: 220 – 240 V ~, 50/60 Hz

Effektförbrukning: 1 200 W

4. Leveransens innehåll

- Våffeljärn
- Bruksanvisning

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

5. Beskrivning

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

6. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Växelström/-spänning
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

7. Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- När locket fälls upp kan mycket het ånga tränga ut. Ta på grillvantar eller liknande när du öppnar det.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.

- Produktens delar kan bli mycket varma när den används. Ta därför bara i handtaget. Till och med reglaget kan bli hett efter en viss tid – använd därför helst grillvantar.



Akta! Het yta!

❗ **AKTA! BRANDRISK!**

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

ⓘ **Observera:**

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

8. Förbereda våffeljärnet

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

- 1) Rengör först produkten så som beskrivs i "Rengöring och skötsel".
- 2) Placera produkten på en plan och värmetålig yta. Värm upp produkten en gång med stängt lock tills den helt kort når maxtemperatur (läge 5). För att göra så, sätt i kontakten i eluttaget och vrid reglaget ③ till läge 5.

ⓘ **Observera:**

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

Driftlampan ① lyser rött när kontakten sitter i eluttaget. Driftlampan ① börjar lysa grönt så snart produkten kommit upp i den inställda temperaturen.

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

9. Grädda våfflor

När du gjort en våffelsmet:

- 1) Hetta upp produkten med locket stängt. Sätt då kontakten i ett eluttag och flytta reglagen **3** till önskat läge. Ju högre inställning, desto mörkare gräddas våfflorna.

i Observera:

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

När driftlampan **1** börjar lysa grönt är laggarna heta!

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

Efter ca 3 minuter är våfflorna klara.

i Observera:

- Gräddningstiden kan variera beroende på personlig smak och vilken smet som gräddas. Grädda därför våfflorna tills du är nöjd med resultatet. Gräddningsgraden bestäms genom att justera reglaget **3** eller ändra gräddningstiden.
- För en lagom brun våffla ska våfflorna gräddas i 3 minuter på läge 3 eller läge 4, beroende på vilket recept du använder. Om våfflan är för ljus på läge 3, välj läge 4.

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

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

10. Rengöring och skötsel

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

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

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

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

! AKTA!

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

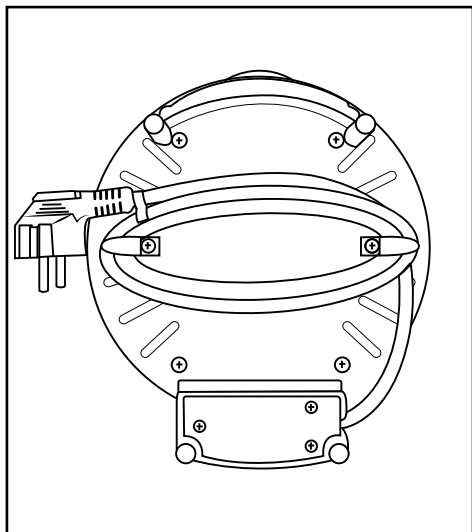
Fastbrända rester:

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

11. Förvaring

Låt produkten svalna helt på en värmotålig yta innan du ställer undan den.

Linda upp kabeln på hållaren ④ under produkten och fixera änden med kabelklämman:



Förvara produkten på ett torrt ställe.

12. Kassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciala insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

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

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

13. Garanti från Kompnass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

Garantin gäller bara för material- eller 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 eller delar av glas.

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 525766_2504 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 525766_2504.

13.1. Service

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

FI Service Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 525766_2504

13.2. Importör

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

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

14. Recept

Grundrecept

ca 20 stycken

250 g margarin eller smör (rumsvarmt)

200 g socker

2 kuvert vaniljsocker (ca 14 g)

5 ägg

500 g mjöl

5 g bakpulver

4 dl mjölk

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

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

Gräddfilsvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör

150 g socker

4 ägg

250 g gräddfil eller crème fraîche

300 g mjöl

100 g potatismjöl, majsstärkelse eller annan stärkelse

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

Våfflor med malda vallmofrön och amaretto

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

250 g mjöl

100 g marsipan

3 ägg

40 g malda vallmofrön (färdig produkt)

50 g socker

1 dl amaretto

0,4 dl grädde

Fäll ihop väffeljärnet 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 nog.

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

Chokladvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör

200 g socker

4 ägg

150 g crème fraîche

80 g chokladdroppar

200 g mjöl

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

Vallmovåfflor

ca 8 stycken

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

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Hasselnötsvåfflor

ca 8 stycken

100 g finmalda hasselnötskärnor
160 g mjukt smör
3 ägg
200 g mjöl
120 g socker
0,4 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Marsipanvåfflor

ca 8 stycken

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

Florsocker och kanel till garnering.

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

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, ägg, socker och kanel till en 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 tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

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

Honungsvåfflor

ca 8 stycken

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

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop smör, honung, ägg och salt till en 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 tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och strö över florsocker medan de fortfarande är varma.

Våfflor med vit choklad

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

3 ägg

150 g socker

100 g riven vit choklad

250 g mjöl

1 tsk kanel

0,5 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

Havregrynsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

130 g socker

3 ägg

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

1 liten flaska romextrakt

75 g mjöl

75 g havregryn

Florsocker till garnering.

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

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

Kokosvåfflor

ca 8 stycken

40 g riven kokos

150 g mjukt smör

180 g socker

3 ägg

250 g mjöl

5 g bakpulver

1,5 dl mjölk

1 g citrusarom

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

Bananvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

100 g socker

3 ägg

2 bananer

150 g mjöl

5 g bakpulver

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

Skala bananerna och skär dem i mindre bitar.

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

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

Lägg de färdiga våfflor på ett galler.

Ostväfflor

ca 8 stycken

80 g mjukt smör

200 g sur grädde eller crème fraîche

250 g mjöl

100 g riven parmesan

2 dl mjölk

1 nypa salt

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

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

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

Lägg de färdiga våfflor på ett galler.

Tomatväfflor

ca 8 stycken

5 ägg

100 g mjukt smör

1 tsk salt

8 msk kärnmjölk

150 g mjöl

100 g saltorkade tomater i olja

3 kvistar basilika

Fäll ihop väffeljärnet och låt det bli varmt.

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

Låt tomaterna rinna av och skär dem i mindre bitar.

Skölj basilikan och skaka den torr.

Dra av bladen och skär dem i mindre bitar.

Rör ner tomater och basilika i smeten och blanda sedan försiktigt i äggvitan. Rör om i smeten då och då så att tomatbitarna fördelas jämnt.

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

Lägg de färdiga våfflor på ett galler.

Potatisväfflor

ca 8 stycken

1 kg mjölig potatis

4 ägg

100 g potatismjöl, maizena eller annan stärkelse

100 g mjöl

8 msk havregryn

4 tsk salt

1 kvist rosmarin

Skala, skölj och riv potatisen fint. Fäll ihop 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, finhacka eller klipp dem fint och blanda ner dem i smeten.

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

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

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	36
2. Anvendelsesområde	36
3. Tekniske data	36
4. Leveringens omfang	36
5. Beskrivelse af produktet	36
6. Anvendte advarsler og symboler	36
7. Sikkerhedsanvisninger	37
8. Forberedelse af vaffeljernet	38
9. Bagning af vaffler	39
10. Rengøring og vedligeholdelse	39
11. Opbevaring	40
12. Bortskaffelse	40
13. Garanti for Kompernass Handels GmbH	40
13.1. Service	41
13.2. Importør	41
14. Opskrifter	42

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

2. Anvendelsesområde

Dette produkt er beregnet til bagning af vaffler til hjemmebrug. Det er ikke beregnet til tilberedning af andre fødevarer og ikke til anvendelse i erhvervs- eller industrimiljøer.

3. Tekniske data

Mærkespænding: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Effektforbrug: 1200 W

4. Leveringens omfang

- Vaffeljern
- Betjeningsvejledning

Fjern alt indpakningsmateriale eller beskyttelsesfolie fra produktet efter udpakning.

5. Beskrivelse af produktet

- 1 Driftslampe (rød/grøn)
- 2 Håndtag
- 3 Reguleringsknap
- 4 Ledningsopvikling

6. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

7. Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Sørg for, at produktet aldrig kommer i kontakt med vand, så længe strømstikket sidder i stikkontakten – det gælder især, hvis du anvender det i køkkenet i nærheden af køkkenvasken.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under drift. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke nok at slukke for vaffeljernet, da der stadig er strøm på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Brug aldrig et eksternt tænd-sluk-ur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Når låget åbnes, kan der komme meget varme dampskyer ud. Brug derfor helst grill-handsker, når du åbner vaffeljernet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.

- Produktets dele kan blive varme under brug. Rør derfor kun ved håndtaget. Reguleringsknappen kan også blive varm efter et stykke tid – det er derfor bedst, hvis du bruger grill-handsker.



OBS! Varm overflade!

⚠ OBS! BRANDFARE!

- Bagværk kan brænde! Stil derfor aldrig produktet op i nærheden af brændbare genstande, især ikke under gardiner.
- Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- Rul altid lysnetledningen helt ud af ledningsopviklingen, inden du tager produktet i brug.

ⓘ Bemærk:

- Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

8. Forberedelse af vaffeljernet

Før du bruger produktet første gang, skal du sikre dig, at vaffeljernet, stikket og ledningen er i fejlfri tilstand, og at alle emballagematerialer er fjernet fra produktet.

- 1) Rengør først produktet som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
- 2) Stil produktet på en plan og varmebestandig overflade. Opvarm produktet kort og en enkelt gang til maksimal temperatur med lukket låg (trin 5). Hertil sættes stikket i stikkontakten, og reguleringsknappen **3** drejes til trin 5.

ⓘ Bemærk:

- Ved første anvendelse kan det lugte en smule på grund af produktionsbetingede rester (en smule røgudvikling er også mulig). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn f.eks. et vindue.

Den røde driftslampe **1** lyser, så længe stikket sidder i kontakten. Den grønne driftslampe **1** lyser, så snart den indstillede temperatur er nået.

- 3) Træk stikket ud, og lad vaffeljernet køle af i åben stilling.
- 4) Rengør produktet igen som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse". Derefter er vaffeljernet klar til brug.

9. Bagning af vaffer

Når du har forberedt en dej, der er beregnet til vaffeljern:

- 1) Varm vaffeljernet op med lukket låg. Hier toe steekt u de stekker in het stopcontact en schuift u de regelknop ❸ naar de gewenste positie. Jo højere indstilling, jo mørkere bliver vafflerne bagt.

❶ Bemærk:

- ▶ Hvis du har tilberedt en fedtfattig dej som for eksempel en kvarkdej, skal bagepladerne smøres lidt med smør, margarine eller olie, som egner sig til bagning.

Så snart den grønne driftslampe ❶ lyser, er bagepladerne varme!

- 2) Fordel dejen ensartet på den nederste bageplade. For at beregne den rigtige mængde dej skal du fylde dej i, indtil bagepladens kant berøres en smule. Hæld mere eller mindre dej i ved næste vaffel, hvis det er nødvendigt. Pas på, at dejen ikke løber ud over bagepladernes kant. Luk låget.
- 3) Vent 2 minutter, før du åbner låget for at kontrollere bageresultatet. Hvis låget åbnes for tidligt, ødelægges vafflen.

Vafflerne er færdige efter ca. 3 minutter.

❶ Bemærk:

- ▶ Da den ideelle bruningsgrad afhænger meget af personlig smag og dejtypen, kan bagetiden variere: Bag vafflerne, indtil de har den ønskede bruningsgrad. Du kan styre bruningsgraden ved at flytte reguleringsknappen ❸ eller med kortere eller længere bagetid.
- ▶ For en medium bruning, skal vafflerne bages i 3 minutter på trin 3 eller trin 4. Dette kan variere, alt efter hvilken opskrift du bruger. Vælg trin 4, hvis vafflen er for lys ved trin 3.

Pas på, at du ikke kommer til at beskadige bagepladernes slip-let-belægning ved et uheld, når du tager vafflerne ud. Hvis det sker, vil vafflerne ikke længere kunne løsnes så let.

- 4) Når den sidste vaffel er bagt, trækkes stikket ud af kontakten, og vaffeljernet køles af med åbent låg.

10. Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Åbn aldrig produktets kabinet. Der er ikke betjeningselementer indeni. Det er forbundet med livsfare at åbne kabinettet på grund af risiko for elektrisk stød. Før du rengør produktet, skal stikket tages ud af stikkontakten, og produktet skal afkøles. Fare for personskader!

Produktets dele må under ingen omstændigheder komme under vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele, når produktet tages i brug igen.

- Efter brug rengøres bagepladerne først med et tørt stykke køkkenrulle for at opsuge rester af fedt.
- Rengør derefter alle overflader og ledningen med en let fugtet klud. Brug et mildt opvaskemiddel på kluden ved vanskeligt snavs. Tør alle overfladerne af med en klud med rent vand efter rengøring med opvaskemiddel, så alle rester fjernes. Tør produktet godt af, før du bruger det igen.

❶ OBS!

- ▶ Brug ikke stærke rengørings- eller opløsningsmidler. De kan angribe overfladen!

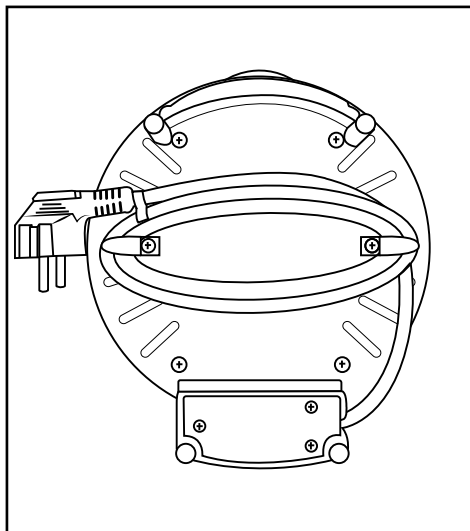
Fjernelse af fastbrændte rester:

- Brug under ingen omstændigheder hårde genstande. Bagepladernes slip-let-belægning kan ødelægges.
- Hvis resterne har brændt sig fast, er det bedre at lægge et vådt viskestykke på dem for at opbløde dem.

11. Opbevaring

Lad produktet køle helt af på en varmebestandig overflade, før du stiller det væk.

Vikl ledningen om ledningsopviklingen ④ under produktets bund, og fastgør ledningens ende med klemmen:



Opbevar produktet et tørt sted.

12. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 525766_2504 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 525766_2504.

13.1. Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 525766_2504

13.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

14. Opskrifter

Grunddej

Til ca. 20 stk.

250 g margarine eller smør (blødt)

200 g sukker

2 breve vaniljesukker

5 æg

500 g mel

5 g bagepulver

400 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk æggene, og rør dem sammen med sukker og margarine/smør til en glat dej. Tilsæt vaniljesukker. Tilsæt mel og bagepulver, og rør det sammen.

Tilsæt derefter mælken lidt efter lidt under omrøring, indtil dejen er glat og har en blød konsistens.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vaffler på en bagerist.

Cremafraiche-vaffler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør

150 g sukker

4 æg

250 g cremefraiche

300 g mel

100 g maizena

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukker og æg, indtil massen skummer. Bland cremefraichen i, og tilsæt derefter mel og maizena.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vaffler på en bagerist.

Birkes-amaretto-vaffler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

250 g mel

100 g rå marcipan

3 æg

40 g birkesblanding (kan købes færdigt)

50 g sukker

100 ml amaretto

40 ml fløde

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk æggene, og rør dem sammen med sukker og smør til en glat dej. Tilsæt resten af ingredienserne, og bland grundigt.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vaffler på en bagerist.

Chokoladevaffler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør

200 g sukker

4 æg

150 g cremefraiche

80 g chokoladestykker

200 g mel

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukkeret, æggene og cremefraichen. Rør chokoladestykkerne og melet i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vaffler på en bagerist.

Birkesvafler

Til ca. 8 stk.

160 g blødt smør
130 g sukker
3 æg
100 g birkesblanding (kan købes færdigt)
200 g mel
5 g bagepulver

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukker, pisk æg og birkesblanding, til det skummer, og rør derefter mel og bagepulver i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Hasselnøddevafler

Til ca. 8 stk.

100 g fintmalede hasselnødder
160 g blødt smør
3 æg
200 g mel
120 g sukker
40 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smør, æg, mælk, hasselnødder og mel sammen.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Marcipanvafler

Til ca. 8 stk.

2 syrlige æbler
120 g rå marcipan
150 g blødt smør
3 æg
115 g sukker
1 tsk. kanel med top
290 g mel
1 tsk. bagepulver
1/4 l mælk

Flormelis og kanel til at drysse over med.

Skræl æblerne, skær dem i kvarte, fjern kernehuse-
ne, og skær dem i små stykker. Skær marcipanen i små stykker.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med æg, sukker og kanel, indtil blandingen skummer. Bland æble- og marcipanstykkerne i. Rør derefter mel, bagepulver og mælk i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Rør lidt flormelis og kanel sammen, og drys kanelukkeret over de varme vafler.

Honningvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
3 æg
270 g mel
200 g sukker
1 tsk. bagepulver
1/4 l mælk
6 spsk. honning

1 knivspids salt

Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smørret sammen med honning, æg og salt, indtil det skummer, hæld mælken i, og rør derefter sukker, mel og bagepulver i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg de færdige vaffer på en rist, og drys dem med flormelis, mens de stadig er varme.

Hvid-chokolade-vaffer

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
3 æg
150 g sukker
100 g revet hvid chokolade
250 g mel
1 tsk. kanel
50 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukker, æg og kanel. Tilsæt derefter mælk, hvid chokolade og mel.

Hæld ca. 2 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Havregrynsvaffer

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
130 g sukker
3 æg
100 g cremefraiche
1 lille flaske rom-aroma
75 g mel
75 g fine havregryn
Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukker, æg, cremefraiche og rom-aroma. Rør derefter mel og havregryn i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg de færdige vaffer på en rist, og drys dem med flormelis, mens de stadig er varme.

Kokosvaffer

Til ca. 8 stk.

40 g kokosmel
150 g blødt smør
180 g sukker
3 æg
250 g mel
5 g bagepulver
150 ml mælk
1 g revet citronskal

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukker og æg, indtil blandingen skummer. Hæld derefter citronskal, mel, bagepulver, kokosmel og mælk i, og rør det sammen.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Bananvaffer

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
100 g sukker
3 æg
2 bananer
150 g mel
5 g bagepulver

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Skræl bananerne, og skær dem i små stykker.

Pisk smørret sammen med sukker og æg, indtil blandingen skummer. Rør derefter banan, mel og bagepulver i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Ostevaffer

Til ca. 8 stk.

80 g blødt smør

200 g cremefraiche

250 g mel

100 g revet parmesan

200 ml mælk

1 knivspids salt

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smør, cremefraiche, mel, parmesanost, mælk og lidt salt til en glat dej.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Tomatvaffer

Til ca. 8 stk.

5 æg

100 g blødt smør

1 tsk. salt

8 spsk. kærnemælk

150 g mel

100 g soltørrede tomater i olie

3 kviste basilikum

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Skil først æggeghiderne fra blommerne. Pisk derefter æggeghiderne stive. Rør æggeblommerne til skum med smør og salt. Rør kærnemælken og melet i.

Lad tomaterne dryppe af, og skær dem i små stykker. Vask basilikummen, og ryst den tør.

Pluk bladene af, og riv dem i små stykker.

Rør tomater og basilikum i dejen, og bland så de piskede æggeghider i. Rør i dejen, så tomatstykkerne fordeler sig jævnt.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 4 min., indtil de er gyldenbrune.

Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Kartoffelvaffer

Til ca. 8 stk.

1 kg melede kartofler

4 æg

100 g maizena

100 g mel

8 spsk. havregryn

4 tsk. salt

1 kvist rosmarin

Skræl kartoflerne, vask dem, og riv dem fint.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør kartoflerne sammen med æg, havregryn og lidt salt i en skål. Rør mel og maizena i. Pluk nålene af rosmarinkvisten, hak dem fint, og rør dem i kartoffeldejen.

Hæld ca. 5 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og fordel dejen til alle sider med skeen.

Luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 5 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Spis treści

1. Wstęp	48
2. Przeznaczenie	48
3. Dane techniczne	48
4. Zakres dostawy	48
5. Opis urządzenia	48
6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	48
7. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	49
8. Przygotowanie waflownicy	51
9. Pieczenie wafli	51
10. Czyszczenie i konserwacja	52
11. Przechowywanie	52
12. Utylizacja	52
13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	53
13.1. Serwis	54
13.2. Importer	54
14. Przepisy	54

1. 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.

2. 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.

3. Dane techniczne

Napięcie: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Pobór mocy: 1200 W

4. Zakres dostawy

- Gofrownica
- Instrukcja obsługi









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

5. Opis urządzenia

- 1 Lampka kontrolna (czerwona/zielona)
- 2 Uchwyt
- 3 Pokrętko regulacyjne
- 4 Nawijacz kabla

6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.



Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

7. 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 zawilgoceny ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe, pozostaje ono nadal podłączone do napięcia sieciowego.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- 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 chwycić wyłącznie za przewidziany do tego uchwyt. Po pewnym czasie pracy gorące może być również pokrętko regulatora – z tego względu zaleca się zakładanie rękawicy ochronnej.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

⚠ UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

i Wskazówka:

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

8. 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) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Podgrzej urządzenie przy zamkniętej pokrywie krótko do temperatury maksymalnej (stopień 5). W tym celu podłącz wtyk do gniazda i ustaw pokrętko regulatora **3** na stopień 5.

i Wskazówka:

- ▶ Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny (z dymieniem) powodowany wypalaniem się pozostałości środków użytych podczas produkcji. Jest to normalne i znika po krótkim czasie. Zadbaj o dostateczne odpowietrzanie. Otwórz np. okno.

Czerwona lampka kontrolna **1** pozostanie zapalona, gdy wtyczka znajduje się w gniazdku. Zielona lampka kontrolna **1** zapala się, gdy tylko zostanie osiągnięta nastawiona temperatura.

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

9. Pieczenie wafli

Po przygotowaniu ciasta, przeznaczonego do gofrownicy:

- 1) Podgrzej urządzenie przy zamkniętej pokrywie. W tym celu podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania i ustaw pokrętko regulacyjne **3** w żądanej pozycji. Im wyższe ustawienie, tym ciemniejsze będą gofry.

i Wskazówka:

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

Gdy zapali się zielona lampka kontrolna **1**, urządzenie jest gotące!

- 2) Rozprowadź ciasto równomiernie na dolnej płycie grzewczej. Aby napełnić urządzenie wystarczającą ilością ciasta, nakładaj ciasto dotąd, aż dotknie ono brzegów płyt grzewczych. W razie potrzeby zwiększ lub zmniejsz ilość ciasta podczas pieczenia następnych wafli. Uważaj, by ciasto nie wyłynęło 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.

i 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 pokrętko regulacyjne **3**, albo ustalając odpowiedni czas pieczenia.
- ▶ Aby uzyskać umiarkowany stopień opieczenia, piecz wafle przez 3 minuty na stopniu 3 lub na stopniu 4. W zależności od stosowanej receptury może się do zmieniać. Jeśli wafel na stopniu 3 będzie za jasny, wybierz stopień 4.

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 gniazda i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.

10. Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

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

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

⚠ UWAGA!

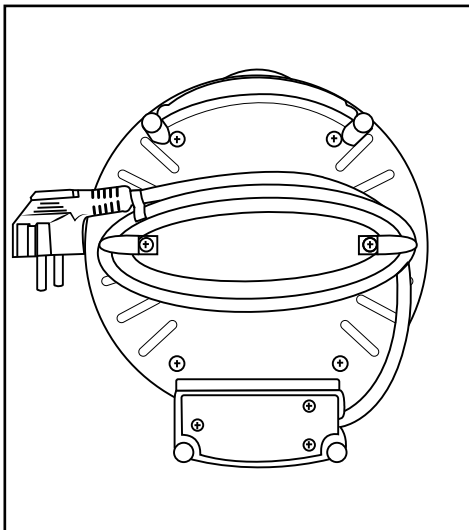
- ▶ Nie używaj ostrych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić powierzchnię!

Usuwanie przypieczonych pozostałości:

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

11. Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia odczekaj, aż całkowicie ostygnie na powierzchni termoodpornej. Nawiń kabel sieciowy w przewidzianym do tego miejscu ④ od dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla sieciowego klamrą:



Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

12. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 525766_2504 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 525766_2504.

13.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 525766_2504

13.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompennass.com

14. 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 złotobrazowej 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 złotobrazowej barwy.

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

Białe wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

3 jaja

150 g cukru

100 g startej białej czekolady

250 g mąki

1 łyżeczka cynamonu

50 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

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

Wafle kokosowe

Na ok. 8 sztuk

40 g wiórki kokosowe
150 g miękkiego masła
180 g cukru
3 jaja
250 g mąki
5 g proszku do pieczenia
150 ml mleka
1 g otartej skórki z cytryny

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej 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 maślanek
150 g mąki
100 g suszonych pomidorów w oleju
3 gałeczki 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 bazylie, 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 złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Turinys

1. Įžanga	60
2. Paskirtis	60
3. Techniniai duomenys	60
4. Tiekiamas rinkinys	60
5. Prietaiso aprašas	60
6. Naudojami įspėjimai ir ženklai	60
7. Saugos nurodymai	61
8. Vaflinės paruošimas	62
9. Vaflių kepimas	63
10. Valymas ir priežiūra	63
11. Laikymas	64
12. Šalinimas	64
13. Kompernaß Handels GmbH garantija	64
13.1. Priežiūra	65
13.2. Importuotojas	65
14. Receptai	66

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

2. Paskirtis

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

3. Techniniai duomenys

Vardinė įtampa: 220–240 V ~, 50/60 Hz

Galia: 1200 W

4. Tiekiamas rinkinys

- Vaflinė
- Naudojimo instrukcija

Išpakavę pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir apsauginius lipdukus.

5. Prietaiso aprašas

- 1 Veikimo indikatorius (raudonas/žalias)
- 2 Rankena
- 3 Regulatorius
- 4 Laido ritė

6. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytų įspėjimų ir ženklų (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
 	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
 	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

7. Saugos nurodymai

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jauslinių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Atidarius dangtį gali išeiti labai karštų garų kamuolys. Todėl rekomenduojame atidarant dangtį mūvėti virtuvines pirštines.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.

- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiai nuo prietaiso ir jungiamojo laido.
- Veikiančio prietaiso dalys gali įkaisti, todėl lieskite tik prietaiso rankeną. Prietaisui kurį laiką veikus, gali įkaisti ir reguliatorius, todėl rekomenduojame mėvėti virtuvines pirštines.



Dėmesio! Karštas paviršius!

❗ DĖMESIO! GAISRO PAVOJUS!

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

📌 Nurodymas:

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

8. Vaflinės paruošimas

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

- 1) Pirmiausia nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- 2) Pastatykite prietaisą ant lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Uždarę dangtį, prietaisą vieną kartą trumpai įkaitinkite iki aukščiausios temperatūros (5 padėtis). Tam tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą ir reguliatorių ❸ pasukite į 5 padėtį.

📌 Nurodymas:

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

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

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

9. Vaflių kepimas

Užmaišę kepti vafliņėje tinkamą tešlą:

- 1) Uždarę dangtį įkaitinkite prietaisą. Tam tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą ir reguliatorių ❸ nustumkite į norimą padėtį. Jo augstąks iestatifjums, jo tumšakas būs izceptās vafeles.

❶ Nurodymas:

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

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

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

Vafliai iškepa maždaug per 3 minutes.

❶ Nurodymas:

- ▶ Tinkamiausias apskrudimas labai priklauso nuo asmeninio skonio ir tešlos rūšies, todėl kepimo laikas gali skirtis: vaflius kepkite tol, kol jie apskrus, kaip norite. Apskrudimą galite nustatyti reguliatorių ❸ pastumdami į kitą padėtį arba keisdami kepimo laiką.
- ▶ Kad vafliai vidutiniškai apskrustų, juos kepkite 3 minutes nustatę 3 arba 4 padėtį. Tai gali skirtis priklausomai nuo naudojamo recepto. Jei vaflius nustatčius 3 padėtį yra per šviesus, pasirinkite 4 padėtį.

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

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

10. Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

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

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

❶ DĖMESIO!

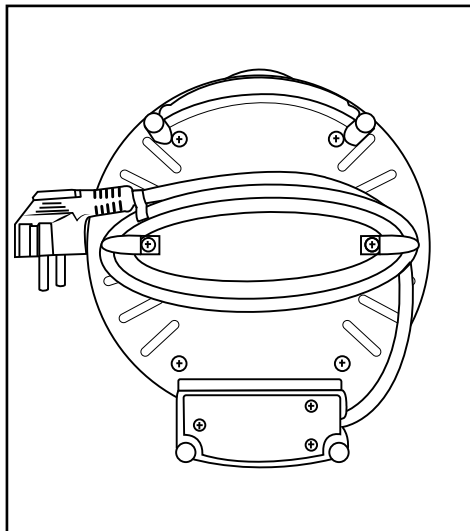
- ▶ Nenaudokite agresyvių valiklių arba tirpiklių. Jie gali sugadinti paviršių!

Jei yra prikepusių likučių:

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

11. Laikymas

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



Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

12. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

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

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

13. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dyrančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvėnčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių 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.

Garantių išipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 525766_2504.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinyių, gaminiių vaizdo įrašų ir įdiegimo programines įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 525766_2504 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

13.1. Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 525766_2504

13.2. Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

14. Receptai

Pagrindinė tešla

Kiekiai nurodyti maždaug 20 vnt.

250 g minkšto margarino arba sviesto

200 g cukraus

2 pakeliai vanilinio cukraus

5 kiaušiniai

500 g miltų

5 g kepimo miltelių

400 ml pieno

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

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

Grietininiai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

200 g minkšto sviesto

150 g cukraus

4 kiaušiniai

250 g grietinės arba grietinėlės

300 g miltų

100 g krakmolo

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Puriai išplakite sviestą su cukrumi ir kiaušiniiais. 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 vafelis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Vafliai su aguonomis ir amaretu

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

250 g miltų

100 g marcipanų masės

3 kiaušiniai

40 g kepinių aguonų (gatavas produktas)

50 g cukraus

100 ml amareto

40 ml grietinėlės

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Šokoladiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

200 g minkšto sviesto

200 g cukraus

4 kiaušiniai

150 g grietinėlės

80 g šokolado lašelių

200 g miltų

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Aguoniniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

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

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Vafliai su lazdyno riešutais

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

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

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vaflius 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 obuolius ir marcipanų gabalėlius. Paskui įmaišykite miltus, kepimo miltelius ir pieną.

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vaflius 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, kiaušiniiais ir druska, įmaišykite pieną, o paskui – cukrų, miltus ir kepimo miltelius.

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

Vafliai su baltuoju šokoladu

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

3 kiaušiniai

150 g cukraus

100 g tarkuoto baltojo šokolado

250 g miltų

1 arbatinis šaukštelis cinamono

50 ml pieno

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Avižų dribsnių vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

130 g cukraus

3 kiaušiniai

100 g grietinės

1 buteliukas romo kvapiosios medžiagos

75 g miltų

75 g plonų minkštų avižų dribsnių

Cukraus pudros vafliams apibarstyti.

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

Ant apatinio kepimo paviršiaus vidurio pilkite maždaug po 3 valgomuosius šaukštus tešlos ir uždarykite vaflinę. Kiekvieną vaflių kepkite apie 3 minutes, kol vafelis taps rusvai auksinis.

Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių ir dar šiltus apibarstykite cukraus pudra.

Kokosiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

40 g kokoso drožlių

150 g minkšto sviesto

180 g cukraus

3 kiaušiniai

250 g miltų

5 g kepimo miltelių

150 ml pieno

1 g citrinos žievelės kvapiosios medžiagos

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Bananiniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

150 g minkšto sviesto

100 g cukraus

3 kiaušiniai

2 bananai

150 g miltų

5 g kepimo miltelių

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Bananus nulupkite ir supjaustykite smulkiais gabalėliais.

Sviestą su cukrumi ir kiaušiniai puriai išplakite. Įmaišykite bananus, 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.

Vafliai su sūriu

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

80 g minkšto sviesto
200 g grietinės
250 g miltų
100 g tarkuoto parmezano sūrio
200 ml pieno
1 žiupsnelis druskos

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

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

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

Vafliai su pomidorais

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

5 kiaušiniai
100 g minkšto sviesto
1 arbatinis šaukštelis druskos
8 valgomieji šaukštai pasukų
150 g miltų
100 g džiovintų pomidorų aliejuje
3 stiebeliai baziliko

Vaflinę uždarykite ir įkaitinkite.

Pirmiausia atskirkite kiaušinių trynius ir baltymus. Standžiai išplakite kiaušinių baltymus. Kiaušinių trynius puriai išskukite 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 vaflių kepkite apie 4 minutes, kol vafelis taps rusvai auksinis. Iškepusius vaflius sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Bulviniai vafliai

Kiekiai nurodyti maždaug 8 vnt.

1 kg suverdančių miltų 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 sudėkite ant kepinių aušinimo grotelių.

Sisukord

1. Sissejuhatus	72
2. Kasutusotstarve	72
3. Tehnilised andmed	72
4. Tarnekomplekt	72
5. Seadme kirjeldus	72
6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	72
7. Ohutusjuhised	73
8. Vahvliküpseti ettevalmistamine	74
9. Vahvlite küpsetamine	75
10. Puhastamine ja hooldamine	75
11. Hoiustamine	76
12. Jäätmekäitlus	76
13. Kompernaß Handels GmbH garantii	76
13.1. Teenindus.....	77
13.2. Importija.....	77
14. Retseptid	78

1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

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

2. Kasutusotstarve

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

3. Tehnilised andmed

Nimipinge: 220–240 V ~,
50/60 Hz

Võimsustarve: 1200 W

4. Tarnekomplekt

- Vahvlirauad
- Kasutusjuhend

Eemaldage seadmelt pärast pakendist väljavõtmist kogu pakkematerjal või kaitsekleepsud.

5. Seadme kirjeldus

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

6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmepakendis kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhise viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Ärge käidelda elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

7. Ohutusjuhised

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

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

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Kaane avamisel võivad väljuda väga kuumad aurupahvakud. Kandke avamisel seetõttu parem pajakindaid.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.

- Seadmeosad võivad käitamisel kuumaks muutuda, võtke seetõttu kinni ainult käepidemest. Ka reguleerimisnupp võib teatud tööaja järel kuumaks muutuda – kandke seetõttu parem pajakindaid.



Tähelepanu! Kuum pealispind!

! TÄHELEPANU! TULEOHT!

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

i Juhis:

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

8. Vahvliküpseti ettevalmistamine

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

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

i Juhis:

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

Punane märgulamp ① põleb seni, kuni võrgupistik on pistikupesas. Roheline märgulamp ② põleb siis, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.

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

9. Vahvlite küpsetamine

Kui olete vahvlüküpsetile ettenähtud taina ette valmistanud:

- 1) Soojendage seade suletud kaanega üles. Selleks ühendage võrgupistik pistikupesast ja lükake reguleerimisnupp ③ soovitud asendisse. Mida suurem on seadistus, seda tumedamad vahvlid küpsetatakse

! Juhis:

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

Kui roheline märgulamp ① põleb, on küpsetuspinnad kuumad!

- 2) Jaotage tainas ühtlaselt alumisele küpsetuspinnale. Õige tainakoguse määramiseks lisage niipalju tainast, kuni see puudutab kergelt küpsetuspinna serva. Vajadusel suurendage või vähendage järgmise vahvliga tainakogust. Jälgige, et tainas ei voola üle küpsetuspinna serva. Sulgege kaas.

- 3) Mitte varem kui 2 minuti pärast võite kaane küpsetustulemuse kontrollimiseks avada. Liiga varajane avamine rebiks ainult vahvli katki.

Vahvlid on umbes 3 minuti pärast valmis.

! Juhis:

- ▶ Kuna ideaalne pruunistusaste on suuresti isiklikust maitsest ja taina liigist, võib küpsetusaeg varieeruda: küpsetage vahvleid seetõttu seni, kuni soovitus pruunistusaste on saavutatud. Pruunistusastet saate määrata kas reguleerimisnupu ③ reguleerimise või küpsetusajaga.
- ▶ Keskmise pruunistusastme saamiseks küpsetage vahvleid 3 minutit astmel 3 või astmel 4. Olevalt kasutatavast retseptist võib see varieeruda. Kui vahvlid peaksid olema astmel 3 liiga heledad, siis valige aste 4.

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

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

10. Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

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

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

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

! TÄHELEPANU!

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

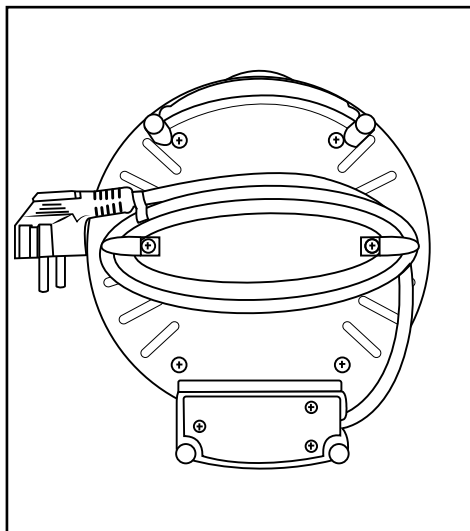
Kinniküpsenud jääkide korral:

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

11. Hoiustamine

Laske seadmel enne ärapanekut esmalt kuumuskindlal pinnal täielikult jahtuda.

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



Hoidke seadet kuivas kohas.

12. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutaja lõpul käidelda olemjätmete hulgas.

Seade tuleb anda ära rajatud kogumis-kohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusettevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

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

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

13. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantii aeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 525766_2504, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitel-lehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 525766_2504 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

13.1. Teenindus

EE Teenindus Eestis
Tel: 8000049109
E-post: kompernass@lidl.ee
IAN 525766_2504

13.2. Importiija

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

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

14. Retseptid

Põhitainas

Umbes 20 vahvliit

250 g margariini või võid (pehmet)

200 g suhkrut

2 pakikest vaniljesuhkrut

5 muna

500 g jahu

5 g küpsetuspulbrit

400 ml piima

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

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

Hapukoorevahvliid

Umbes 8 vahvliit

200 g pehmet võid

150 g suhkrut

4 muna

250 g hapukoort või Crème fraîche'i

300 g jahu

100 g toidutärklis

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Mooni-amaretto-vahvliid

Umbes 8 vahvliit

150 g pehmet võid

250 g jahu

100 g martsipani toormassi

3 muna

40 g moonipulbrit (valmistoode)

50 g suhkrut

100 ml amarettot

40 ml rööska koort

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Šokolaadivahvliid

Umbes 8 vahvliit

200 g pehmet võid

200 g suhkrut

4 muna

150 g Crème fraîche'i

80 g šokolaaditükke

200 g jahu

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Moonivahvlid

Umbes 8 vahvlit

160 g pehmet võid

130 g suhkrut

3 muna

100 g moonipulbrit (valmistoodet)

200 g jahu

5 g küpsetuspulbrit

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Sarapuupähklivahvlid

Umbes 8 vahvlit

100 g peeneks jahvatatud sarapuupähkli tuumi

160 g pehmet võid

3 muna

200 g jahu

120 g suhkrut

40 ml piima

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

Segage või munade, piima, sarapuupähklite ja jahuga.

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

Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Martsipanivahvlid

Umbes 8 vahvlit

2 hapukat õuna

120 g martsipani toormassi

150 g pehmet võid

3 muna

115 g suhkrut

1 kuhjaga tl kaneeli

290 g jahu

1 tl küpsetuspulbrit

1/4 l piima

Tuhsuhkur ja kaneelipulber (ülepuistamiseks)

Koorige õunad, lõigake veerandikeks, eemaldage südamikud ja lõigake väikesteks kuubikuteks.

Lõigake martsipani toormass väikesteks kuubikuteks.

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

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

Meevahvlid

Umbes 8 vahvlit

150 g pehmet võid

3 muna

270 g jahu

200 g suhkrut

1 tl küpsetuspulbrit

1/4 l piima

6 sl mett

1 näputäis soola

Tuhsuhkur (ülepuistamiseks)

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Valge šokolaadi vahvlid

Umbes 8 vahvliit

150 g pehmet võid
3 muna
150 g suhkrut
100 g riivitud valget šokolaadi
250 g jahu
1 tl kaneeli
50 ml piima

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Kaerahelbevahvlid

Umbes 8 vahvliit

150 g pehmet võid
130 g suhkrut
3 muna
100 g hapukoort
1 pudelike rummiaroomi
75 g jahu
75 g õisõrnu kaerahelbeid
Tuhksuhkur (ülepuistamiseks)

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Kookosevahvlid

Umbes 8 vahvliit

40 g kookoselaaste
150 g pehmet võid
180 g suhkrut
3 muna
250 g jahu
5 g küpsetuspulbrit
150 ml piima
1 g sidrunipulbrit

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles.

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

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

Banaanivahvlid

Umbes 8 vahvliit

150 g pehmet võid
100 g suhkrut
3 muna
2 banaani
150 g jahu
5 g küpsetuspulbrit

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles. Koorige banaanid ja lõigake väikesteks tükkideks. Vahustage või koos suhkruga ja munadega vahule. Siis segage juurde banaan, jahu ja küpsetuspulber. Lisage alumise küpsetuspinnale keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Juustuvahvlid

Umbes 8 vahvlit
80 g pehmet võid
200 g hapukoort
250 g jahu
100 g riivitud Parma juustu
200 ml piima
1 näputäis soola

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles. Sõtkuge või, hapukoort, jahu, Parma juustu, piima ja veidi soola ühtlaseks tainaks. Lisage alumise küpsetuspinnale keskele umbes 3 sl tainast ja sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 3 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Tomativahvlid

Umbes 8 vahvlit
5 muna
100 g pehmet võid
1 tl soola
8 sl petipiima
150 g jahu
100 g kuivatatud, õlis konserveeritud tomateid
3 basiilikuvart

Pöörake vahvliküpseti kokku ja soojendage üles. Esmalt eraldage munad. Siis vahustage munavalge kõvaks. Hõõruge munakollased või ja soolaga vahule. Siis lisage petipiim ja jahu.

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

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

Kartulivahvlid

Umbes 8 vahvlit
1 kg jahuseks keevaid kartuleid
4 muna
100 g tärklist
100 g jahu
8 sl kaerahelbeid
4 tl soola
1 rosmariiniharu

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

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

Lisage alumise küpsetuspinnale keskele umbes 5 sl tainast, jaotage tainas lusikaga igale küljele laiali. Sulgege vahvliküpseti. Küpsetage iga vahvlit umbes 5 minutit kuldpruuniks. Seejärel asetage valmis vahvlid koogirestile.

Satura rādītājs

1. Ievads	84
2. Paredzētais lietojums	84
3. Tehniskie parametri	84
4. Piegādes komplekts	84
5. Izstrādājuma apraksts	84
6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	84
7. Drošības norādījumi	85
8. Vafeļu pannas sagatavošana	86
9. Vafeļu cepšana	87
10. Tīrīšana un kopšana	87
11. Uzglabāšana	88
12. Utilizācija	88
13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	88
13.1. Serviss	89
13.2. Importētājs	89
14. Receptes	90

1. Ievads

Apsveicam ar jauna izstrādājuma iegādi!

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

2. Paredzētais lietojums

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

3. Tehniskie parametri

Nominālais spriegums: 220–240 V ~,
50/60 Hz

Jaudas patēriņš: 1200 W

4. Piegādes komplekts

- Vafeļu panna
- Lietošanas pamācība

Pēc izpakošanas noņemiet no izstrādājuma visus iepakojuma materiālus vai uzlimes.

5. Izstrādājuma apraksts

- 1 Darbības lampiņa (sarkana / zaļa)
- 2 Rokturis
- 3 Regulators
- 4 Kabeļa uzlīšanas ietvars

6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai! Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Maiņstrāva/-spriegums
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās izstrādājuma sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
 	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

7. Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Izstrādājumu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un / vai zināšanas, ja tās izstrādājumu lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu izstrādājuma lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu.
- Atverot vāku, var izplūst ļoti karsts tvaiks. Tāpēc, atverot vāku, ieteicams lietot speciālus cimdus.
- Izstrādājuma tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt izstrādājuma lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.

- Sargiet izstrādājumu un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Darbības laikā izstrādājuma daļas var sakarst, tāpēc pieskarieties tikai rokturim. Arī regulators pēc noteikta darbības laika var sakarst, tāpēc ieteicams lietot speciālus cimdus.



Uzmanību! Karsta virsma!

! UZMANĪBU! UGUNSGRĒKA RISKS!

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

i Norāde:

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

8. Vafeļu pannas sagatavošana

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

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

i Norāde:

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

Sarkanā darbības lampiņa **1** deg tik ilgi, kamēr kontaktdakša atrodas kontaktligzdā. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, iedegas zaļā darbības lampiņa **1**.

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

9. Vafeļu cepšana

Kad esat sagatavojis mīklu vafeļu pannai:

- 1) Uzkaršējiet pannu ar aizvērtu vāku. Šai nolūkā iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un pārbidiet regulatoru **3** vēlāmajā pozīcijā. Kuo didesnis nustatymas, tuo tamsesni vafļiai bus iškepti.

i Norāde:

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

Tiklīdz iedegas zaļā darbības lampiņa **1**, cepšanas virsmas ir uzkaršušas!

- 2) Vienmērīgi izlīdziniet mīklu uz apakšējās cepšanas virsmas. Lai noteiktu pareizo miklas daudzumu, ielejiet tik daudz miklas, lai tā nedaudz skartu cepšanas virsmas malas. Ja nepieciešams, palieliniet vai samaziniet miklas daudzumu nākamajai vafelei. Raugieties, lai mīkla netek pāri cepšanas virsmas malai. Aizveriet vāku.

- 3) Ne ātrāk kā pēc 2 minūtēm varat atvērt vāku, lai pārbaudītu cepšanas rezultātu. Atverot vāku priekšlaicīgi, vafele var iekļūst.

Vafeles ir gatavas apmēram pēc 3 minūtēm.

i Norāde:

- ▶ Tā kā ideālā brūnuma pakāpe lielā mērā ir atkarīga no individuālās gaumes un miklas veida, cepšanas laiks var atšķirties, tāpēc vafeles cepiet, līdz tiek sasniegta vēlāmā brūnuma pakāpe. Brūnuma pakāpi jūs varat mainīt, pārbidot regulatoru **3** vai iestatot cepšanas laiku.
- ▶ Lai iegūtu vidēji brūnas vafeles, cepiet vafeles 3 minūtes, izvēloties 3. vai 4. pakāpi. Atkarībā no izmantotās receptes tā var atšķirties. Ja, izvēloties 3. pakāpi, vafele ir pārāk gaiša, izvēlieties 4. pakāpi.

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

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

10. Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

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

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

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

⚠ UZMANĪBU!

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

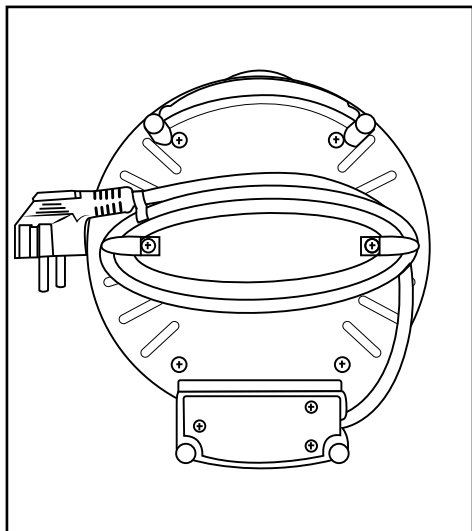
Noturīgu cepšanas palieku gadījumā:

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

11. Uzglabāšana

Pirms novietojat ierīci glabāšanā, ļaujiet tai vispirms uz karstumizturīgas virsmas atdzist.

Aptīniet strāvas vadu apkārt kabeļa uztīšanas ietveram **1** ierīces apakšpusē un nostipriniet vada galu ar skavu:



Glabājiet ierīci sausā vietā.

12. Utilizācija



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos

savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļ nodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 525766_2504 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.

- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 525766_2504, atvērt savu lietošanas pamācību.

13.1. Serviss

LV Serviss Latvija

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 525766_2504

13.2. Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

14. Receptes

Parastā mīkla

Apm. 20 vafelēm

250 g margarīna vai sviesta (mīksta)

200 g cukura

2 paciņas vaniļas cukura

5 olas

500 g miltu

5 g cepamā pulvera

400 ml piena

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

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

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

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

Vafeles ar krējumu

Apm. 8 vafelēm

200 g mīksta sviesta

150 g cukura

4 olas

250 g krējuma vai Crème fraîche

300 g miltu

100 g pārtikas cietes

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar magoņu sēklām un amareto

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta

250 g miltu

100 g neapstrādātas marcipāna masas

3 olas

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

50 g cukura

100 ml amareto

40 ml saldā krējuma

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar šokolādi

Apm. 8 vafelēm

200 g mīksta sviesta

200 g cukura

4 olas

150 g Crème fraîche

80 g šokolādes gabaliņus

200 g miltu

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes mīklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar magoņu sēklām

Apm. 8 vafelēm

160 g miksta sviesta
130 g cukura
3 olas
100 g magoņu sēklu cepšanai (Mohnback)
(gatavs produkts)
200 g miltu
5 g cepamā pulvera

Aizveriet un uzkaršējiet vafeļu pannu.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar lazdu riekstiem

Apm. 8 vafelēm

100 g smalki samaltu lazdu riekstu
160 g miksta sviesta
3 olas
200 g miltu
120 g cukura
40 ml piena

Aizveriet un uzkaršējiet vafeļu pannu.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar marcipānu

Apm. 8 vafelēm

2 skābi āboli
120 g neapstrādātas marcipāna masas
150 g miksta sviesta
3 olas
115 g cukura
1 tējkarote kanēļa ar kaudzīti
290 g miltu

1 tējkarote cepamā pulvera

1/4 litri piena

Pūdercukurs un kanēlis (pārkaisīšanai)

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

Aizveriet un uzkaršējiet vafeļu pannu.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

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

Vafeles ar medu

Apm. 8 vafelēm

150 g miksta sviesta
3 olas
270 g miltu
200 g cukura
1 tējkarote cepamā pulvera
1/4 litri piena
6 ēdamkarotes medus
1 šķipsniņa sāls
Pūdercukurs (pārkaisīšanai)

Aizveriet un uzkaršējiet vafeļu pannu.

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

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

Vafeles ar balto šokolādi

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta
3 olas
150 g cukura
100 g rīvētas baltās šokolādes
250 g miltu
1 tējkarote kanēļa
50 ml piena

Aizveriet un uzkaršējiet vafeļu pannu.

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

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

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar auzu pārslām

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta
130 g cukura
3 olas
100 g krējuma
1 pudelīte ruma aromatizētāja
75 g miltu
75 g auzu pārslu (smalkas pilngraudu auzu pārslas)
Pūdercukurs (pārkaisīšanai)

Aizveriet un uzkaršējiet vafeļu pannu.

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

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

Gatavās vafeles uzlieciet uz kūkas pamatnes un vēl siltas pārkaisiet ar pūdercukuru.

Vafeles ar kokosu

Apm. 8 vafelēm

40 g kokosa skaidiņu
150 g mīksta sviesta
180 g cukura
3 olas
250 g miltu
5 g cepamā pulvera
150 ml piena
1 rīvēta citrona miziņa (vai 1 g Citro-Back)

Aizveriet un uzkaršējiet vafeļu pannu.

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

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

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar banāniem

Apm. 8 vafelēm

150 g mīksta sviesta
100 g cukura
3 olas
2 banāni
150 g miltu
5 g cepamā pulvera

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Banānus nomizojiet un sagrieziet mazos gabaliņos. Saputojiet sviestu ar cukuru un olām. Tad iemaisiet banānus, miltus un cepamo pulveri.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar sieru

Apm. 8 vafelēm

80 g miksta sviesta

200 g skāba krējuma

250 g miltu

100 g rīvēta parmezāna siera

200 ml piena

1 šķipsniņa sāls

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

Samīciet sviestu, skābo krējumu, miltus, parmezānu, pienu un neredz sāls viendabīgā miklā.

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 3 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar tomātiem

Apm. 8 vafelēm

5 olas

100 g miksta sviesta

1 tējkarote sāls

8 ēdamkarotes paniņas

150 g miltu

100 g kaltētu tomātu eļļā

3 bazilika kātiņi

Aizveriet un uzkarsējiet vafeļu pannu.

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

Noteciniet tomātiem lieko eļļu un sagrieziet tos mazos gabaliņos. Nomazgājiet baziliku un nokratiet lieko ūdeni.

Noraujiet lapiņas un smalki sagrieziet tās.

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

Uz vafeļu pannas apakšējās virsmas vidus katrreiz uzlejiet 3 ēdamkarotes miklas un aizveriet vafeļu pannu. Cepiet katru vafeli apmēram 4 min., līdz tā ir kļuvusi zeltaini brūna.

Gatavās vafeles novietojiet uz kūku pamatnes.

Vafeles ar kartupeļiem

Apm. 8 vafelēm

1 kg miltainu kartupeļu

4 olas

100 g cietes

100 g miltu

8 ēdamkarotes auzu pārslu

4 tējkarotes sāls

1 rozmarīna zariņš

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

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

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Stan informacj · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:

09 / 2025 · Ident.-No.: SWE1200F1-072025-1

IAN 525766_2504

