

Waffeleisen Bifinett KH 1104

1. Verwendungszweck

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

2. Technische Daten

Spannung:: 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 900 - 1100 W

Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit!

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann, solange der Netzstecker in der Steckdose ist – insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese erst durch den Kundendienst ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb recht heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Lassen Sie Kinder und gebrechliche Personen nicht unbeaufsichtigt mit hitzeerzeugenden Haushaltsgeräten hantieren – weil diese mögliche Gefahren vielleicht nicht immer richtig einschätzen können.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

3. Inbetriebnahme

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

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter 5. beschrieben.

Fetten Sie dann die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter oder Margarine oder Öl ein.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur:

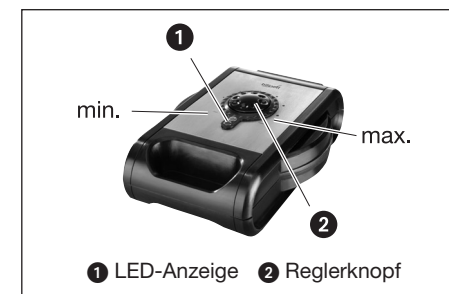
1. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen dann den Reglerknopf ganz nach rechts.
2. Die rote Lampe leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Lampe leuchtet, solange das Gerät aufheizt – sobald sie erlischt, ist das Gerät aufgeheizt.
3. Ziehen Sie nun wieder den Netzstecker und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen das Gerät dann erneut, wie unter 5. beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

4. Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig nach Ihrem Rezeptbuch vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät auf bei geschlossenem Deckel. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf **2** etwa in die Mitte.
2. Sobald die grüne Lampe **1** erlischt, ist das Gerät heiß!



- Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter oder Margarine oder Öl ein.
- Verteilen Sie dann den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Der Teig sollte nicht den Rand der Backform berühren. Schließen Sie nun den Deckel.
- Nach frühestens 1 Minute können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
- Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Reglerknopfs **2** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.
- Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Fragen auf – und händigen Sie diese bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus!

5. Reinigung und Pflege

Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag. Bevor Sie das Gerät reinigen,

- ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät erst abkühlen.
- Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

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

6. Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen. Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Entsorgen

Es sind in dem Gerät keinerlei Materialien enthalten, für die es zum Zeitpunkt der Anleitungserstellung (Juli 2003) irgendwelche besonderen Entsorgungsvorschriften gibt. Fragen Sie ggf. Ihre Gemeindebehörde, wenn sich die gesetzliche Situation zwischenzeitlich geändert haben sollte.

Sie können Unfallgefahren durch spielende Kinder vorbeugen, indem Sie das Gerät vor dem Entsorgen durch Abtrennen des Netzsteckers unbrauchbar machen.

Ein paar Tipps für perfekte Waffeln

Waffeln werden knuspriger, wenn Sie mehr Wasser in den Teig geben.

Waffeln werden weicher, wenn Sie mehr Milch in den Teig geben. Lassen Sie frisch gebackene

Waffeln auf einem Gitterrost auskühlen, ohne andere Waffeln darauf zu legen. Nur dann bleiben Waffeln knusprig.

Moule à gaufres Bifinett KH 1104

1. Usage

Cet appareil est destiné à la préparation de gaufres dans un cadre privé. Il n'est pas destiné à la préparation d'autres aliments, ni à l'utilisation à des fins commerciales ou industrielles.

2. Données Techniques

Tension.....: 230V / 50Hz
Consommation d'énergie.....: 900 - 1100 W

Indications importantes pour votre sécurité !

Pour éviter un danger de mort par électrocution :

- Assurez-vous que l'appareil n'est jamais en contact avec de l'eau tant que la fiche est branchée – surtout lorsque vous l'utilisez dans la cuisine près de l'évier.
- Faites attention à ce que le câble ne soit jamais mouillé ou humide. Branchez-le de façon à ce qu'il ne puisse pas se coincer ou s'abîmer d'une autre manière. Si le câble ou la fiche devait être abîmé, échangez les auprès du service clientèle avant de continuer à utiliser l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil après usage. Eteindre simplement l'appareil ne suffit pas, car il est dans ce cas toujours sous tension tant que la fiche est branchée.

Pour éviter un danger de blessure ou d'incendie :

- Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'exploitation, c'est pourquoi ne saisissez que la poignée. Le bouton de réglage peut également devenir très chaud après un certain temps d'exploitation – c'est pourquoi il vaut mieux porter des gants de cuisine.
- Les pâtes alimentaires peuvent prendre feu! Pour cette raison ne placez jamais l'appareil sous des objets inflammables, particulièrement sous des rideaux inflammables.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne laissez pas d'enfants ou de personnes invalides manipuler sans surveillance des appareils électroménagers produisant de la chaleur – car ceux-ci ne sont peut-être pas en mesure d'évaluer correctement d'éventuels dangers.
- Des nuages de vapeur brûlante peuvent se dégager lors de l'ouverture du couvercle. Il est donc préférable d'utiliser des gants de cuisine lors de l'ouverture.

Conservez ce mode d'emploi en cas de questions ultérieures et donnez - le à une tierce personne à laquelle vous cèderiez l'appareil.

3. Mise en service

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que...

- l'appareil, la fiche et le câble sont en parfait état et ...
- que l'appareil est débarrassé de tous les matériaux d'emballage.

Commencez par nettoyer l'appareil comme décrit sous le point 5.

Enduisez ensuite légèrement les surfaces de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile appropriés à la cuisson.

Fermez le couvercle et faites chauffer une fois pour un court instant l'appareil à température maximale.

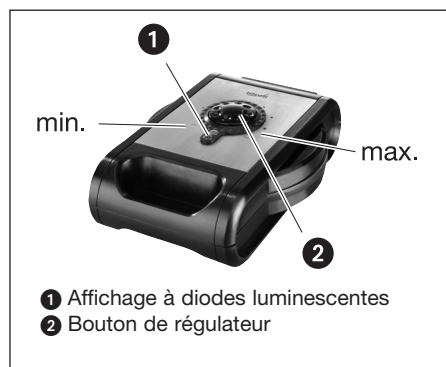
1. pour cela introduisez la fiche dans la prise de courant et tournez le bouton de réglage complètement vers la droite.
2. La lumière rouge reste allumée tant que la fiche est dans la prise de courant. La lumière verte reste allumée tant que l'appareil est en phase de chauffage – dès qu'elle s'éteint, l'appareil est chaud.
3. Retirez à présent la fiche de la prise et laissez l'appareil ouvert refroidir.

Nettoyez ensuite de nouveau l'appareil comme décrit sous le point 5. L'appareil est alors prêt à l'emploi.

4. Préparer des gaufres

Après avoir préparé une pâte prévue pour un moule à gaufres d'après votre livre de recettes :

1. Fermez le couvercle et faites chauffer l'appareil. Pour cela Introduisez la fiche dans la prise de courant et tournez le bouton de réglage ② jusqu'à la moitié.
2. L'appareil est chaud dès que la lumière verte ① s'éteint !



- Enduisez ensuite légèrement les surfaces de cuisson chaudes avec du beurre, de la margarine ou de l'huile appropriés à la cuisson.
- Répartissez régulièrement la pâte sur la surface de cuisson inférieure. La pâte ne doit pas toucher le bord du moule. Fermez à présent le couvercle.
- Au bout d'au moins 1 minute vous pouvez ouvrir le couvercle pour contrôler le résultat de la cuisson. Si vous ouvrez plus tôt vous ne feriez que déchirer la gaufre.
- Les gaufres sont prêtes au bout d'environ 3 minutes. Vous pouvez décider de faire des gaufres plus ou moins dorées en actionnant le bouton de réglage ② ou en changeant le temps de cuisson. Ainsi vous obtiendrez des gaufres plutôt dorées ou plutôt croustillantes.

- En retirant les gaufres du moule, faites attention à ne pas endommager le revêtement des surfaces de cuisson. Sinon les gaufres ne se détacheront plus aussi facilement du moule.

- Après la dernière gaufre, retirez la fiche de la prise de courant, ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil.

5. Nettoyage et entretien

N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Il ne contient aucun élément de commande. L'ouverture du boîtier peut entraîner un danger de mort par électrocution. Avant de nettoyer l'appareil, ...

- Retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Il ne faut en aucun cas mettre des pièces de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides ! Il pourrait en résulter un danger de mort par électrocution, si des restes de liquide se trouvaient sur des pièces conductrices de courant lors d'une nouvelle utilisation.
- Après l'utilisation commencez par nettoyer les surfaces de cuisson avec du papier essuie-tout sec pour absorber les restes de graisse.
- Nettoyez ensuite toutes les surfaces ainsi que le câble avec un chiffon légèrement humide. Dans tous les cas séchez bien l'appareil avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage ou de détergent. Ceux-ci pourraient non seulement abîmer l'appareil mais aussi laisser des résidus dans les prochaines gaufres.

En cas de restes brûlés :

- Ne vous servez en aucun cas d'un objet dur. Vous pourriez abîmer le revêtement du moule à gaufres.
- Mettez plutôt un chiffon mouillé sur les restes brûlés, afin de les ramollir.

6. Rangement

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.

- Enroulez le câble autour du support qui se trouve sous l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.

7. Mise aux déchets

L'appareil ne contient aucun matériau dont l'élimination est soumise quelque consigne particulière au moment de la rédaction de ce mode d'emploi (juillet 2003). Le cas échéant demandez auprès de votre commune si la législation a changé entre temps.

Vous pouvez prévenir des accidents causés par des jeux d'enfants en rendant l'appareil inutilisable par section du câble électrique.

Quelques conseils pour faire des gaufres parfaites.

Les gaufres sont plus croustillantes si vous ajoutez plus d'eau à la pâte.

Les gaufres sont plus fondantes si vous ajoutez plus de lait à la pâte.

Laissez refroidir les gaufres juste cuites sur une grille sans les empiler, car c'est le seul moyen pour qu'elles restent croustillantes.

Stampo per wafer Bifinett KH 1104

1. Uso

Questo apparecchio è destinato alla cottura di wafer per uso domestico. Esso non è destinato alla preparazione di altri alimenti e all'uso in campo artigianale o industriale.

Indicazioni importanti per la vostra sicurezza!

Per evitare pericolo di morte in seguito scosse elettriche:

- accertarsi che l'apparecchio non possa mai venire a contatto con acqua finché la spina è inserita nella presa – specialmente quando lo si utilizza in una cucina vicino al lavello.
- Fare attenzione che durante il funzionamento il cavo di rete non si bagni o non si inumidisca mai. Far passare il cavo in modo tale che non possa essere schiacciato o danneggiato in altro modo. Qualora il cavo di rete o la spina fossero danneggiati, farli sostituire dal servizio assistenza clienti prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa. Non è sufficiente il solo spegnimento poiché c'è sempre tensione di rete nell'apparecchio finché la spina è inserita nella presa.

2. Caratteristiche tecniche

Tensione.....: 230 V / 50 Hz
Potenza assorbita: 900 - 1100 W

Per evitare pericolo di incendio e di lesioni:

- Le parti dell'apparecchio possono diventare bollenti durante il funzionamento, quindi toccare solo il manico. Anche il bottone del regolatore dopo un certo tempo può diventare bollente, indossare quindi guanti da forno.
- Le paste alimentari possono bruciare! Perciò non mettere mai l'apparecchio sotto ad oggetti infiammabili, in particolare sotto a tende infiammabili.
- Non far mai lavorare l'apparecchio incustodito.
- Non lasciare maneggiare elettrodomestici che generano calore a bambini e persone anziane incustoditi, poiché questi non possono sempre valutare correttamente i possibili pericoli.
- All'apertura del coperchio si possono sprigionare addensamenti di vapore molto caldo. È meglio quindi indossare guanti da forno durante l'apertura.

3. Messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che ...

- apparecchio, spina e cavo di rete siano in condizione perfetta e che ...
- tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio.

Pulire dapprima l'apparecchio come descritto al punto 5.

Ungere quindi leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio adatti per la cottura.

Scaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso a temperatura massima.

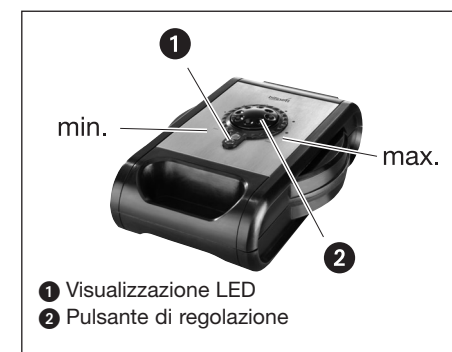
1. A questo scopo inserire la spina nella presa e ruotare la manopola di regolazione completamente verso destra.
2. La lampadina rossa è illuminata finché la spina è nella presa. La lampadina verde è illuminata finché l'apparecchio riscalda – appena si spegne, l'apparecchio è caldo.
3. Togliere nuovamente la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulire quindi di nuovo l'apparecchio, come descritto al punto 5. Quindi lo stampo per wafer è pronto per l'uso.

4. Cottura dei wafer

Quando è pronto l'impasto adatto per lo stampo per wafer fatto seguendo il vostro ricettario:

1. riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. Per questo, inserire la spina nella presa e ruotare la manopola di regolazione **2** circa a metà
2. Non appena la spia luminosa verde **1** si spegne, l'apparecchio è caldo!



- Ungere leggermente le superfici calde con burro, margarina o olio adatti alla cottura in forno.
- Distribuire quindi regolarmente l'impasto sulla superficie inferiore dello stampo. L'impasto non deve toccare il bordo dello stampo. Quindi chiudere il coperchio.
- Dopo non prima di 1 minuto si può aprire il coperchio per controllare il risultato di cottura. Un'apertura prematura avrebbe solo l'effetto di rompere il wafer.
- I wafer sono pronti dopo ca. 3 minuti. Si può determinare il grado di doratura spostando la manopola di regolazione **2** o tramite il tempo di cottura. Così è possibile preparare wafer con diverse gradazioni di doratura.
- Nel levare i wafer fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici del forno. Altrimenti i wafer non si lasciano più staccare così bene.
- Tolto l'ultimo wafer, levare la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio aperto.

Conservare queste istruzioni per future consultazioni e in caso di cessione dell'apparecchio a terzi consegnarle assieme all'apparecchio !

5. Pulizia e cura

Non aprire mai la scatola dell'apparecchio: dentro non ci sono elementi di comando. Con la scatola aperta può esistere pericolo di morte a causa di scosse elettriche. Prima di pulire l'apparecchio ...

- Innanzitutto togliere la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere in nessun caso parti dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi! Ciò può comportare pericolo di morte in seguito a scosse elettriche al momento del riutilizzo se residui di liquido sono entrati nelle parti sotto tensione.
- Dopo l'uso pulire le superfici di cottura con carta da cucina per assorbire i residui di grasso.
- Pulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con un panno per stoviglie leggermente inumidito. Asciugare bene in ogni caso l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Non usare nessun detergente o solvente. Questi possono non solo portare a danni all'apparecchio, ma anche a residui nocivi nella cottura successiva di wafer.

In caso di residui attaccati alle superfici di cottura:

- Non servirsi in nessun caso di oggetti duri per toglierli. Così facendosi può danneggiare il rivestimento dello stampo.
- È meglio mettere uno strofinaccio bagnato sui residui per ammorbidirli.

6. Conservazione

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.

- Avvolgere il cavo di rete attorno al supporto sotto alla base dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto.

7. Smaltimento

L'apparecchio non contiene nessun tipo di materiale per il quale al momento della stesura delle istruzioni per l'uso (luglio 2003) fosse prevista qualche norma speciale di smaltimento. Chiedete eventualmente alle autorità locali se nel frattempo la situazione giuridica non sia mutata.

Si possono prevenire pericoli di incidenti a bambini che giocano e rendere inutilizzabile l'apparecchio staccando via la spina prima di smaltirlo.

Alcuni suggerimenti per wafer perfetti

I wafer diventano più croccanti se si mette più acqua nell'impasto.

I wafer diventano più morbidi se si mette più latte nell'impasto.

Far raffreddare i wafer appena cotti su una griglia senza posarvi sopra altri wafer. Solo così i wafer restano croccanti.

Barquillero Bifinet KH 1104

1. Finalidad de empleo

Este aparato ha sido diseñado y previsto para preparar barquillos para el consumo doméstico. No ha sido previsto para preparar otros productos alimenticios ni para ser utilizado en sectores profesionales o industriales.

2. Datos técnicos

Tensión: 230 V / 50 Hz
Consumo de energía: 900 - 1100 W

¡Instrucciones importantes para su seguridad!

Para evitar accidentes mortales provocados por descargas eléctricas:

- Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con el agua mientras se encuentre metido el conector en el enchufe, especialmente cuando lo utilice en una cocina o cerca del fregadero.
- Preste atención para que, mientras se encuentre el aparato en servicio, no se moje ni se humedezca jamás el cable de alimentación. Tiéndalo de forma que no quede enganchado ni dañado de cualquier otro modo. Si se dañara el cable de alimentación o el conector, deberá encargarse su sustitución al servicio técnico de atención al cliente antes de volver a utilizar el aparato.
- Extraiga siempre el conector del enchufe después de cada utilización. No será suficiente con desconectarlo pues seguirá existiendo tensión en el aparato mientras se halle metido el conector en el enchufe de alimentación.

Para evitar riesgos de incendios y de lesiones:

- Las partes del aparato pueden calentarse mucho durante el servicio. Por eso, agarre sólo la empuñadura. También el botón del regulador puede calentarse al cabo de un cierto tiempo de servicio. Por tal razón, utilice guantes protectores de cocina."
- ¡Las pastas alimenticias pueden llegar a quemarse! Por tanto no coloque jamás el aparato debajo de objetos inflamables, sobre todo debajo de cortinas que puedan inflamarse.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en servicio.
- No permita que los niños y las personas achacosas manejen sin vigilancia electrodomésticos que generen calor ya que es posible que no puedan evaluar siempre correctamente los peligros que implican.
- Al abrir la tapa pueden escapar vapores muy calientes. Será conveniente, por tanto, que se ponga guantes protectores al abrir el aparato.

Guarde estas instrucciones para posteriores consultas y entréguelas igualmente a las personas a las que transmita el aparato

3. Puesta en marcha

Antes de poner el aparato en marcha, cerciórese de que ...

- el aparato, el conector y el cable de alimentación se hallan en perfectas condiciones y ...
- se han retirado del aparato todos los materiales de embalaje.

Limpie primeramente el aparato tal y como se describe en el Punto 5.

Engrase ligeramente a continuación las superficies de los moldes con mantequilla, margarina o aceite apropiados para preparar barquillos.

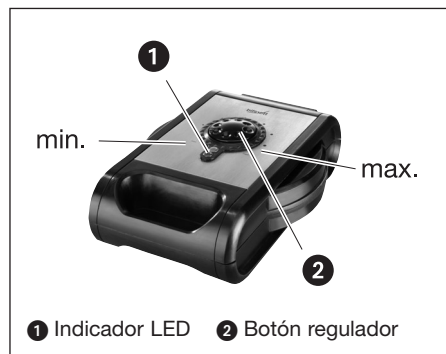
Caliente brevemente el aparato, manteniendo la tapa cerrada, hasta la temperatura máxima:

1. Meta para ello el conector en el enchufe y gire a continuación el mando regulador totalmente a la derecha.
2. Se encenderá el piloto rojo mientras se encuentre metido el conector en el enchufe de alimentación. El piloto verde permanecerá encendido mientras se caliente el aparato, apagándose cuando el aparato se haya calentado.
3. Extraiga a continuación el conector y deje enfriar el aparato abierto. Limpie de nuevo el aparato tal y como se describe en el Punto 5. Después de hacerlo quedará nuevamente listo para ser utilizado.

4. Preparar barquillos

Una vez que haya preparado una masa apropiada para hacer barquillos, siguiendo su libro de recetas:

1. Caliente el aparato manteniendo la tapa cerrada. Introduzca para ello el conector en el enchufe de alimentación y gire el mando regulador **2** aproximadamente hasta el centro.
2. El aparato estará caliente cuando se apague el piloto verde **1**.



- Engrase ligeramente las superficies calientes de los moldes con una mantequilla, una margarina o un aceite apropiados para hacer barquillos.
- Distribuya a continuación uniformemente la masa sobre la superficie inferior del molde. La masa no deberá tocar el borde del molde. Cierre a continuación la tapa.
- Al cabo de 1 minuto como muy pronto podrá abrir la tapa para controlar el resultado. Una apertura prematura provocaría una agrietamiento de los barquillos.
- Los barquillos estarán listos al cabo de unos 3 minutos. El grado de tostado lo podrá ajustar con ayuda del mando regulador **2** o a través del tiempo de permanencia en el aparato. De este modo podrá preparar barquillos crujientes con un color dorado.

- Al extraer los barquillos preste atención para que no se vea dañado inadvertidamente el revestimiento de las superficies de los moldes. En caso contrario no resultará ya tan fácil el desprender los barquillos.
- Una vez preparado el último barquillo extraiga el conector del enchufe de alimentación y deje el aparato abierto para que se enfríe

5. Limpieza y cuidados

No abra nunca la carcasa del aparato. Dentro de la misma no se encuentra ningún elemento de mando. La carcasa abierta puede implicar peligro de sufrir accidentes mortales a causa de descargas eléctricas. Antes de limpiar el aparato ...

- Extraiga previamente el conector del enchufe y deje que primero se enfríe el aparato.
- ¡En ningún caso deberán sumergirse partes del aparato en agua u otros líquidos! Ello puede implicar peligro de sufrir accidentes mortales provocados por descargas eléctricas si, al volver a poner de nuevo en servicio el aparato, llegan restos de líquido hasta los elementos conductores de tensión.
- Tras haber utilizado el aparato limpie primeramente las superficies de los moldes con un paño de papel para cocina con el fin de absorber los restos de grasa.
- Limpie a continuación todas las superficies y el cable de alimentación con un paño de limpieza ligeramente humedecido. En cualquier caso deberá secar bien el aparato antes de utilizarlo de nuevo.
- No utilice ningún tipo de productos de limpieza o disolventes. No solo pueden provocar daños en el aparato, sino que pueden dar también lugar a que lleguen restos de los mismos a los siguientes barquillos.

Cuando haya restos muy pegados:

- No utilice nunca objetos duros. Al hacerlo podría dañar el revestimiento que cubre las superficies de los moldes.
- Coloque más bien un paño de limpieza húmedo sobre los restos pegados con el fin de reblandecerlos.

Conservación

Deje que el aparato se enfríe totalmente antes de recogerlo.

- Enrolle el cable de alimentación alrededor del soporte que se encuentra en el fondo del aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Eliminación

El aparato no contiene ningún tipo de materiales para los que existan normas especiales de eliminación en el momento de redactarse las presentes instrucciones (Julio del 2003). Consulte, en caso necesario, a las autoridades municipales si hubiera experimentado en el entretanto alguna variación la situación legal. Podrá prevenir posibles riesgos de accidentes de niños jugando, quitando el conector del aparato para inutilizarlo antes de eliminarlo.

Algunas sugerencias para preparar unos barquillos perfectos

Los barquillos serán más crujientes si añade más agua a la masa.

Los barquillos se harán más blandos si añade más leche a la masa.

Deje enfriar los barquillos recién hechos sobre una parrilla sin colocar otros barquillos encima de ellos. Solamente si lo hace así se mantendrán crujientes los barquillos.

Waffle Iron Bifinett KH 1104

1. Use

This appliance is intended for the baking of waffles and is for indoor use only. It is not intended for the preparation of other foods and not for use in commercial or industrial environments.

2. Technical data

Voltage: 230 V / 50 Hz
Power consumption.....: 900 - 1100 W

Important safety information!

To avoid an electric shock:

- Make sure that the appliance can never come into contact with water while the plug is in the wall socket – particularly if you use it in a kitchen near the sink.
- Make sure that the lead is never wet or damp during operation. Hold it so that the lead cannot be jammed or otherwise damaged. If the lead or the plug should be damaged, you must not continue to use the appliance – have it replaced by customer service before using it again.
- Always pull the plug out of the wall socket after use. Simply switching it off is not sufficient because there is still current in the appliance as long as the plug is in the socket.

To avoid fire hazards and injury:

- The appliance can become very hot during operation. Only touch the handle. The regulator button will also become hot after several period of heating. It is better to use cloth or wear gloves.
- Batters can burn! Never place the appliance underneath inflammable objects, particularly not underneath inflammable curtains.
- Never leave the appliance unattended
- Do not allow disabled persons or children to use electrical household appliances without supervision, as they may be unable to assess the potential danger.
- When the lid is opened, extremely hot steam can billow out. When opening the lid, wear oven gloves.

3. Putting into operation

Before putting the appliance into operation, make sure that ...

- the device, plug and lead are in perfect condition
- all packaging material has been removed

First of all, clean the appliance as described in 5.

Grease the baking surfaces with butter suitable for baking, or margarine or oil.

Heat up the appliance to maximum temperature for a short time with the lid closed:

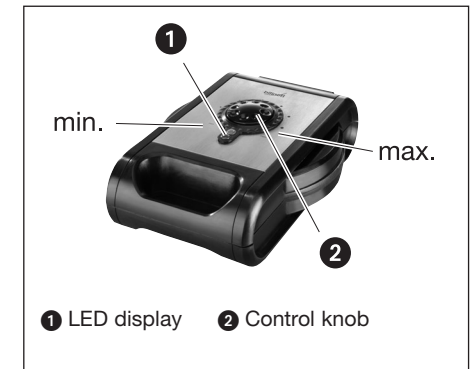
1. Put the plug into the wall socket and then turn the regulator button as far to the right as possible.
2. The red light lights up as long as the plug is in the wall socket. The green light lights up as long as the appliance is heating up – as soon as it goes out, the appliance is hot.
3. Now pull the plug out of the socket and allow the appliance to cool down with the lid open.

Then clean the appliance again as described in 5. The waffle iron is now ready for operation.

4. Baking waffles

After having prepared your waffle batter according to the recipe book:

1. Heat up the appliance with the lid closed. Put the plug into the wall socket and turn the regulator button **2** to approx. middle position.
2. When the green light **1** goes out, the appliance is hot!



- Grease the baking surfaces with butter suitable for baking, or margarine or oil.
- Distribute the batter evenly on the lower baking surface. The batter should not touch the edge of the waffle baking shape. Now close the lid.
- You can open the lid after at least 1 minute to check the baking result. Opening any early would cause the waffle to tear.
- The waffles are ready after approx. 3 minutes. By turning the regulator button **2** or adapting the baking time you can determine how brown the waffles will be.
- When taking out the waffles, make sure that the coating of the baking surfaces is not damaged. Otherwise you will not be able to take out the waffles as easily.
- After baking the last waffle, pull the plug out of the wall socket and allow the appliance to cool down with the lid open.

Please keep these instructions for future reference – and pass them on to anyone else using the appliance!

5. Cleaning and care

Never open the case of the appliance. There are no control elements inside. When the case is open, there is a danger of fatal injury due to the risk of an electric shock. Before cleaning the appliance.....

- first remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- The parts of the appliance must never be immersed in water or other fluids under any circumstances. There may be a danger of fatal injury due to the risk of an electric shock if residual fluid comes into contact with live parts when used next time.
- Clean the baking surfaces after use first of all with a dry piece of kitchen roll to soak up any surplus grease.
- Afterwards, clean all surfaces and the lead with a slightly damp dishcloth. Dry the appliance thoroughly before using it again.
- Do not use cleaning agents or solvents. They can not only lead to damage to the appliance but also to residues in the next waffles.

In case of baked-on residues:

- Do not under any circumstances use sharp objects. The coating of the baking surfaces may be damaged.
- It is better to place a wet dishcloth on the baked-on residues to soften them.

6. Storage

Allow the appliance to cool down before storing.

- Wind the lead around the holder underneath the appliance.
- Store the appliance in a dry place.

7. Disposal

There are no materials in the appliance to which particular disposal regulations apply at the point in time of these instructions being issued (July 2003).

If necessary ask your local authority if the legal situation has changed in the meanwhile. You can help to protect children playing with the appliance from potential danger by cutting off the plug before disposal.

A few tips for perfect waffles:

Waffles become more crisp if you add more water to the batter.

Waffles become softer if you add more milk to the batter.

Let freshly baked waffles cool down on a wire tray without piling other waffles on top. Only then will the waffles remain crisp.

Máquina de Gaufres Bifinett KH 1104

1. Campo de aplicação

Este aparelho foi concebido para fazer Gaufres para consumo doméstico. Ele não foi concebido para a preparação de outros alimentos e nem para ser usado para fins comerciais ou industriais.

2. Dados técnicos

Tensão: 230 V / 50 Hz
Potência: 900 - 1100 W

Indicações importantes para a sua segurança!

Para evitar choques eléctricos que possam pôr em perigo a sua vida:

- Certificar-se que o aparelho nunca possa entrar em contacto com a água enquanto a ficha estiver ligada à tomada - especialmente se usar o aparelho na cozinha, próximo do lava-loiça.
- Prestar atenção para que, durante o funcionamento, não deixar molhar o cabo do aparelho. Mantenha-o de maneira a que não possa ficar entalado ou danificado de qualquer outra forma. Se o cabo ou a ficha de rede estiver danificado, de modo nenhum o aparelho não deve continuar a ser usado - primeiro é necessário levar o aparelho à Assistência Técnica e mandar substituir o cabo ou a ficha.
- Depois de usar o aparelho, não esquecer de desligar a ficha da tomada, especialmente se o aparelho tiver sido usado na casa de banho. Não basta desligar o aparelho no interruptor - porque se mantém ainda tensão de rede, enquanto a ficha estiver ligada à tomada.

Para evitar perigo de incêndio e de ferimentos

- As peças do aparelho poderão ficar realmente aquecidas quando do funcionamento, por isso, pegue somente o manípulo. Mesmo o botão de regulação pode ficar aquecido após um determinado período de funcionamento, por isso, é melhor trajar luvas para tachos.
- As massas podem arder! Portanto, não colocar o aparelho por baixo de objectos inflamáveis, especialmente debaixo de cortinados e cortinas.
- Não deixar nunca o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não deixar pessoas frágeis ou crianças pegar sem vigilância em electrodomésticos geradores de calor - pois estas pessoas nem sempre conseguem reconhecer os perigos.
- Ao abrir a tampa, podem escapar-se ondas de grande calor. Por isso, para abrir a tampa, é favor usar sempre luvas de cozinha.

Guardar estas instruções para posterior consulta - e sempre que empreste o seu conjunto, não se esqueça de emprestar também as instruções!

3. Colocação em funcionamento

Antes de pôr o aparelho a funcionar, verificar bem, se

- o aparelho ou os acessórios estão em perfeitas condições,
- foram retirados todos os materiais de embalagem.

Limpar o aparelho, só como vai descrito no ponto 5.

Untar então ligeiramente a superfície de cozedura com manteiga própria para assados, margarina ou óleo.

Primeiro, deixar aquecer o aparelho, mantendo a tampa fechada e à temperatura máxima.

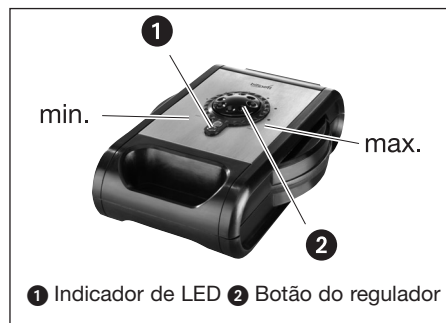
1. Para isso, ligar a ficha na tomada de rede e rodar o botão regulador todo para a direita.
2. A luz vermelha fica acesa enquanto a ficha se mantiver ligada na tomada. A luz verde mantém-se acesa enquanto o aparelho está a aquecer - logo que a luz se apague, o aparelho está quente.
3. Desligar então a ficha da tomada e deixar o aparelho arrefecer com a tampa aberta.

Voltar então a limpar o aparelho, como descrito no Ponto 5. Depois, o aparelho de Gaufres está pronto a funcionar.

4. Como fazer as Gaufres

Depois de ter sido preparada a massa para as Gaufres de acordo com a receita:

1. Aquecer o aparelho mantendo a tampa fechada. Para isso, ligar a ficha na tomada de rede e rodar o botão regulador **2** mais ou menos até meio.
2. Logo que a luz verde **1** se apague, o aparelho está quente!



- Untar a superfície quente de cozedura ligeiramente com manteiga, margarina ou óleo.
- Distribuir a massa uniformemente na superfície inferior de cozedura. A massa não devia chegar até aos bordos da forma de cozedura. Agora, é só fechar a tampa.
- Deixar passar um pouco mais de 1 minuto e abrir a tampa para controlar o resultado da cozedura. Se a tampa for aberta cedo demais, as Gaufres partir-se-iam.
- Passados aprox. 3 minutos, as Gaufres estão prontas. É possível regular o grau de coloração alterando a posição do botão regulador **2** ou determinando mais exactamente o tempo de cozedura. As Gaufres podem ficar douradas ou com uma linda cor acastanhada.
- Ao desenformar as Gaufres, é necessário prestar atenção para não danificar involuntariamente o revestimento da superfície de cozedura. Caso contrário, as Gaufres começam a pegar-se à superfícies e a custar a tirar.
- Uma vez tirada a última Gaufre, desligar a ficha da tomada e deixar o aparelho arrefecer com a tampa aberta.

5. Limpeza e cuidados

A carcaça do aparelho nunca deve ser aberta. Lá dentro não se encontra qualquer elemento de comando. Se a carcaça estiver aberta, existe perigo de choque eléctrico. Antes de limpar o aparelho ...

- primeiro desligar a ficha da tomada e deixar o aparelho arrefecer.
- De modo nenhum as peças do aparelho devem ser mergulhadas em água ou qualquer outro líquido! Perigo de vida por choque eléctrico, se ao pôr o aparelho novamente a funcionar ainda houver restos de líquido nas peças condutoras de tensão.
- Limpar as superfícies de cozedura após a utilização, usando para isso um papel de cozinha, para absorver os restos de gordura .
- Depois disto, limpar todas as superfícies e o cabo com um esfregão ligeiramente humedecido. Enxugar o aparelho muito bem, antes de o voltar a usar.
- Não utilizar nem detergentes nem diluentes. Estes poderiam não só estragar o aparelho, como ainda deixar nele restos que se notariam na utilização seguinte

No caso de ficarem restos de Gaufres no aparelho:

- Em caso nenhum devem ser usados objectos duros para ajudar a retirar os restos. Estes poderiam danificar o revestimento das superfícies de cozedura das Gaufres.
- O melhor, será deixar-se um esfregão húmido sobre as superfícies sujas para as amolecer.

6. Como guardar o aparelho

Primeiro que tudo, deixar arrefecer completamente o aparelho, antes de o guardar

- Enrolar o cabo à volta do porta-cabos que se encontra por baixo do aparelho.
- Guardar o aparelho em local seco.

7. Como desfazer-se do aparelho

No momento em que foram elaboradas as instruções (Julho de 2003), não são conhecidas quaisquer normas especiais para deitar fora o aparelho. Em caso de dúvida, basta pedir conselho no seu município, pois que a situação se pode ter alterado entretanto.

Para evitar perigos de acidente para crianças que com ele brincarem, antes de se desfazer dele, tirar-lhe a ficha.

Algumas dicas para fazer Gaufres perfeitas

As Gaufres ficam mais estaladiças, se juntar mais água à massa.

As Gaufres ficam mais tenrinhas, se juntar mais leite à massa.

Deixe arrefecer as Gaufres acabadas de fazer sobre uma grelha, sem lhe pôr mais Gaufres por cima. Só assim elas ficam estaladiças.

Wafelijzer Bifinett KH 1104

1. Toepassing

Dit apparaat is bestemd voor het bakken van wafels voor het huishoudelijke gebruik. Het is niet bestemd voor de voorbereiding van andere levensmiddelen en niet voor het gebruik in ambacht of industrie.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Regels om levensgevaarlijke situaties door elektrische stroom te voorkomen:

- Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen, zolang zich de stekker in het stopcontact bevindt, in 't bijzonder wanneer u het in de keuken of in de buurt van het aanrecht gebruikt.
- Let erop dat tijdens het gebruik het snoer nooit nat of vochtig wordt. Zorg ervoor dat het niet ergens tussen geklemd of op een andere manier beschadigd kan worden. Wanneer het snoer of de stekker beschadigd zijn, laat u deze eerst door de servicedienst vervangen voordat u het apparaat verder gebruikt.
- Trek na het gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uitschakelen alleen is niet voldoende, omdat nog steeds spanning in het apparaat aanwezig is, zolang zich de stekker in het stopcontact bevindt.

2. Technische gegevens

Spanning: 230 V / 50 Hz
Vermogensafgifte: 900 - 1100 W

Regels om gevaar van brand en letsels te vermijden:

- De onderdelen van het toestel kunnen bij gebruik zeer heet worden, raak daarom alleen de handgreep aan. Ook de instelknop kan na een zekere gebruiksduur heet worden – trek daarom liever ovenwanten aan.
- Meelproducten kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, in 't bijzonder onder brandbare gordijnen.
- Laat u het apparaat nooit zonder toezicht in bedrijf staan.
- Laat u kinderen en gehandicapte personen niet zonder toezicht met huishoudelijke apparaten omgaan die warmte opwekken, omdat deze personen de mogelijke gevaren eventueel niet juist kunnen beoordelen.
- Bij het openen van de deksel kan zeer hete stoom ontsnappen. Draag bij het openen daarom beter ovenhandschoenen.

3. Inbedrijfstelling

Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u er zich van te overtuigen dat:

- het apparaat, de stekker en het snoer in correcte toestand zijn en
- al het verpakkingsmateriaal van het apparaat verwijderd is.

Reinig eers het apparaat zoals onder 5 beschreven wordt.

Vet u daarna de bakplaten lichtjes met boter, margarine of olie in.

Verwarm dan het apparaat met gesloten deksel éénmaal kort op de maximale temperatuur, nl.:

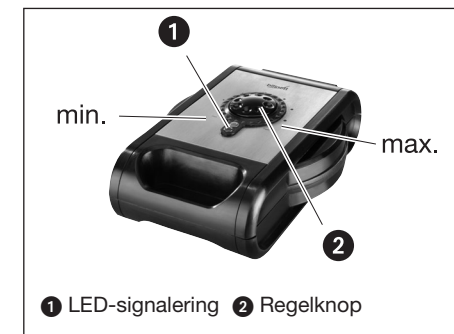
1. u steekt de stekker in het stopcontact en u draait vervolgens de regelknop geheel naar rechts;
2. het rode lampje blinkt zolang zich de stekker in het stopcontact bevindt; het groene lampje blinkt zolang het apparaat verwarmd wordt, zodra het uitgaat is het apparaat op temperatuur.
3. Neem nu de stekker weer uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reinig nu het apparaat opnieuw zoals onder 5 beschreven wordt. Daarna is het wafelijzer weer klaar voor gebruik.

4. Wafels bakken

Wanneer u het wafeldeeg volgens uw receptboek heeft voorbereid:

1. Verwarmt u het apparaat met gesloten deksel. Hiervoor steekt u de stekker in het stopcontact en u draait de regelknop ② ongeveer in de middelste stand.
2. Zodra het groene lampje ① uitgaat, is het apparaat heet!



- Vet de bakplaten lichtjes met boter, margarine of olie in.
- Verdeel dan het deeg gelijkmatig op de onderste bakplaat. Het deeg mag niet tegen de rand van de bakvorm komen. Sluit nu het deksel.
- Na minstens 1 minuut kunt u het deksel openen om het bakresultaat te controleren. Wanneer u het deksel eerder opent, trekt u de wafel in stukken.
- De wafels zijn na ca. 3 minuten klaar. De bruine kleur kunt u door het verstellen van de regelknop ② of door de baktijd in verschillende nuances bepalen. Zo kunt u goudgele tot krokantbruine wafels bakken.
- Let erop dat bij het eruit nemen van de wafel niet per ongeluk de materiaallaag van de bakplaten beschadigd wordt. Anders kunnen de wafels niet meer zo goed losgemaakt worden.
- Na de laatste wafel trekt u de stekker uit het stopcontact en u laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing i.m.v. latere vragen en overhandig deze aanwijzing eveneens, wanneer u het apparaat aan derden afgeeft!

5. Reiniging en onderhoud

Open nooit de behuizing van het apparaat. In het apparaat bevinden zich geen bedieningselementen. Bij geopende behuizing bestaat levensgevaar door stroomschokken. Voordat u het apparaat reinigt,

- trekt u allereerst de stekker uit het stopcontact en u laat het apparaat eerst afkoelen.
- In geen geval mogen de onderdelen van het apparaat in water of andere vloeistoffen gedompeld worden! Dat is levensgevaarlijk i.v.m. de elektrische stroom, wanneer bij opnieuw inschakelen vloeistoffen op stroomgeleidende delen komen.
- Reinig de bakplaten na het gebruik eerst met een stuk keukenpapier om de vetresten op te zuigen.
- Reinig daarna alle oppervlaktes en het snoer met een enigszins vochtige doek. Droog het apparaat in ieder geval goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
- Gebruik geen reinigings- of oplosmiddelen. Deze kunnen niet alleen het apparaat beschadigen, maar er kunnen ook resten in de volgende wafels achterblijven.

Bij vast gebakken resten:

- Gebruik in geen geval harde voorwerpen. Daardoor kan de materiaal laag van de bakplaten beschadigd worden.
- Leg liever een natte doek op de vast gebakken resten om deze los te weken.

6. Opbergen

Laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u het opbergt.

- Wikkel het snoer om de houder aan de bodem van het apparaat.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

7. Verwijdering als afval

Het apparaat bevat geen materiaal waarvoor op het tijdstip van het opstellen van de gebruiksaanwijzing (juli 2003) bijzondere voorschriften m.b.t. de betreffende afvalverwijdering gelden. Vraag eventueel de gemeentelijke instantie wanneer de wettelijke situatie intussen anders geworden is.

U kunt risico's voor spelende kinderen verhinderen, wanneer u het apparaat voor de verwijdering door het afsnijden van de stekker onbruikbaar maakt.

Een paar tips voor perfecte wafels

Wafels worden krokanter wanneer u meer water aan het deeg toevoegt.

Wafels worden zachter wanneer u meer melk aan het deeg toevoegt.

Laat de vers gebakken wafels op een rooster afkoelen zonder andere wafels erop te stapelen. Alleen op die manier blijven de wafels knapperig.

Συσκευή παρασκευής βάφλας Bifinett KH 1104

1. Σκοπός χρήσης

Η συσκευή αυτή έχει προβλεφθεί για το ψήσιμο βάφλας και μόνο για την ιδιωτική χρήση.

Η συσκευή δεν έχει προβλεφθεί για την προετοιμασία άλλων τροφίμων ή για την επαγγελματική χρήση.

2. Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση: 230V /50Hz
Κατανάλωση: 900 - 1100 W

Σημαντικές οδηγίες για την ατομική σας ασφάλεια!

Προς αποφυγήν κινδύνου ζωής από ηλεκτροπληξία:

- Προσέχετε η συσκευή να μην έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό όσο το φως βρίσκεται στην πρίζα - ιδιαιτέρως όταν κάνετε χρήση της συσκευής στην κουζίνα κοντά στο νεροχύτη.
- Προσέχετε να μην βρέχεται ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να δίνετε προσοχή το καλώδιο να μην μαγκώνεται ή προκληθεί άλλου είδους βλάβη σ' αυτό. Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φως παρουσιάζουν βλάβη, σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να κάνετε χρήση της συσκευής - δώστε την πρώτα για επισκευή στην υπηρεσία σέρβις.
- Μετά τη χρήση πάντα να βγάζετε το φως από την πρίζα. Δεν αρκεί απλά να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, διότι φέρει ακόμα τάση όσο το φως βρίσκεται στην πρίζα.

Προς αποφυγήν κινδύνου πυρκαγιάς και τραυματισμού:

- Τα μέρη της συσκευής θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, γι' αυτό να πιάνετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή. Ο διακόπτης λειτουργίας θερμαίνεται επίσης ύστερα από κάποιο χρόνο λειτουργίας - συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πιάστρες για κατσαρόλες.
- Η ζύμη μπορεί να πιάσει φωτιά! Για το λόγο αυτό μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ κάτω από εύφλεκτα υλικά, ιδιαιτέρως κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ απαρατήρητη κατά τη λειτουργία.
- Μην αφήνετε παιδιά ή ευπαθή άτομα να χειρίζονται χωρίς επιτήρηση οικιακές συσκευές που θερμαίνονται, διότι δεν μπορούν να αντιληφθούν τους κινδύνους που δημιουργούνται από την λειτουργία τους.
- Όταν ανασηκώνετε το καπάκι της συσκευής κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Γι' αυτό σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πιάστρα για κατσαρόλα.

Διαφυλάξτε τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική χρήση - και παραδώστε τις μαζί με τη συσκευή όταν την δώσετε σε τρίτο άτομο.

3. Πριν την πρώτη χρήση

Πριν την πρώτη χρήση ελέγξτε εάν...

- η συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φινι δεν παρουσιάζουν βλάβες και
- όλα τα υλικά της συσκευασίας έχουν αφαιρεθεί.

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση όπως περιγράφουμε στο κεφάλαιο 5.

Λαδώστε τις πλάκες ψησίματος ελαφρά χρησιμοποιώντας βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι που προσφέρονται για μαγείρεμα.

Αφήστε την κλειστή συσκευή να θερμανθεί για λίγο στη μέγιστη θερμοκρασία:

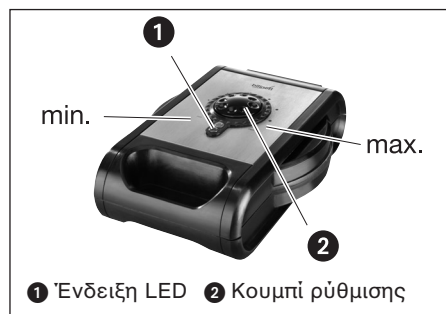
1. Βάλτε το φινι στην πρίζα και γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας εντελώς δεξιά.
2. Το κόκκινο λαμπάκι ανάβει όσο η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το ρεύμα. Το πράσινο λαμπάκι ανάβει όσο η συσκευή θερμαίνεται - μόλις σβήσει, η συσκευή έχει φτάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
3. Βγάλτε τώρα το φινι από την πρίζα και αφήστε την ανοιχτή συσκευή να κρυώσει.

Καθαρίστε ξανά τη συσκευή όπως περιγράφουμε στο κεφάλαιο 5. Έπειτα η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

4. Ψήσιμο βάφλας

Αφού προετοιμάσετε μια ζύμη βάφλας από το βιβλίο συνταγών σας:

1. Θερμάνετε τη συσκευή με κλειστό το καπάκι, βάζοντας το φινι στην πρίζα και θέτοντας το διακόπτη λειτουργίας σε μεσαία θέση.
2. Μόλις σβήσει το πράσινο λαμπάκι, η συσκευή καίει!



- Λαδώστε τις πλάκες ψησίματος ελαφρά χρησιμοποιώντας βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι που προσφέρονται για μαγείρεμα.
- Απλώστε τη ζύμη ομοιόμορφα στην κάτω πλάκα ψησίματος. Η ζύμη δεν πρέπει να φτάνει το χείλος της φόρμας. Κλείστε τώρα το καπάκι.
- Μετά από 1 λεπτό το νωρίτερο μπορείτε να ανασηκώσετε το καπάκι για να ελέγξετε το αποτέλεσμα. Εάν ανασηκώσετε πιο νωρίς το καπάκι, η βάφλα θα σχιστεί.
- Η βάφλα είναι έτοιμη μετά από 3 λεπτά περίπου. Μπορείτε να επηρεάσετε το βαθμό ψησίματος μέσω του διακόπτη ή της διάρκειας του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να ψήσετε ανοιχτόχρωμες και μαλακές ή σκούρες και τραγανές βάφλες.
- Όταν βγάξετε τη βάφλα, να προσέχετε επικάλυψη της πλάκας ψησίματος να μην γρατζουνίζεται. Ειδάλλως οι βάφλες κολλούν στην πλάκα.
- Μόλις τελειώσετε το ψήσιμο της τελευταίας βάφλας, βγάλτε το φινι από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή ανοιχτή να κρυώσει.

5. Καθαρισμός και συντήρηση

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού στο εσωτερικό της. Το άνοιγμα της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο ζωής από ηλεκτροπληξία. Προτού καθαρίσετε τη συσκευή...

- Βγάλτε πρώτα το φινι από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να βυθιστούν μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό! Υπάρχει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία, εάν κατά την επόμενη χρήση αγώγιμα μέρη της συσκευής είναι ακόμη υγρά.
- Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος μετά τη χρήση πρώτα με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας για να αφαιρέσετε τα υπόλοιπα του λίπους.
- Καθαρίστε ύστερα όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο τροφοδοσίας με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν την επόμενη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή άλλες ουσίες καθαρισμού. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στη συσκευή αλλά και υπόλοιπα στις επόμενες βάφλες.

Για να αφαιρέσετε ξεροψημένα υπόλοιπα:

- Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιήσετε σκληρά αντικείμενα. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επικάλυψη των πλακών ψησίματος.
- Συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα βρεγμένο πανί στα ξεροψημένα υπόλοιπα για να μαλακώσουν.

6. Διαφύλαξη

Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την φυλάξετε.

- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τον ειδικό χώρο στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Διαφυλάξτε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος.

7. Απόρριψη

Η συσκευή αυτή δεν περιέχει υλικά για τα οποία υπάρχουν ιδιαίτεροι κανονισμοί προς απόρριψη τη στιγμή της παραγωγής αυτού του εγχειριδίου (Ιούλιος 2003). Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευή, μπορείτε να ρωτήσετε στα ειδικά σημεία όπου γίνεται συλλογή απορριμμάτων μήπως στο μεταξύ έχουν αλλάξει οι κανονισμοί. Προς προφύλαξη τραυματισμού παιδιών που παίζουν, μπορείτε να κάνετε τη συσκευή άχρηστη αφαιρώντας το φινι.

Μερικές συμβουλές για τέλειες βάφλες

- Οι βάφλες γίνονται πιο τραγανιστές, εάν δώσετε περισσότερο νερό στη ζύμη.
- Οι βάφλες γίνονται πιο μαλακές, εάν δώσετε περισσότερο γάλα τη ζύμη.

Αφήστε τις φρεσκοψημένες βάφλες να κρυώσουν σε μια σχάρα, χωρίς να τις στοιβάξετε. Μόνο έτσι οι βάφλες παραμένουν τραγανιστές.

Gofrownica Bifinett KH 1104

1. Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone do wypieku gofrów na użytek domowy. Urządzenie nie jest natomiast przeznaczone do przygotowywania innych środków spożywczych oraz do zastosowań w branży przemysłowej i usługowej.

Ważne wskazówki bezpieczeństwa!

Aby wykluczyć śmiertelne zagrożenie związane z porażeniem prądem:

- należy upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na kontakt z wodą w czasie, gdy wtyczka znajduje się w gnieździe - zwłaszcza, jeśli urządzenie użytkowane jest w kuchni, w pobliżu zlewozmywaka.
- należy zwrócić uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel sieciowy nie został namoczony lub zawilgocony. Kabel należy ułożyć w taki sposób, aby nie był ściśnięty i narażony na zniszczenie. Jeśli kabel sieciowy lub wtyczka zostaną uszkodzone, należy zaprzestać użytkowania urządzenia i zlecić wymianę w dziale obsługi klienta.
- po zakończonym użytkowaniu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Samo wyłączenie nie wystarczy, ponieważ urządzenie pozostaje pod napięciem, jeśli wtyczka nie została wyjęta z gniazda.

2. Dane techniczne

Napięcie:: 230 V / 50 Hz
Pobór mocy:.....: 900 - 1100 W

Aby uniknąć niebezpieczeństw związanych z pożarem i obrażeniami:

- Podczas pracy części urządzenia mogą się bardzo nagrzać, dlatego dotykaj tylko uchwytu. Po pewnym okresie pracy nagrzaniu ulega także przycisk regulacyjny, z tego względu polecamy korzystanie z rękawicy kuchennej.
- Ciasto może ulec zapłonowi! Dlatego nie należy ustawiać urządzenia pod łatwopalnymi przedmiotami, a w szczególności pod firankami.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru!
- Dzieci oraz osoby ułomne nie powinny pozostawać bez nadzoru w pomieszczeniach z włączonymi urządzeniami wytwarzającymi wysokie temperatury. Osoby takie nie zawsze są w stanie prawidłowo ocenić realne ryzyko.
- Przy otwieraniu pokrywy z urządzenia mogą się wydobywać gorące opary. Dlatego bezpieczniej mieć na rękach rękawice kuchenne.

3. Uruchomienie

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że:

- urządzenie, wtyczka sieciowa oraz kabel sieciowy są w nienagannym stanie i
- wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte z urządzenia.

Najpierw należy wyczyścić urządzenie jak opisano w punkcie 5.

Nasmarować lekko powierzchnie pieczenia masłem, margaryną lub olejem nadającymi się do pieczenia.

Nagrzać urządzenie przy zamkniętej pokrywie do maksymalnej temperatury:

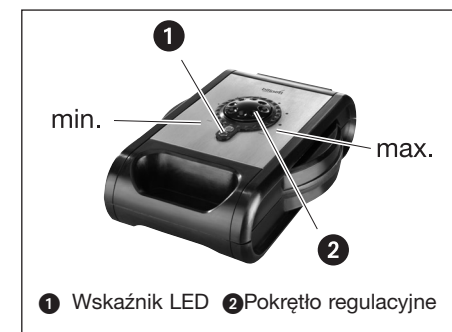
1. W tym celu należy włożyć kabel sieciowy do gniazda i przekręcić pokrętło zupełnie na prawo.
2. Czerwona kontrolka świeci się, gdy wtyczka jest w gniazdku, zielona kontrolka świeci się podczas nagrzewania urządzenia. Po nagrzaniu się urządzenia kontrolka gaśnie.
3. Wyciągnąć wtyczkę z urządzenia i pozostawić otwarte urządzenie do schłodzenia.

Wyczyścić urządzenie ponownie zgodnie z opisem w punkcie 5. Gofrownica jest gotowa do pracy.

4. Pieczenie gofrów

Po przygotowaniu ciasta na gofry według przepisu z książki kucharskiej:

1. Nagrzać urządzenie przy zamkniętej pokrywie. W tym celu należy włożyć wtyczkę do gniazda i przekręcić pokrętło ② mniej więcej na środkową pozycję.
2. Po zgaśnięciu zielonej kontrolki ① urządzenie jest gorące!!



- Nasmarować gorące powierzchnie lekko masłem, margaryną lub olejem.
- Rozłożyć ciasto równomiernie na powierzchni pieczenia. Ciasto nie powinno dotykać brzegów formy. Następnie zamknąć pokrywę.
- Najwcześniej po upływie 1 minuty można otworzyć pokrywę w celu skontrolowania wyniku pieczenia. Wcześniejsze otwarcie może zniszczyć gofra.
- Gofry są gotowe po upływie ok. 3 minut. Stopień zarumienienia można wyregulować pokrętłem ② lub dobierając czas pieczenia. Można uzyskać żółtawo-żółte gofry lub wypieczone, brązowe.
- Przy wyjmowaniu gofrów należy zwrócić uwagę na to, aby nie uszkodzić powłoki powierzchni pieczenia. W przeciwnym razie gofrów nie będzie można łatwo zdjąć z powierzchni do pieczenia.
- Po wypieku ostatniego gofra należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda i pozostawić otwarte urządzenie do schłodzenia.

Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować na wypadek późniejszych wątpliwości – należy przekazywać ją następnym użytkownikom wraz z urządzeniem.

5. Czyszczenie i pielęgnacja

Pod żadnym pozorem nie otwierać obudowy urządzenia. Wewnątrz obudowy nie znajdują się żadne elementy obsługi.

Przy otwartej obudowie istnieje śmiertelne niebezpieczeństwo porażenia prądem. Przed wyczyszczeniem urządzenia:

- należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda i pozostawić urządzenie do schłodzenia.
- nie zanurzać części urządzenia w wodzie i innych cieczach. W ten sposób może powstać zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, jeśli przy ponownym użytkowaniu resztki cieczy znajdują się na elementach przewodzących prąd.
- Powierzchnie pieczenia należy po zakończonym użytkowaniu wytrzeć suchym papierem kuchennym w celu usunięcia resztek tłuszczu.
- Po zakończonym użytkowaniu wszystkie powierzchnie oraz kabel sieciowy należy wyczyścić lekko nawilżoną ściereczką. Należy zawsze dobrze osuszyć urządzenie przed ponownym użytkowaniem.
- Nie stosować środków czyszczących i rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić urządzenie i stać się niepożądanym składnikiem następnych gofrów.

W przypadku przypalenia:

- Pod żadnym pozorem nie posługiwać się twardymi przedmiotami. Mogą one uszkodzić warstwę na powierzchniach pieczenia.
- Należy położyć mokrą ściereczkę na przypalone pozostałości w celu ich namoczenia

6. Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenie należy je pozostawić do schłodzenia.

- Nawinąć kabel sieciowy wokół uchwytu pod dolną stroną urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

7. Usuwanie

Urządzenie nie zawiera materiałów, dla których w momencie wydania niniejszej instrukcji (lipiec 2003) obowiązywałyby szczególne przepisy dotyczące usuwania. Należy zapytać w urzędzie gminy, czy w międzyczasie przepisy uległy zmianie.

Można zapobiec niebezpieczeństwu wywołanemu przez dzieci bawiące się zużytym urządzeniem poprzez unieszkodliwienie urządzenia - tzn. oddzielenie wtyczki przed usunięciem urządzenia.

Porady: jak upiec gofry doskonale...

Gofry będą bardziej chrupiące, jeśli dodamy więcej wody do ciasta.

Gofry będą bardziej miękkie, jeśli do ciasta dodamy więcej mleka.

Świeżo upieczone gofry należy pozostawić do ostygnięcia na kratownicy, nie kładąc na nich innych gofrów.

VOHVELIRAUTA BIFINETT KH 1104

1. Käyttötarkoitus

Tämä laite on tarkoitettu vohveleiden tekoon kotitalouksissa. Sitä ei ole tarkoitettu muiden elintarvikkeiden valmistukseen eikä käytettäväksi ammatti- tai teollisuusaloilla.

2. Tekniset tiedot

Jännite:: 230 V / 50 Hz
Tehonotto:: 900 - 1100 W

TÄRKEITÄ TURVALLISUUTTA KOSKEVIA OHJEITA!

Sähköiskun kautta aiheutuvan hengenvaaran välttämiseksi:

- Varmista, ettei laite koskaan joudu kosketukseen veden kanssa niin kauan kuin verkkopistoke on pistorasiassa – erityisesti silloin, kun käytät laitetta keittiössä pesualltaan lähellä.
- Kiinnitä huomiota siihen, ettei käytössä verkkokaapeli koskaan tule märäksi tai ettei se kostu. Ohjaa sitä siten, ettei se joudu puristuksiin tai muuten vaurioitu. Mikäli verkkokaapeli tai verkkopistoke ovat viallisia, vaihdata ne asiakaspalvelussa ennen kuin käytät laitetta edelleen.
- Vedä aina käytön jälkeen pistoke pistorasiasta. Laitteen katkaiseminen ei yksin riitä, koska siinä on vielä verkkojännitettä niin kauan kuin verkkopistoke on pistokkeessa.

Palovammojen ja loukkaantumisriskien välttämiseksi :

- Laitteenosat voivat kuumua käytössä melkoisesti. Tartu tästä syystä vain kahvaan. Myös säätönappi voi olla kuuma tietyn käyttöajan jälkeen - käytä tästä syystä patalappuja.
- Taikinatuotteet saattavat syttyä palamaan! Älä siksi koskaan aseta laitetta palamaa syttyvien materiaalien, erityisesti palamaan syttyvien verhojen, alle.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman sen valvontaa.
- Älä anna lasten tai terveydellisesti heikkokuntoisten henkilöiden käsitellä lämpöä tuottavia kotitalouslaitteita ilman valvontaa – koska he eivät aina ehkä osaa arvioida oikein mahdollisia vaaroja.
- Kantta avattaessa laitteesta saattaa poistua erittäin kuumaa höyryä. Käytä avaamisessa siksi paremmin keittiökäsineitä.

Säilytä tämä ohje myöhempää käyttöä varten – ja anna se muille henkilöille, jos luovutat laitteen heille!

3. Käyttöönotto

Ennen laitteen käyttöönottoa varmista, että...

- laite, verkkopistoke ja verkkokaapeli ovat moitteettomassa kunnossa ja ...
- kaikki pakkausmateriaalit on poistettu laitteesta.

Puhdista ensin laite kuten kohdassa 5 selostetaan.

Voitele sitten leivontapinnat kevyesti leivontaan sopivalla voilla tai margariinilla tai öljyllä.

Kuumenna laite kannen ollessa suljettuna maksimilämpötilassa kerran lyhyen aikaa.

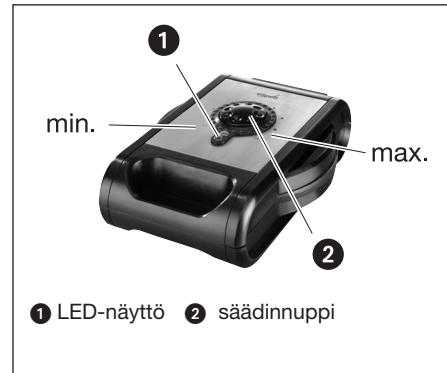
1. Aseta sitä varten verkkopistoke pistorasiaan ja käännä säätönäppäintä kokonaan oikealle.
2. Punainen lamppu palaa niin kauan kuin verkkopistoke on pistorasiassa. Vihreä lamppu palaa niin kauan kuin laite kuumentuu – kun se sammuu, laite on tarpeeksi kuuma.
3. verkkopistoke pois pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kansi avattuna.

Puhdista laite uudelleen kuten kohdassa 5 selostetaan. Sen jälkeen vohvelirauta on käyttövalmis.

4. Vohvelien teko

Sen jälkeen, kun olet valmistanut vohveliraudalle sopivan taikinan keittokirjan reseptin mukaan:

1. Kuumenna laite kannen ollessa suljettuna. Aseta verkkopistoke pistorasiaan ja käännä säätönäppäintä 2 keskelle.
2. Heti, kun vihreä lamppu 1 sammuu, laite on kuuma!



- Rasvaa kuumat leivontapinnat kevyesti leivontaan sopivalla voilla ja margariinilla tai öljyllä.
- Valuta sitten taikina tasaisesti alemmalle leivontapinnalle. Taikinan ei tulisi koskettaa leivontavuoaan reunaa. Sulje kansi sen jälkeen.
- Aikaisintaan 1 minuutin kuluttua voit avata kannen tarkistaaksesi leivontatuloksen. Liian aikainen aukaisu halkaisisi vohvelit.
- Vohvelit ovat valmiita noin 3 minuutin kuluttua. Niiden tummuusasteen voit määrätä säätämällä säätönäppäintä 2 tai leivonta-ajan perusteella. Siten on mahdollista leipoa kullankeltaisia tai rapeanruskeita vohveleita.
- Huomioi ottaessasi vohvelit ulos, ettei leivontapintojen päällyskerros vaurioidu vahingossa. Muuten vohveleita ei voi irrottaa niin hyvin leivontapinnoista.
- Viimeisen vohvelin jälkeen vedä pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kannen ollessa auki.

5. Puhdistus ja hoito

Älä koskaa avaa laitteen runkoa. Siellä ei ole laiteohjauselementtejä. Jos runko aukaistaan, saattaa syntyä hengenvaara sähköiskun takia. Ennen laitteen puhdistusta...

- vedä ensin verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen sitten jäähtyä.
 - Laiteosia ei missään tapauksessa saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin! Siten saattaisi syntyä hengenvaara sähköiskun takia, jos laitteen uudelleenkäynnistyksessä nestejäänteet joutuvat jännitteisiin osiin.
 - Puhdista leivontapinnat käytön jälkeen ensin kuivalla paperitalouspyyhkeellä, joka imee rasvan loput.
 - Puhdista sitten kaikki pinnat ja verkkokaapeli kevyesti kostutetulla tiskirätillä. Kuivaa laite joka tapauksessa hyvin ennen sen uudelleenkäyttöä.
 - Älä käytä puhdistus- tai liuotusaineita. Ne eivät ainoastaan vahingoittaisi laitetta vaan myöskin imeytyisivät seuraaviin vohveleihin.
- Kiinnijuuttuneissa vohvelinlopuissa:
- Älä missään tapauksessa käytä kovia esineitä apunasi. Ne voivat vaurioittaa vohveliraudan päällyskerrosta.
 - Laita mieluummin märkä tiskirätti kiinnijuuttuneiden vohvelinloppujen päälle niiden pehmentämiseksi.

6. Säilytys

Jäähdytä ensin laite kunnolla ennen kuin asetat sen syrjään.

- Kääri verkkokaapeli pidikkeen ympäri laitteen pohjassa.
- Säilytä laite kuivassa paikassa.

7. Jätehuolto

Laitteessa ei ole materiaaleja, joihin pätee jokin erityinen jätehuoltomääräys ohjeen valmistusajankohtana (heinäkuu 2003). Kysy kuntasi viranomaiselta, jos lakitilanne on toinen laitteen hankittuasi.

Leikkivien lasten onnettomuusriskit voidaan ehkäistä siten, että teet laitteen ennen sen hävitystä tehottomaksi irrottamalla siitä verkkopistokkeen.

Pari vihjettä täydellisille vohveleille

Vohveleista tulee rapeampia, jos laitat taikinaan enemmän vettä.

Vohveleista tulee pehmeämpiä, jos laitat taikinaan enemmän maitoa.

Anna vastaleivottujen vohveleiden jäähtyä arinalla laittamatta siihen muita vohveleita. Vain siten vohvelit pysyvät rapeina.

Přístroj na pečení vafelí Bifinett KH 1104

1. Použití

Tento přístroj je určen pro pečení vafelí pro domácí použití. Není určen pro přípravu jiných potravin nebo pro použití v živnostenském či průmyslovém podnikání.

2. Technické údaje

Napětí:: 230 V/ 50 Hz
Příkon:: 900 - 1100 W

Důležité pokyny pro Vaši bezpečnost!

Abyste nedošlo k ohrožení života zásahem elektrického proudu:

- Zajistěte, aby spotřebič nemohl nikdy přijít do styku s vodou, dokud bude síťová zástrčka v zásuvce - zvláště pokud ho používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.
- Dávejte pozor na to, aby při provozu nebyl síťový kabel nikdy mokrá nebo vlhký. Vedte ho tak, aby nedošlo k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození. V případě, že by došlo k poškození síťového kabelu nebo síťové zástrčky, tak je před dalším používáním nechte vyměnit v servisu.
- Po použití vytáhněte zástrčku vždy ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, protože dokud je síťová zástrčka v zásuvce, tak spotřebič pořád sousedí se síťovým napětím.

Abyste nedošlo k riziku požáru a zranění:

- Díly spotřebiče se mohou během provozu velice zahřát, dotýkejte se proto jen rukojetí. I regulační knoflík se může po určité provozní době zahřát – používejte proto ochranné rukavice.
- Těstoviny mohou hořet! Spotřebič proto nikdy neumísťujte pod hořlavé předměty, zvláště ne pod hořlavé záclony.
- Nikdy nenechte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Nenechte děti a jiné zranitelné osoby manipulovat bez dozoru s domácími spotřebiči vyrábějícími teplo, protože tyto často nejsou schopny posoudit správně možná nebezpečí.
- Při otevírání krytu může dojít k úniku velmi horké ucpávkové páry. Proto při otevírání mějte na ruce vždy kuchyňskou rukavici.

3. Uvedení do provozu

Před uvedením spotřebiče do provozu se přesvědčete, že ...

- přístroj, síťová zástrčka a síťový kabel jsou v bezvadném stavu a že ...
- všechny obalové materiály byly z přístroje odstraněny.

Spotřebič nejprve vyčistěte podle popisu v bodě 5.

Potom pečicí plošku lehce namažte máslem vhodným pro pečení, margarínem nebo olejem.

Přístroj jednorázově zahřejte se sklopeným víkem na maximální teplotu:

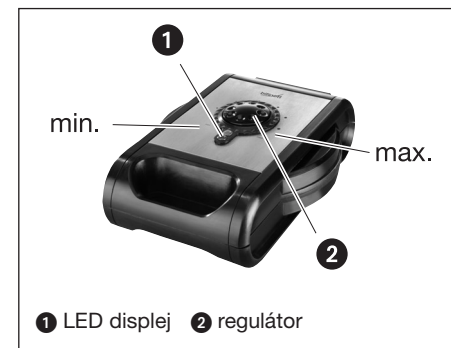
1. Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a regulačním knoflíkem otočte zcela vpravo.
2. Červená žárovka svítí, dokud je síťová zástrčka v síťové zásuvce. Zelená žárovka svítí, dokud se spotřebič zahřívá - jakmile zhasne, je spotřebič zahřátý.
3. Potom síťovou zástrčku vytáhněte a přístroj nechte vychladnout odklopený.

Spotřebič znovu vyčistěte, jak je popsáno v bodě 5. Potom je oplatkovač připraven k provozu.

4. Pečení vafelí

Poté co jste připravili těsto vhodné pro oplatkovač podle Vaší knihy receptů:

1. Zahřejte spotřebič při zavřeném poklopu. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky a otočte regulačním knoflíkem ② asi do poloviny.
2. Jakmile zhasne zelená žárovka, je přístroj zahřátý ①!



- Lehce potřete horké pečicí plochy máslem, margarínem nebo olejem na pečení.
- Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní pečicí plochu. Těsto by se nemělo dotýkat okraje pečicí formy. Poté kryt zavřete.
- Kryt můžete otevřít nejdříve za 1 minutu a výsledek pečení zkontrolovat. Při předčasném otevření se vafle roztrhne.
- Vafle jsou hotové ca. po 3 minutách. Stupeň osmahnutí lze určit nastavením regulačního knoflíku ② nebo dobou pečení. Tak se dají upéct žlutozlaté až křupavě hnědé vafle.
- Při vyjímání vafelí dbejte nato, aby se nedopatřením nepoškodil povlak pečicích ploch. V takovém případě by už vafle nešlo tak dobře vyjmout.
- Po poslední vafli vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout při otevřeném krytu.

Uschovejte tento návod pro pozdější konzultace - a předejte ho spolu se spotřebičem při jeho předání třetí osobě!

5. Čištění a péče

Nikdy neotevírejte skříň spotřebiče. V ní se nenachází žádné ovládací prvky. Při otevření skříně existuje nebezpečí úrazu zásahem elektrického proudu. Předtím, než přistoupíte k čištění spotřebiče, ...

- vytáhněte nejprve síťovou zástrčku ze zásuvky a spotřebič nechte nejprve vychladnout.
- Součásti spotřebiče nesmí být v žádném případě ponořovány do vody nebo jiných kapalin! Mohlo by tím dojít k ohrožení života zásahem elektrického proudu, když by se při dalším provozu dostaly zbytky kapaliny na součásti pod napětím.
- Pečicí plochy vyčistěte po použití nejprve suchou papírovou utěrkou, aby se odsály zbytky tuku.
- Potom všechny plochy a síťový kabel vyčistěte lehce navlhčeným hadříkem. Spotřebič v každém případě dobře osušte, před tím než ho znovu použijete.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo rozpouštědla. Tyto by mohly poškodit nejen spotřebič, ale ulpět i na dalších vaflech.

Přípečené zbytky:

- V žádném případě se je nesnažit odstraňovat tvrdými předměty. Tím by mohlo dojít k poškození potahu vaflových ploch.
- Na přípečené zbytky raději položte mokry hadřík, aby se odmočily.

6. Skladování

- Před odstavením spotřebiče ho nechte nejprve zcela vychladnout.
- Síťový kabel oviňte kolem držáku nacházejícím se pode dnem spotřebiče.
- Spotřebič skladujte na suchém místě.

7. Likvidace

Přístroj neobsahuje žádné materiály, pro které by ke dni vydání návodu (červenec 2003) platily nějaké zvláštní předpisy pro likvidaci. Informujte se případně na Vašem obecním úřadě, pokud by se mezitím došlo ke změně legislativní situace.

Aby nedošlo k úrazu hraječích se dětí, tak spotřebič znehodnoťte odpojením síťové zástrčky.

Pár tipů pro dokonalé vafle

Vafle budou křupavější, když do těsta přidáte více vody.

Vafle budou měkčí, když do těsta přidáte více mléka.

Čerstvě upečené vafle nechte vychladnout na mřížkovém roštu, aniž byste je pokládali na sebe. Jen tak zůstanou vafle křehké.

Våffeljärn Bifinett KH 1104

1. Användningsområde

Denna apparat är avsedd för gräddning av vafflor i privata hushåll. Den är inte avsedd för tillagning/beredning av andra livsmedel och/eller för yrkesmässig eller industriell användning.

2. Tekniska data

Spänning: 230 V / 50 Hz
Effekt: 900 - 1100 W

Viktiga säkerhetsanvisningar!

För att undvika livsfara genom elchock:

- Säkerställ att apparaten aldrig kan komma i beröring med vatten så länge som nätkontakten är ansluten till vägguttaget – detta gäller särskilt vid användning av apparaten i köket i närheten av diskbänken.
- Säkerställ vid användningen att nätsladden aldrig blir våt eller fuktig. Se till att sladden inte blir inklämd eller skadas på annat sätt. Skulle nätsladden eller kontakten bli skadad skall de först bytas ut genom en servicefunktion, innan apparaten åter används.
- Efter användningen skall nätkontakten alltid dras ur vägguttaget. Att enbart stänga av apparaten är inte tillräckligt eftersom den då fortfarande är ansluten till nätspänning så länge som kontakten sitter i vägguttaget.

För att undvika brand- och skaderisk:

- Apparatdelarna kan bli ganska heta under drift, berör därför endast handtaget. Även reglerknappen kan bli het efter en viss drifttid – använd därför helst grythandskar.
- Det som gräddas kan ta eld! Ställ aldrig upp apparaten nedanför eldfångda föremål, framför allt inte under brännbara gardiner.
- Låt aldrig apparaten vara inkopplad utan uppsikt.
- Låt inte barn eller mentalt handikappade personer utan uppsikt använda värmealstrande hushållsapparater – eftersom dessa kanske inte alltid kan bedöma möjliga faror.
- När locket öppnas kan mycket heta ångor strömma ut. Använd därför helst grytvantar när du öppnar apparaten.

Spara denna anvisning för senare frågor – och låt den följa med apparaten om den lämnas vidare till någon annan!

3. Ibruktagande

Innan du tar apparaten i bruk, måste du säkerställa att ...

- apparaten, nätkontakten och nätsladden är i felfria och ...
- all förpackningsmateriel avlägsnats från apparaten.

Rengör först apparaten enligt beskrivningen under punkt 5 nedan.

Bestryk sedan laggytorna tunt med smör eller margarin eller olja som lämpar sig för gräddningen.

Värm upp apparaten med stängt lock en gång kort till maximal temperatur:

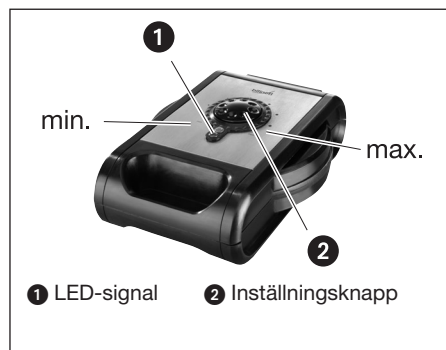
1. Sätt in nätkontakten i vägguttaget och vrid reglerknappen helt åt höger (medurs).
2. Den röda lampan lyser så länge som nätkontakten sitter i uttaget. Den gröna lampan lyser under tiden apparaten värms upp – när den har slocknat är apparaten uppvärmd.
3. Dra ut nätkontakten ur vägguttaget igen, fäll upp locket och låt apparaten svalna.

Rengör apparaten på nytt enligt beskrivningen under punkt 5. Därefter är våffeljärnet klart att användas.

4. Våffelgräddning

När du har förberett en smet som lämpar sig för gräddning i ett våffeljärn:

1. Värm upp apparaten med stängt lock. Sätt in nätkontakten i vägguttaget och ställ reglerknappen ② ungefär i dess mittläge.
2. Så snart den gröna lampan ① har slocknat är apparaten uppvärmd!



- Bestryk sedan laggytorna tunt med smör eller margarin eller olja som lämpar sig för gräddningen.
- Fördela smeten jämnt över den undre laggytan. Smeten bör inte komma i beröring med laggytornas kant. Stäng locket.
- Efter tidigast 1 minut kan du öppna locket för att kontrollera gräddningsresultatet. Om du öppnar tidigare finns risk att våfflan rivs upp.
- Våfflorna är klara efter ca 3 minuter. Gräddningsgraden kan du välja genom inställning av reglerknappen ② eller genom gräddningstiden. På så sätt kan du grädda gyllengula till knaprigt bruna våfflor.
- Se vid borttagning av våfflan till att inte skada laggytornas beläggning. I annat fall lossnar våfflorna sedan inte lika lätt.
- Efter gräddning av den sista våfflan ska du dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Lämna sedan apparaten med uppfällt lock för att svalna.

5. Rengöring och skötsel

Öppna aldrig apparatens hölje. Det finns inga manöverorgan innanför höljet. Vid öppnat hölje kan livsfara genom elchock föreligga. Innan du rengör apparaten ...

- dra först ur nätkontakten ur vägguttaget och låt apparaten först svalna.
- Inga delar av apparaten får doppas i vatten eller andra vätskor! I annat fall kan livsfara genom elchock föreligga när vid förnyad användning vätskerester kan komma i beröring med spänningsförande delar.
- Rengör laggytorna efter användningen först med torrt kökspapper för att suga upp kvarvarande festrester.
- Rengör därefter alla ytor samt nätsladden med en lätt fuktad disktrasa. Torka under alla omständigheter apparaten torr innan du använder den igen.
- Använd inga rengörings- eller lösningsmedel. Sådana medel kan inte bara förorsaka skador på apparaten utan också medföra att rester fastnar på efterföljande våfflor.

Vid fastbrända rester:

- Använd aldrig hårda eller vassa föremål för att avlägsna rester. I annat fall kan laggytornas beskiktning skadas.
- Lägg hellre på en våt disktrasa på de fastbrända resterna för att mjuka upp dem.

6. Förvaring

Låt apparaten svalna ordentligt innan du ställer undan den.

- Linda nätsladden runt hållaren på apparatens undersida.
- Förvara apparaten på en torr plats.

Skrotning

Apparaten innehåller inga material för vilka speciella skrotningsföreskrifter gäller vid tidpunkten för framställning av denna anvisning (juli 2003). Kontrollera eventuellt med den lokala miljömyndigheten för det fall att eventuell ny lagstiftning har tillkommit.

Du kan förebygga olycksrisker genom lekande barn genom att före skrotningen avlägsna nätkontakten.

Våfflorna blir knaprigare om du tillsätter mer vatten till smeten.

Våfflorna blir mjukare om du tillsätter mer mjölk till smeten.

Låt de nygräddade våfflorna svalna på ett galler utan att lägga andra våfflor ovanpå. Endast på så sätt förblir våfflorna knapriga.

Leckere Waffelrezepte

1. Schmant-Waffeln

- 5 Eier
- 1/2 Becher Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g Schmant oder Creme fraiche
- 1 Becher Mehl

Verwenden Sie zum Abmessen der Zutaten den Schmant/Creme fraiche Becher.

Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker schaumig. Fügen Sie unter Rühren den Schmant und den Vanillezucker zu. Sieben Sie das Mehl durch und fügen es der Mischung zu.

Heben Sie zuletzt vorsichtig das Steifgeschlagene Eiweiß unter. Backen Sie nun die Waffeln nach Anleitung.

Tipp: Belegen Sie die fertigen Waffeln mit eingemachten Süß- oder Sauerkirschen (dicken Sie den Saft leicht an) und frischer Schlagsahne oder Vanilleeis.



2. Hefewaffeln

- 250g Mehl
- 15g Hefe
- 40g Zucker
- 100g Butter oder Margarine
- ca. 1/4 l Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Schale einer halben Zitrone
Puderzucker zum Bestreuen

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Drücken Sie in der Mitte eine Vertiefung ein und geben Sie die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker hinein.

Fügen Sie etwas lauwarme Milch hinzu und rühren Sie mit etwas Mehl zu einem Vorteig an. Lassen Sie den Teig zuge- deckt an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen.

Geben Sie dann nach und nach die restlichen Zutaten hinzu und schlagen Sie den Teig bis er Blasen wirft und sich von der Schüsselwand löst. Lassen Sie den Teig weitere 30-40 Minuten gehen und backen Sie die Waffeln gemäß Anleitung goldgelb.

3. Sandwaffeln

- 250g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125g Mehl
- 125g Speisestärke

Rühren Sie die Butter / Margarine sahnig, geben Sie nach und nach das Eigelb, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz dazu. Mischen Sie das Mehl mit der Speisestärke und geben es Portionsweise unter Rühren zu der Fettmasse. Heben Sie zuletzt vorsichtig das Steifgeschlagene Eiweiß unter. Backen Sie nun die Waffeln nach Anleitung.

Tipp: Sandwaffeln sind in einer verschlossenen Dose länger haltbar.



4. Zimtwaffeln

- 150g Butter oder Margarine
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 300g Mehl
- 1 gestr.
- TL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken

Zucker und Zimt

Rühren Sie die Butter / Margarine sahnig, geben Sie nach und nach die Eier, den Zucker und den Vanillezucker dazu. Geben Sie nun das Mehl und die Gewürze hinzu und kneten Sie den Teig glatt.

Rollen Sie den Teig ca. 3mm dick aus und schneiden Sie waffeleisengroße Scheiben aus. Geben Sie die Scheiben auf das eingefettete Waffeleisen und backen Sie die Waffeln.

Solang die Waffeln noch heiß sind mit Zimt und Zucker bestreuen.

5. Nusswaffeln

- 125g Butter oder Margarine
- 50g Zucker
- 3 Eier
- 4 EL Milch
- 75g ger. Haselnüsse
- 75g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver

Puderzucker zum Bestreuen.

Rühren Sie die Butter / Margarine sahnig und geben Sie nach und nach das Eigelb und den Zucker dazu. Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver. Fügen Sie abwechselnd die Milch, die Nüsse und das Mehlgemisch unter Rühren zu der Fettmasse. Heben Sie zuletzt vorsichtig das Steifgeschlagene Eiweiß unter. Backen Sie nun die Waffeln nach Anleitung.

Tipp: Anstatt der Nüsse können Sie auch geriebene Mandeln, geröstete Haferflocken oder Kokosraspel verwenden.

Délicieuses recettes de gaufres

1. Gaufres à la crème

- 5 oeufs
- 1/2 pot de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200g de crème ou de Crème fraîche
- 1 pot de farine

Pour mesurer les ingrédients, utiliser le pot de crème ou de crème fraîche.

Battre les jaunes d'œuf et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter en remuant la crème et le sucre vanillé. Tamiser la farine et l'ajouter peu à peu au mélange.

Ajouter avec précaution les oeufs battus en neige et préparer les gaufres selon les instructions.

Conseil : garnir les gaufres avec des guignes ou des griottes en conserve (faire légèrement épaissir le jus) et avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.



2. Gaufres à la levure

- 250g de farine
- 15g de levure
- 40g de sucre
- 100g de beurre ou de margarine
- env. 1/4 l de lait
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs

le zeste d'une moitié de citron
du sucre glace pour garnir

Mettre la farine dans un saladier. Faire un trou au milieu et y mettre la levure émiettée et le sucre. Ajouter un peu de lait tiède et mélanger pour obtenir une pâte provisoire. Couvrir et laisser lever pendant 30-40 minutes dans un endroit chaud.

Ajouter ensuite peu à peu le reste des ingrédients et mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles et se décolle des parois du saladier. Laisser lever la pâte encore pendant 30 – 40 minutes et préparer des gaufres dorées selon les instructions.

3. Gaufres sablées

- 250g de beurre ou de margarine
- 4 oeufs
- 200g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125g de farine
- 125g d'amidon

Mélanger le beurre / la margarine pour qu'il / elle soit crémeux (euse), ajouter peu à peu les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel.

Mélanger la farine et l'amidon et les ajouter peu à peu au mélange gras. Ajouter enfin avec précaution les oeufs battus en neige. Préparer à présent les gaufres selon les instructions.

Conseil : les gaufres sablées peuvent se conserver plus longtemps dans une boîte fermée.



4. Gaufres à la cannelle

- 150g de beurre ou de margarine
- 125g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 300g de farine
- 1 c. à café de cannelle
- 1 une pointe de couteau de clou de girofle en poudre

du sucre et de la cannelle

Mélanger le beurre / la margarine pour qu'il / elle soit crémeux (euse), ajouter peu à peu les oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter ensuite la farine et les épices et mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Etaler la pâte en une couche de 3 cm d'épaisseur et découper des morceaux de la taille d'une gaufre. Mettre les morceaux sur le moule à gaufres graissé et faire cuire les gaufres.

Saupoudrer les gaufres de sucre et de cannelle tant qu'elles sont encore chaudes.

5. Gaufres aux noisettes

- 125g de beurre ou de margarine
- 50g de sucre
- 3 oeufs
- 4 c. à soupe de lait
- 75g de noisettes râpées
- 75g de farine
- 1 pointe de couteau de levure chimique

Du sucre glace pour saupoudrer.

Mélanger le beurre / la margarine pour qu'il / elle soit crémeux (euse), ajouter peu à peu les jaunes d'œuf et le sucre. Mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter alternativement le lait, les noisettes et le mélange de farine au mélange gras.

Ajouter enfin avec précaution les oeufs battus en neige. Préparer à présent les gaufres selon les instructions.

Conseil : utiliser au lieu de noisettes des amandes râpées, des flocons d'avoine grillés ou de la noix de coco râpée.

Gustose ricette di wafer

1. Wafer alla panna

- 5 uova
- 1/2 tazza di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200g di panna o crema fresca
- 1 tazza di farina

Per il dosaggio degli ingredienti utilizzare il bicchiere della panna / crema fresca.

Sbattere il tuorlo d'uovo e lo zucchero. Aggiungere mescolando la panna e lo zucchero vanigliato. Passare al setaccio la farina ed aggiungerla alla miscela. Incorporare poi infine con cautela l'albume montato. Cuocere quindi i wafer secondo istruzione.

Suggerimento: guarnire i wafer pronti con conserva di ciliege dolci o di amarene (addensare leggermente il succo) e panna montata fresca o gelato alla vaniglia.



2. Wafer al lievito

- 250g di farina
- 15g di lievito
- 40g di zucchero
- 100g di burro o margarina
- ca. 1/4 l di latte
- 1 presa di sale
- 2 uova

scorza di mezzo limone
zucchero a velo da cospargere

Mettere la farina in una terrina. Creare nel centro un infossamento e mettervi dentro il lievito sbriciolato e lo zucchero. Aggiungere un po' di latte tiepido e con un po' di farina preparare un preimpasto. Lasciar riposare l'impasto coperto per 30-40 minuti in un luogo caldo. Aggiungere quindi un po' alla volta i restanti ingredienti e sbattere l'impasto finché fa le bolle e si stacca dalla parete della terrina. Lasciar riposare l'impasto per altri 30-40 minuti e cuocere i wafer dorati secondo istruzione.

3. Wafer di pastafrolla

- 250g di burro o margarina
- 4 uova
- 200g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 125g di farina
- 125g di fecola

Sbattere fino a rendere cremoso il burro / la margarina, aggiungere un po' alla volta il tuorlo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato ed il sale. Miscelare la farina con la fecola e aggiungerla a porzioni alla sostanza grassa mescolando. Incorporare infine con cautela l'albume montato. Cuocere quindi i wafer secondo istruzione.

Suggerimento: i wafer alla pasta frolla si conservano più a lungo in un barattolo chiuso.



4. Wafer alla cannella

- 150g di burro o margarina
- 125g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 3 uova
- 300g di farina
- 1 cucchiaino da tè di cannella
- 1 pizzico di chiodi di garofano macinati

zucchero e cannella

Sbattere fino a rendere cremoso il burro / la margarina, aggiungere un po' alla volta le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere ora la farina e le spezie e lavorare l'impasto fino a renderlo liscio.

Stendere l'impasto ad uno spessore di ca. 3 mm e ritagliare delle fette della grandezza dello stampo per wafer. Mettere le fette sullo stampo unto e cuocere i wafer.

Cospargere i wafer con cannella e zucchero finché sono ancora caldi.

5. Wafer alla nocciola

- 125g di burro o margarina
- 50g di zucchero
- 3 uova
- 4 cucchiaini di latte
- 75g di nocciole grattugiate
- 75g di farina
- 1 pizzico di lievito in polvere

zucchero a velo da cospargere.

Sbattere fino a rendere cremoso il burro / la margarina e aggiungere un po' alla volta il tuorlo e lo zucchero.

Miscelare la farina con il lievito in polvere. Aggiungere alla sostanza grassa mescolando alternativamente il latte, le nocciole e la miscela di farina. Incorporare infine con cautela l'albume montato. Cuocere ora i wafer secondo istruzione.

Suggerimento: al posto delle nocciole si possono usare anche mandorle grattugiate, fiocchi d'avena tostati o scaglie di cocco.

Recetas para preparar exquisitos barquillos

1. Barquillos de nata

- 5 huevos
- 1/2 vaso de azúcar
- 1 paquetito de vainilla azucarada
- 200g de nata suave o crema fresca
- 1 vaso de harina

Utilice el vaso de nata suave / crema fresca para medir los ingredientes.

Bata la yema y el azúcar hasta obtener una masa espumosa. Añada, agitando, la nata suave y la vainilla azucarada. Tamice la harina y añádala a la mezcla. Aplique por último con cuidado la clara batida bajo la masa. Hornee a continuación los barquillos siguiendo las instrucciones correspondientes.

Sugerencia: adorne los barquillos terminados con cerezas o guindas preparadas en compota (espese ligeramente el zumo) y nata fresca para montar o helado de vainilla.



2. Barquillos de levadura

- 250g de harina
- 15g de levadura
- 40g de azúcar
- 100g de mantequilla o margarina
- aprox. 1/4 l.... de leche
- 1 pizca de sal
- 2 huevos

la cáscara de medio limón
azúcar en polvo para espolvorear

Eche la harina en una fuente. Abra un hueco en el centro e introduzca la levadura desmenuzada con el azúcar. Añada algo de leche templada y remueva con un poco de harina hasta obtener una masa previa. Deje la masa tapada en un lugar caliente durante 30-40 para que se vaya haciendo. Vaya añadiendo a continuación, uno tras otro, los restantes ingredientes u golpee la masa hasta que burbujee y se separe de las paredes del plato. Deje que la masa se vaya haciendo durante otros 30-40 minutos y hornee a continuación los barquillos siguiendo las instrucciones hasta que adquieran un color amarillo dorado.

3. Barquillos de tipo arenoso

- 250g de mantequilla o margarina
- 4 huevos
- 200g de azúcar
- 1 paquetito de vainilla azucarada
- 1 pizca de sal
- 125g de harina
- 125g de almidón

Remueva la mantequilla / margarina hasta que quede cremosa, añadiendo a continuación, uno tras otro, la yema, el azúcar, la vainilla azucarada y la sal. Mezcle la harina con el almidón y añádalo a la masa porción tras porción, removiéndolo. Hornee a continuación los barquillos siguiendo las instrucciones correspondientes.

Sugerencia: estos barquillos pueden conservarse durante largo tiempo guardándolos dentro de una caja cerrada.



4. Barquillos de canela

- 150g de mantequilla o margarina
- 125g de azúcar
- 1 paquetito de vainilla azucarada
- 3 huevos
- 300g de harina
- 1 cucharilla colmada de canela
- 1 punta de cuchillo de clavo molido

Azúcar y canela

Remueva la mantequilla / margarina hasta que quede cremosa, añadiendo a continuación, uno tras otro, la yema, el azúcar y la vainilla azucarada. Añada a continuación la harina y las especias y amase la pasta. Extienda la pasta con unos 3 mm de grosor y corte trozos con las dimensiones del barquillero. Introduzca los trozos en el barquillero engrasado y hornee los barquillos. Espolvoree canela y azúcar sobre los barquillos mientras estén todavía calientes.

5. Barquillos de avellanas

- 125g de mantequilla o margarina
- 50g de azúcar
- 3 huevos
- 4 cucharadas de leche
- 75g de avellanas ralladas
- 75g de harina
- 1 punta de cuchillo de levadura en polvo

Azúcar en polvo para espolvorear por encima.

Remueva la mantequilla / margarina hasta que quede cremosa, añadiendo a continuación, uno tras otro, la yema y el azúcar. Mezcle la harina con la levadura en polvo. Añada alternativamente a la masa la leche, las avellanas y la mezcla de harina, mientras lo va removiendo todo. Aplique por último con cuidado la clara batida bajo la masa. Hornee a continuación los barquillos siguiendo las instrucciones correspondientes.

Sugerencia: en lugar de avellanas podrá emplear también almendras ralladas, copos de avena tostados o coco rallado.

Delicious waffle recipes

1. Sour cream waffles

- 5 eggs
- 1/2 cup sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 200g sour cream or crème fraîche
- 1 cup flour

Use the sour cream/crème fraîche cup to measure the ingredients.

Beat egg yolks and sugar until creamy. Stir in sour cream and vanilla sugar. Sift flour and add to mixture. Carefully fold in stiffly beaten egg whites. Bake waffles according to instructions.

Tip: Enjoy your waffles with tinned sweet or sour cherries (thicken the juice slightly) and whipped cream or vanilla ice cream.



2. Yeast waffles

- 250g flour
- 15g yeast
- 40g sugar
- 100g butter or margarine
- approx. 1/4 l. milk
- 1 pinch salt
- 2 eggs

Peel of half a lemon
Icing sugar to decorate

Put flour into a basin. Make a well in the centre of the flour, crumble in yeast and add sugar. Pour in a little lukewarm milk and work in a little flour. Cover the dough and allow to rise for 30-40 minutes in a warm place.

Now add the remaining ingredients and knead the dough until it forms bubbles and no longer sticks to the sides of the bowl. Allow dough to rise for a further 30-40 minutes and bake the waffles according to the instructions until they have a golden colour.

3. Plain waffles

- 250g butter or margarine
- 4 eggs
- 200g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 125g flour
- 125g cornflour

Beat butter and sugar until creamy, then add egg yolks one by one, sugar, vanilla sugar and salt.

Mix flour and cornflour and stir into mixture a bit at a time. Carefully fold in stiffly beaten egg whites. Bake waffles according to instructions.

Tip: Plain waffles stay fresh longer in a closed tin.



4. Cinnamon waffles

- 150g butter or margarine
- 125g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 3 eggs
- 300g flour
- 1 level teaspoon cinnamon
- 1 pinch ground cloves

Sugar and cinnamon

Beat butter/margarine until creamy, add eggs one by one, sugar and vanilla sugar. Add flour and spices and knead to a smooth dough. Roll dough out to 3mm thick and cut out waffle iron sized pieces. Lay the pieces on the greased waffle iron and bake. Sprinkle on sugar and cinnamon while still hot.

5. Nut waffles

- 125g butter or margarine
- 50g sugar
- 3 eggs
- 4 table-
spoonsmilk
- 75g grated hazelnuts
- 75g flour
- 1 pinch baking powder

Icing sugar to decorate.

Beat butter/margarine until creamy, then add egg yolks one by one and sugar. Mix flour and baking powder. Alternately add milk, nuts and flour with baking powder to mixture.

Carefully fold in stiffly beaten egg whites. Bake waffles according to instructions.

Tip: Instead of the nuts, you can use grated almonds, roasted oat flakes or coconut flakes.

Saborosas receitas de Gaufres

1. Gaufres de natas

- 5 ovos
- 1/2 copo de açúcar
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado
- 200g de natas ou Crème fraiche
- 1 copo de farinha

Para medir os ingredientes, o copo das natas / ou do Crème fraiche.

Bater as gemas com o açúcar até obter uma massa bem cremosa. Adicionar, mexendo sempre, as natas e o açúcar baunilhado. Peneirar a farinha e juntá-la à massa, mexendo bem. Depois disto, bater as claras em castelo firme e juntá-las cuidadosamente à massa. Fazer as Gaufres de acordo com as instruções.

Dica: Espalhar sobre as Gaufres um pouco de compota de cerejas ou ginjas (engrossando ligeiramente a calda) e pôr-lhe por cima natas frescas ou sorvete de baunilha.



2. Gaufres fermentadas

- 250g farinha
- 15g de fermento
- 40g de açúcar
- 100g de manteiga ou margarina
- aprox. 1/4 l.... de leite
- 1 pitada de sal
- 2 ovos

Casca de meio limão
Açúcar pilé para polvilhar

Deitar a farinha numa tigela. No meio da farinha, fazer uma cova e deitar-lhe dentro o fermento desfeito juntamente com o açúcar. Juntar um pouco de leite morno e mexer com um pouco de farinha, até conseguir obter uma massa. Deixar levedar a massa tapada com um pano em local quente durante 30-40 minutos.

A pouco e pouco, ir adicionando os outros ingredientes e mexer muito bem a massa até esta começar a fazer bolhas e a despegar-se da tigela. Deixar a massa levedar mais 30-40 minutos e fazer as Gaufres de acordo com as instruções até estas adquirirem uma cor castanha dourada.

3. Gaufres areadas

- 250g de manteiga ou margarina
- 4 ovos
- 200g de açúcar
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 125g farinha
- 125g espessante (Maizena)

Bater bem a manteiga / margarina até conseguir um creme, juntar as gemas uma a uma, o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal. Misturar bem a farinha com o espessante e juntando lentamente à massa de manteiga já pronta, mexendo constantemente. Depois disto, bater as claras em castelo firme e ir juntando cuidadosamente as claras em castelo à massa. Agora, baste deitar a massa no aparelho para Gaufres e deixá-las cozer de acordo com as instruções.

Dica: As Gaufres areadas podem guardar-se por muito tempo quando guardadas em caixa fechada.



4. Gaufres com canela

- 150g de manteiga ou margarina
- 125g de açúcar
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado
- 3 ovos
- 300g farinha
- 1 colher de chá rasa de canela
- 1 pitadinha de cravinho moído

açúcar e canela

Bater a manteiga / margarina até obter um creme, adicionar um a um os ovos, o açúcar e o açúcar baunilhado. Agora, juntar a farinha e os condimentos e amassar e estender a massa. Estender a massa deixando-a com uma espessura de cerca de 3mm e cortá-la às fatias no tamanho da forma das Gaufres. Colocar as fatias na forma de Gaufres já quente e deixá-las cozer. Enquanto as Gaufres ainda estão quentes, polvilhá-las com canela e açúcar.

5. Gaufres de avelãs

- 125g de manteiga ou margarina
- 50g de açúcar
- 3 ovos
- 4 colheres de sopa de leite
- 75g de avelãs raladas
- 75g de farinha
- 1 pitadinha de fermento em pôr

Açúcar pilé para polvilhar.

Bater a manteiga / margarina até obter um creme e adicionar pouco a pouco a gema e o açúcar. Misturar a farinha com o fermento em pó. Adicionar alternadamente o leite, as avelãs e a mistura de farinha, batendo a massa da farinha à massa da manteiga. Misturar cuidadosamente as claras batidas em castelo firme. Cozer as Gaufres de acordo com as instruções.

Dica: Em vez de avelãs, podem ser usadas amêndoas raladas, flocos de aveia torrados ou côco ralado.

Lekkere wafelrecepten

1. Roomwafels

- 5 eieren
- 1/2 beker suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 200g zure room of crème fraîche
- 1 beker meel

Gebruik voor het afmeten van de ingrediënten de beker van de zure room/crème fraîche.

Klop het eigeel en de suiker tot schuim. Voeg onder roeren de zure room en de vanillesuiker toe. Zeef het meel en voeg het aan het mengsel toe.

Schep tenslotte voorzichtig het stijf geslagen eiwit erdoor. Bak nu de wafels volgens de aanwijzingen.

Tip: Bedek de gebakken wafels met ingemaakte kersen of morellen (het sap lichtjes binden) en verse slagroom of vanilleijs.



2. Wafels (met gist)

- 250g meel
- 15g gist
- 40g suiker
- 100g boter of margarine
- ca. 1/4 l melk
- 1 snuifje zout
- 2 eieren

schil van een halve citroen
poedersuiker (om te bestrooien)

Schud het meel in een schaal. Druk in het midden een kuiltje en strooi de verbrokkelde gist met de suiker in het kuiltje. Voeg een beetje lauwe melk eraan toe en roer dit met een beetje meel tot een gistdeeg. Laat het deeg toegedekt op een warme plaats 30-40 minuten rijzen.

Voeg daarna geleidelijk de resterende ingrediënten eraan toe en kneed het deeg tot er luchtbelletjes ontstaan en het deeg van de rand van de schaal loskomt. Laat het deeg nogmaals 30-40 minuten rijzen en bak de wafels volgens de aanwijzingen goudgeel.

3. Zandwafels

- 250g boter of margarine
- 4 eieren
- 200g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 125g meel
- 125g bindmiddel (bijv. maïzena)

Roer de boter/margarine tot een romige massa en voeg geleidelijk het eigeel, de suiker, de vanillesuiker en het zout eraan toe.

Meng het meel met het bindmiddel en voeg dit mengsel geleidelijk onder roeren aan de massa toe. Schep tenslotte voorzichtig het stijf geslagen eiwit erdoor. Bak nu de wafels volgens de aanwijzingen.

Tip: Zandwafels zijn in een gesloten doos langer houdbaar.



4. Kaneelwafels

- 150g boter of margarine
- 125g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 3 eieren
- 300g meel
- 1 afgestr. theelepel kaneel
- 1 mespuntje gemalen kruidnagel

suiker en kaneel

Roer de boter/margarine tot een romige massa en voeg geleidelijk de eieren, de suiker en de vanillesuiker eraan toe. Voeg nu het meel en de specerijen eraan toe en kneed het deeg tot een gladde massa.

Rol het deeg ca. 3 mm dik uit en snij er schijven uit die de grootte van een wafel hebben. Leg de schijven op het ingevette wafelijzer en bak de wafels. Zolang de wafels nog heet zijn met suiker en kaneel bestrooien.

5. Notenwafels

- 125g boter of margarine
- 50g suiker
- 3 eieren
- 4 eetlepels melk
- 75g gem. hazelnoten
- 75g meel
- 1 mespuntje bakpoeder

poedersuiker (om te bestrooien)

Roer de boter/margarine tot een romige massa en voeg geleidelijk het eigeel en de suiker eraan toe. Meng het meel met het bakpoeder. Voeg afwisselend de melk, de noten en het meelmengsel onder roeren aan de massa toe.

Schep tenslotte voorzichtig het stijf geslagen eiwit erdoor. Bak nu de wafels volgens de aanwijzingen.

Tip: In plaats van hazelnoten kunt u ook gemalen amandelen, geroosterde havermout of cocoraspsel nemen.

Νόστιμες συνταγές για βάφλες

1. Βάφλες με ξινή κρέμα γάλακτος (sour cream)

- 5 αυγά
- 1/2 ποτήρι ζάχαρη
- 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια
- 200 γρ. ξινή κρέμα γάλακτος (sour cream) ή creme fraiche
- 1 ποτήρι αλεύρι

Για το μέτρημα των υλικών χρησιμοποιήστε το ποτήρι της sour cream / creme fraiche.

Χτυπήστε τους κροκούς και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσει το μίγμα. Προσθέστε αναμειγνύοντας το μίγμα την ξινή κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη βανίλια. Κοσκινίστε το αλεύρι και προσθέστε το στη ζύμη. Στο τέλος προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι και ανακατέψτε το προσεκτικά. Ψήστε τις βάφλες ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης.

Συμβουλή: Οι έτοιμες βάφλες είναι νόστιμες με κεράσια από κονσέρβα (πήξτε λίγο το χυμό τους) και σαντιγί ή παγωτό βανίλια.



2. Βάφλες με μαγιά

- 250 γρ. αλεύρι
- 15 γρ. μαγιά
- 40 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη περίπου
- 1/4 λίτρο γάλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 αυγά

τριμμένη φλούδα μισού λεμονιού
άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα

Βάλτε το αλεύρι σε ένα μπολ. Κάνετε μια λακκούβα τη μέση και βάλτε μέσα τη μαγιά σε κομματάκια και τη ζάχαρη. Προσθέστε λίγο ζεστό γάλα και ζυμώστε με λίγο αλεύρι το προζύμι. Σκεπάστε το μπολ και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για 30-40 λεπτά. Προσθέστε σιγά-σιγά τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε τη ζύμη μέχρι να βγάλει φουσκάλες και αρχίσει να ξεκολλά από το τοίχωμα του μπολ. Αφήστε τη ζύμη για άλλα 30-40 λεπτά να φουσκώσει και ψήστε τις βάφλες ανοιχτόχρωμες ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης.

3. Απλές βάφλες

- 250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 4 αυγά
- 200 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι
- 125 γρ. αλεύρι
- 125 γρ. άμυλο σίτου

Ανακατέψτε το βούτυρο / τη μαργαρίνη μέχρι να γίνει κρέμα και προσθέστε με τη σειρά τους κροκούς, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλια και το αλάτι. Ανακατέψτε το αλεύρι με τον άμυλο σίτου και προσθέστε το σιγά-σιγά στο μείγμα ανακατεύοντάς το διαρκώς. Στο τέλος προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι και ανακατέψτε το προσεκτικά. Ψήστε τις βάφλες ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης.

Συμβουλή: οι βάφλες διατηρούνται φρέσκιες σε ένα κλειστό τάπερ.



4. Βάφλες με κανέλα

- 150 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 125 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια
- 3 αυγά
- 300 γρ. αλεύρι
- 1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 πρέζα τριμμένο γαρίφαλο (μπαχαρικό)

ζάχαρη και κανέλα για πασπάλισμα

Ανακατέψτε το βούτυρο / τη μαργαρίνη μέχρι να γίνει κρέμα και προσθέστε με τη σειρά τα αυγά, τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλια. Προσθέστε έπειτα το αλεύρι και τα μπαχαρικά και ζυμώστε τη ζύμη. Απλώστε τη ζύμη ώστε να έχει περίπου 3 χιλιοστά πάχος και κόψτε φέτες στο μέγεθος της πλάκας ψησίματος. Τοποθετήστε τη φέτα στη λαδωμένη πλάκα ψησίματος και ψήστε τη βάφλα. Όσο οι έτοιμες βάφλες είναι ακόμη ζεστές, πασπαλίστε τις με ζάχαρη και κανέλα.

5. Βάφλες με φουντούκια

- 125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 50 γρ. ζάχαρη
- 3 αυγά
- 4 κουταλιές της σούπας γάλα
- 75 γρ. τριμμένα φουντούκια
- 75 γρ. αλεύρι
- 1 πρέζα μπέικιν πάουντερ

άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα

Ανακατέψτε το βούτυρο / τη μαργαρίνη μέχρι να γίνει κρέμα και προσθέστε με τη σειρά τους κροκούς και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε αλληλοδιαδόχως το γάλα, τα φουντούκια και το μείγμα αλευριού & μπέικιν πάουντερ ανακατεύοντας τη ζύμη διαρκώς. Στο τέλος προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι και ανακατέψτε το προσεκτικά. Ψήστε τις βάφλες ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης.

Συμβουλή: Αντί για φουντούκια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τριμμένα αμύγδαλα, ξεροψημένες νιφάδες βρώμης ή τριμμένη καρύδα.

Przepisy na gofry

1. Gofry śmietankowe

- 5 jaj
- 1/2 kubka cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 200g kwaśnej gęstej śmietany lub creme fraiche
- 1 kubek mąki

Do odmierzania ilości dodatków należy użyć kubeczka po śmietanie lub creme fraiche.

Ubić żółtko i cukier na pianę. Nie przerywając mieszania dodać kwaśną śmietanę i cukier waniliowy. Następnie do mieszanki dodać przesianą mąkę. Ostrożnie dodać ubite na sztywno białka. Piec gofry zgodnie z instrukcją.

Porada: na gotowe gofry można nałożyć wiśnie lub czereśnie ze słoiczka (należy lekko zagęścić sok), świeżą bitą śmietaną lub lody waniliowe.



2. Gofry drożdżowe

- 250g mąki
- 15g drożdży
- 40g cukru
- 100g masła lub margaryny
- ok. 1/4 l mleka
- szczypta soli
- 2 jaja

skórka z połowy cytryny
cukier puder do posypania

Do miski nasypać mąki. Pośrodku mąki zrobić zagłębienie i dodać rozdrobnione drożdże z cukrem. Dodać letnie mleko i wymieszać z częścią mąki na zaczyn. Pozostawić ciasto pod przykryciem w ciepłym miejscu na około 30-40 minut. Następnie dodawać po kolei pozostałe składniki i ugniatać ciasto do momentu pęknięcia pęcherzyków powietrza. Ciasto nie powinno lepić się do ścianek miski. Pozostawić ciasto na dalsze 30-40 minut i piec gofry zgodnie z przepisem na kolor żółto-żłoty.

3. Gofry piaskowe

- 250g masła lub margaryny
- 4 jaja
- 200g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- szczypta soli
- 125g mąki
- 125g żelatyny

Utrzeć masło / margarynę na gładką masę, stopniowo dodawać żółtko, cukier, cukier waniliowy i sól. Wymieszać mąkę z żelatyną i dodawać w małych porcjach do masy nie przerywając mieszania. Delikatnie wymieszać ubite na sztywno białka. Piec gofry według instrukcji.

Porada: gofry piaskowe dłużej utrzymują świeżość w zamkniętym pudełku.



4. Gofry cynamonowe

- 150g masła lub margaryny
- 125g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 3 jaja
- 300g mąki
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 szczypta zmielonych goździków

cukier i cynamon

Wymieszać masło/ margarynę do uzyskania gładkiej masy, dodawać stopniowo jaja, cukier i cukier waniliowy. Dodać mąkę oraz przyprawy i wyrobić ciasto do gładkiej konsystencji. Rozwałkować ciasto na grubość ok. 3 mm i wykrawać plastry wielkości gofrów. Plastry nakładać na natuszczoną gofrownicę i wypiekać gofry. Gorące gofry posypać cynamonem i cukrem .

5. Gofry orzechowe

- 125g masła lub margaryny
- 50g cukru
- 3 jaja
- 4 łyżki mleka
- 75g tartych orzechów laskowych
- 75g mąki

szczypta proszku do pieczenia
cukier puder do posypania

Wymieszać masło/ margarynę na gładką masę, dodawać stopniowo żółtka i cukier.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodawać na zmianę mleko, orzechy, mieszankę mąki, nie przerywając ucierania. Ostrożnie wymieszać ubite na sztywno białka. Piec gofry według instrukcji. Porada: zamiast orzechów można dodać utartych migdałów, prażonych płatków owsianych lub wiórków kokosowych.

Herkullisia vohvelireseptejä

1. Kermavohvelit

- 5 kananmunaa
 1/2 purkillista sokeria
 1 rkl. vanilliinisokeria
 200g vuolukermaa tai creme fraichea
 1 purkillinen vehnä jauhoja

Mittaa ainekset vuolukerma-/creme fraiche-purkillilla.

Vatkaa keltaiset ja sokeri vaahdoksi. Lisää kerma ja vanilliinisokeri jatkuvasti sekoittaen. Siivilöi jauhot ja lisää seokseen. Lisää taikinaan lopuksi kovaksi vaahdotettu munanvalkuainen varovaisesti sekoittaen. Paista vohvelit ohjeiden mukaisesti.

Vihje: Tarjoile vohvelit säilöttyjen makeiden tai happamien kirsikoiden (saosta kirsikkamehua hieman) ja tuoreen kermavaahdon tai vaniljajäätelön kanssa.



2. Hiivavohvelit

- 250g vehnä jauhoja
 15g hiivaa
 40g sokeria
 100g voita tai margariiniä
 n. 1/4 l maitoa
 ripaus suolaa
 2 kananmunaa

Puolen sitruunan kuori
 Pölysokeria koristeluun

Mittaa jauhot kulhoon. Paina kuoppa jauhojen keskelle ja lisää murenneltu hiiva ja sokeri. Lisää hiukan haaleaa maitoa ja sekoita pienen jauhomäärän kanssa alkutaikinaksi. Anna taikinan seistä lämpimässä paikassa kannen alla noin 30-40 minuuttia.

Lisää sen jälkeen vähitellen loput ainekset ja alusta taikinaa kunnes siihen muodostuu kuplia ja se irtoaa astian reunoista. Anna taikinan kohota vielä 30-40 minuuttia ja paista vohvelit ohjeiden mukaisesti kullankeltaisiksi.

3. Hiekkavohvelit

- 250g voita tai margariiniä
 4 kananmunaa
 200g sokeria
 1 rkl. vanilliinisokeria
 ripaus suolaa
 125g vehnä jauhoja
 125g perunajauhoja

Sekoita voi / margariini vaahdoksi, lisää vähitellen munankeltuainen, sokeri, vanilliinisokeri ja ripaus suolaa. Sekoita jauhot ja perunajauhot keskenään ja lisää annoksittain seokseen jatkuvasti sekoittaen. Lisää sen jälkeen kovaksi vatkattu valkuainen varovaisesti sekoittaen. Paista vohvelit ohjeiden mukaisesti.

Vihje: Hiekkavohveleita voidaan säilyttää jonkin aikaa suljetussa rasiassa.



4. Kanelivohvelit

- 150g voita tai margariiniä
 125g sokeria
 1 rkl. vanilliinisokeria
 3 kananmunaa
 300g vehnä jauhoja
 1 teelusikallinen kanelia
 1 veitsenkärjellinen jauhattua neilikkaa

Sokeria ja kanelia

Vatkaa voi / margariini vaahdoksi, sekoita vähitellen joukkoon kananmunat, sokeri ja vanilliinisokeri. Lisää sen jälkeen jauhot ja mausteet ja sekoita taikina tasaiseksi. Kaaviloi taikina noin 3mm paksuiseksi levyksi ja leikkaa sitä vohveliraudan kokoisia paloja. Aseta palat rasvatulle vohveliraudalle ja paista. Sirottele vielä kuumille vohveleille kanelia ja sokeria.

5. Pähkinävohvelit

- 125g voita tai margariiniä
 50g sokeria
 3 kananmunaa
 4 rkl. maitoa
 75g hienonnettua hasselpähkinää
 75g vehnä jauhoja
 1 veitsenkärjellinen leivin jauhetta

Pölysokeria koristeluun

Vatkaa voi / margariini vaahdoksi, sekoita joukkoon vähitellen kananmunat ja sokeri. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää vuorotellen maitoa, pähkinärouhetta ja jauhosekoitusta ja sekoita taikinaan. Lisää lopuksi kovaksi vaahdotettu valkuainen varovaisesti sekoittaen. Paista vohvelit ohjeiden mukaisesti.

Vihje: Pähkinöiden sijasta voidaan käyttää hienonnettua mantelia, paahdettuja kaurahiutaleita tai kookoshiutaleita.

Recepty na chutné vafle

1. Smetanové vafle

- 5 vajec
- 1/2 pohárku cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 200 g smetany nebo "Creme fraiche"
- 1 pohárek mouky

K odměření přísad použijte kelímek od smetany / "Creme fraiche".

Z vaječného žloutku a cukru ušlehejte pěnu. Za stálého míchání přidávejte smetanu a vanilkový cukr. Prosijte mouku a přidejte ji ke směsi. Nakonec do směsi opatrně vpravte ušlehaný bílkový sníh. Nyní vafle upečte podle návodu.

Tip: Hotové vafle ozdobte zavařenými třešněmi nebo višněmi (šťávu lehce zahustěte) a čerstvou šlehačkou nebo vanilkovou zmrzlinou.



2. Kynuté vafle

- 250 g mouky
- 15 g kvasnic
- 40 g cukru
- 100 g másla nebo margarínu
- cca 1/4 l mléka
- špetka soli
- 2 vejce

kůra z půlky citrónu
cukr moučka na posypání

Mouku dejte do mísy. Ve středu vytlačte důlek a dovnitř dejte rozdrobené kvasnice s cukrem. Přidejte trochu vlažného mléka a zamíchejte ho s trochou mouky a těsto zadělejte. Přikryté těsto nechejte nakynout 30-40 minut na teplém místě.

Postupně přidávejte zbývající přísady a těsto hnětejte dokud nevyfukuje bubliny a neodděluje se od stěny mísy. Nechejte těsto nakynout dalších 30-40 minut a potom vafle upečte podle návodu dozlatova.

3. Křehké vafle (piškotového typu)

- 250 g másla nebo margarínu
- 4 vejce
- 200 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- špetka soli
- 125 g mouky
- 125 g potravinářského škrobu

Máslo/ margarín utřete, tak aby bylo krémové jako smetana a postupně přidávejte žloutek, cukr, vanilkový cukr a sůl. Mouku smíchejte s potravinářským škrobem a v malých dávkách za stálého míchání ji přidávejte k tukové hmotě. Nakonec opatrně vpravte ušlehaný bílkový sníh. Nyní vafle upečte podle návodu.

Tip: Křehké vafle vydrží déle v uzavřené dóze.



4. Skořicové vafle

- 150 g másla nebo margarínu
- 125 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 3 vejce
- 300 g mouky
- 1 lžička nastrohané skořice
- mletý hřebíček na špičku nože

cukr a skořice

Máslo / margarín utřete tak, aby bylo krémové jako smetana a postupně přidávejte vejce, cukr a vanilkový cukr. Potom přidejte mouku a koření a těsto uhnětejte do hladka. Potom těsto rozválejte na tloušťku 3 cm a nakrájejte z něho kolečka o velikosti vaflí. Kolečka položte na namaštěný oplatkovač a vafle upečte. Vafle ještě za tepla posypte skořicí a cukrem.

5. Oříškové vafle

- 125 g másla nebo margarínu
- 50 g cukru
- 3 vejce
- 4 polévkové lžíce mléka
- 75 g nastrohaných lískových oříšků
- 75 g mouky

na špičku nože prášku do pečiva
cukr moučka na posypání

Máslo/ margarín utřete tak, aby bylo krémové jako smetana a postupně přidávejte žloutek a cukr. Mouku smíchejte s práškem do pečiva. K tukové hmotě přidávejte za stálého míchání střídavě mléko, oříšky a směs mouky. Nakonec opatrně přidejte našlehaný bílkový sníh. Nyní vafle upečte podle návodu.

Tip: Místo oříšků můžete použít nastrohané mandle, pražené ovesné vločky nebo strouhaný kokos.

Läckra våffelrecept

1. Gräddfilsvåfflor

- 5 ägg
- 1/2 kopp socker
- 1 tsk vaniljsocker
- 200g gräddfil eller creme fraiche
- 1 kopp mjöl

Använd gräddfil- / crème fraiche-muggen för uppmätning av ingredienserna.

Vispa äggulorna och sockret poröst. Tillsätt gräddfilen och vaniljsockret under omröring. Sila mjölet och tillsätt det till blandningen. Vänd till sist försiktigt ner äggvitorna som vispats till hårt skum. Grädda nu våfflorna enligt anvisning.

Tips: Servera våfflorna med inlagda söt- eller surkörsbär (red saften lätt) och färsk grädde eller vaniljglass.



2. Jästvåfflor

- 250g mjöl
- 15g jäst
- 40g socker
- 100g smör eller margarin
- ca 1/4 l mjölk
- 1 nypa salt
- 2 ägg

skal av en halv citron
florsocker som garnering

Lägg mjölet i en bunke. Tryck in en fördjupning i mitten och lägg i den söndersmulade jästen tillsammans med sockret. Tillsätt lite ljummen mjölk och rör ihop det hela tillsammans med lite mjöl till en fördeg. Låt degen jäsa övertäckt på ett varmt ställe i 30-40 minuter. Tillsätt därefter undan för undan resten av ingredienserna och slå degen tills den bildar blåsor och lossnar från bunkens vägg. Låt degen jäsa i ytterligare 30-40 minuter och grädda våfflorna gyllengula enligt anvisning.

3. Sockerkaksråfflor

- 250g smör eller margarin
- 4 ägg
- 200g socker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 nypa salt
- 125g mjöl
- 125g potatismjöl

Rör smöret / margarinet poröst, tillsätt undan för undan äggulorna, sockret, vaniljsockret och saltet. Blanda mjölet med potatismjölet och rör i det i smeten lite i taget under omröring. Vänd till slut försiktigt ner äggvitorna som vispats till hårt skum. Grädda nu våfflorna enligt anvisning.

Tips: Sockerkaksråfflor är hållbara längre om de förvaras i en sluten burk.



4. Kanelvåfflor

- 150g smör eller margarin
- 125g socker
- 1 tsk vaniljsocker
- 3 ägg
- 300g mjöl
- 1 struken tsk kanel
- 1 knivsudd malen kryddnejlika

socker och kanel

Rör smöret / margarinet poröst och tillsätt undan för undan äggen, sockret och vaniljsockret. Tillsätt sedan mjölet och kryddorna och rör degen slät. Kavla ut degen ca 3mm tjock och skär ut våffeljärnsstora skivor. Lägg skivorna på det smorda våffeljärnet och grädda våfflorna. Strö kanel och socker på våfflorna medan de fortfarande är varma.

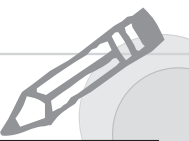
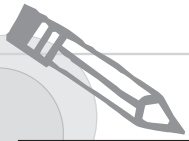
5. Nötvåfflor

- 125g smör eller margarin
- 50g socker
- 3 ägg
- 4 msk mjölk
- 75g malda hasselnötter
- 75g mjöl
- 1 knivsudd bakpulver

florsocker som garnering

Rör smöret / margarinet poröst och tillsätt undan för undan äggulorna och sockret. Blanda mjölet med bakpulvret. Tillsätt under omröring omväxlande mjölken, nötterna och mjölblandningen till fettmassan. Vänd till sist ner äggvitorna som vispats till hårt skum. Grädda nu våfflorna enligt anvisning.

Tips: I stället för nötter kan du även använda mald mandel, rostade havreflingor eller kokosflingor.



A series of 18 horizontal lines for writing, starting from the top line and extending down to the bottom of the page.

A series of 18 horizontal lines for writing, starting from the top line and extending down to the bottom of the page.



www.kompernass.com