

Cinnamon Waffle Maker SZW 1000 A1



GB **Cinnamon Waffle Maker**
IE Operating instructions

FI **Vohvelirauta**
Käyttöohje

SE **Kanelvåffeljärn**
Bruksanvisning

DK **Kanelvaffeljern**
Betjeningsvejledning

DE **Zimtwaffeleisen**
AT Bedienungsanleitung
CH

SZW 1000 A1



Content	Page
Intended Use	2
Technical Data	2
Items supplied	2
Description of the appliance	2
Safety instructions	2
Before taking into use	3
Baking waffles	3
Cleaning and care	4
Storage	5
Disposal	5
Importer	5
Warranty and Service	5
Tips	6
Recipes	6
Cinnamon Waffles.....	6
Cinnamon-Marzipan Waffles.....	6
Cheese Biscuits	6

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Cinnamon Waffle Maker

Intended Use

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

Technical Data

Voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption: 1000 W

Items supplied

- Cinnamon Waffle Maker
- Operating Instructions

Description of the appliance

- ❶ Control lamp (red / green)
- ❷ Hand grip
- ❸ Browning regulator

Safety instructions

To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the power plug is inserted into a mains power socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable such that it does not get clamped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

To avoid the risks of fire or injury:

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation – it is therefore best to wear oven mitts.
- Baked foods can burn! You should therefore NEVER locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- This device is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the device is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.



Attention! Hot surfaces.

Before taking into use

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

1. Wipe the baking plates with a moist cloth.
2. Close the lid (without batter).
3. Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp ❶ glows, indicating that the appliance is connected to mains power. The green operating lamp ❶ first glows when the appliance is sufficiently heated up.
4. Slide the browning regulator ❸ to level 5.

❶ **Note:**

On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

5. Wait until the green control lamp ❶ glows. Then slide the browning regulator ❸ to level 1.
6. Remove the plug from the mains power socket.
7. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
8. Leave the appliance open to cool down.
9. Thoroughly wipe the baking plates once more with a moist cloth.

The appliance is now ready for use.

Baking waffles

When you have prepared a pastry that is intended for cooking in the Cinnamon Waffle Machine:

1. Place the appliance on a flat and heat-resistant surface.
2. Lightly grease the baking plates with butter, margarine or oil that is suitable for baking.

⚠ **Important!:**

Take hold of the appliance only by the hand grip ❷. The other appliance parts will be very hot. Risk of Burns!

3. Heat the appliance up with the lid closed. To do this, insert the plug into a mains power socket and turn the browning regulator ❸ to the required position. We recommend level 4. The red control lamp ❶ indicates that the appliance is connected to the mains power supply and is heating up. As soon as the green control lamp ❶ glows the waffle iron is ready for baking.
4. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
5. Shape the pastry into balls about the size of a cherry. Place a ball of pastry into each of the 8 waffle forms.

❶ **Important:**

The amount of pastry can vary depending on the consistency of the pastry! Increase the size of the pastry balls if the waffle forms were not filled completely after baking. Reduce the size of the pastry balls for the next waffles if pastry is squeezed out of the waffle iron during baking.

6. Close the lid and thereby spread the dough. Ensure that the locking device on the hand grip ❷ engages.

Important:

If the lid cannot be closed, the consistency of the pastry is too firm. In this case, wait for a short time. Once the pastry has become warmer, it will also be softer.

Note:

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp  goes out briefly and then lights up again. This indicates that the adjusted temperature had fallen, causing the appliance to automatically heat itself back up to the programmed temperature.

- The waffles are ready after about 2 minutes. You can determine the level of browning either by adjustment of the temperature regulator  or by means of the baking time.

The given baking time is only a guide, because the baking time depends on, ...

... how the batter has been constituted.

... whether you prefer your waffles light or brown in colour.

... to which level the browning regulator  is set.

7. Open the waffle iron to check if the waffles are sufficiently baked resp. brown. If the waffles are not yet ready, reclose the waffle iron and let them bake for a little longer.

Note:

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. To avoid this, use only wooden or heat-resistant plastic implements.

8. Open the waffle iron and take the waffles out.

9. Divide the waffles immediately with a knife while they are still hot. Once the waffles cool, they will become hard and cannot be divided so easily.
10. After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down, with the lid up.

Cleaning and care

To avoid life-threatening electric shocks:

- Never open the appliance housing. There are no user-serviceable elements inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.
- Before commencing with the cleaning of the appliance, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down.
- Never submerge any parts of the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

Important!

Do not use detergents or solvents.

These could damage the surfaces. Residues from these detergents could be put into the next waffles and thus lead to personal harm!

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up any grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened cloth. Dry the appliance well before re-using it.

In the case of stubborn residues:

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

Storage

Allow the appliance to cool down completely before putting it into storage.

Wind the power cable around the retainer at the base of the appliance.

Store the appliance at a dry location.

Disposal



Do not dispose of the device in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Observe the currently applicable regulations.

In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial applications.

In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by services carried out under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages and defects potentially present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking or, at the latest, two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period are subject to payment.

DES UK LTD

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)

e-mail: support.uk@kompernass.com

Kompernass Service Ireland

Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@kompernass.com

Kompernass Service Cyprus

Tel.: 800 9 44 01

e-mail: support.cy@kompernass.com

Tips

- Mix all ingredients together uniformly, this will ensure a constant level of browning.
- Never lay crisply baked waffles on top of each other. This causes them to become soft quickly. To keep them crispy, lay them next to each other on a kitchen grill.

Recipes

Cinnamon Waffles

125 g	Butter
ca. 200 g	Sugar
2	Eggs
65 g	ground Nuts
250 g	Flour
10 g	Cinnamon
1 Tbsp	Rum

1. Stir the softened butter, the eggs and sugar until foamy.
2. Then add the remaining ingredients.
3. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with a hand mixer.
4. Allow the pastry to stand in the refrigerator for about 1 hour, so that it can then be shaped into small balls.

Cinnamon-Marzipan Waffles

250 g	Butter
400 g	Sugar
400 g	Flour
80 g	Cinnamon
200 g	Marzipan paste

1. Stir the softened butter and sugar until foamy.
2. Gradually add the eggs.
3. Then add the flour, cinnamon and marzipan paste.
4. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with a hand mixer.
5. Allow the pastry to stand in the refrigerator for about 1 hour, so that it can then be shaped into small balls.

Cheese Biscuits

125 g	Flour
100 g	Butter
2	Eggs
250 ml	Water
1/2 Tsp.	Salt
subject to taste:	
50 g	Parmesan cheese or or a small amount of Carraway

1. Let the butter melt in the warm water.
2. Add this cooled liquid to the flour.
3. Add the eggs and salt and then mix everything together.
4. Depending on your taste, you can now add the Parmesan cheese or the carraway.

Should the mixture be too firm, add a little more water.

Should the pastry be too soft, you can place it in the refrigerator for a short time until it is a little firmer.

Sisällysluettelo

Sivu

Käyttötarkoitus	8
Tekniset tiedot	8
Toimitettavat osat	8
Laitteen kuvaus	8
Turvaohjeet	8
Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	9
Vohveleiden valmistaminen	9
Puhdistus ja hoito	10
Säilytys	11
Hävittäminen	11
Maahantuoja	11
Takuu ja huolto	11
Vinkkejä	11
Reseptejä	12
Kanelivohvelit.....	12
Kaneli-marsipaanivohvelit.....	12
Juustoleipäset.....	12

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähettyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

Vohvelirauta

Käyttötarkoitus

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

Tekniset tiedot

Jännite: 220-240 V ~ 50 Hz
Tehontarve: 1000 W

Toimitettavat osat

- Vohvelirauta
- Käyttöohje

Laitteen kuvaus

- 1 Merkkivalot (punainen / vihreä)
- 2 Kahva
- 3 Ruskistussäädin

Turvaohjeet

Hengenvaarallisen sähköiskun välttämiseksi:

- Varmista, ettei laite pääse kosketuksiin veden kanssa niin kauan, kun verkkopistoke on pistorasiassa, erityisesti, jos laitetta käytetään keittiössä pesualtaan lähellä.

- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu konetta käytettäessä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen. Pelkästään virran katkaiseminen ei riitä, koska laitteessa on virtaa niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.

Palo- ja loukkaantumisvaarojen välttämiseksi:

- Laite saattaa kuumentua käytön aikana. Tartu tästä syystä aina vain kahvaan. Myös ruskistussäädin voi kuumentua tietyn käyttöajan jälkeen – käytä siksi mielellään patakintaita.
- Paistettavat tuotteet voivat palaa! Älä siksi koskaan aseta laitetta palavien esineiden lähelle tai alle, erityisesti palavien verhojen tai yläkaappien alapuolelle.
- Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta, kun se on toiminnassa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä. Lapsia on valvottava, jotta varmistettaisiin, etteivät he leiki laitteella.
- Kun kansi avataan, laitteesta voi purkautua kuumaa vesihöyryä. Kun avaat kannen, käytä patakinnasta.



Huomio! Kuumia pintoja.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

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

1. Pyyhi paistopinnat kostealla liinalla.
2. Sulje kansi (ilman taikinaa).
3. Liitä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Punainen merkkivalo ❶ palaa ja osoittaa, että laite on liitetty sähköverkkoon. Vihreä merkkivalo ❶ syttyy vasta, kun laite on kuumentunut.
4. Työnnä ruskistussäädin ❸ tasolle 5.

❶ Ohje:

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

5. Odota, kunnes vihreä merkkivalo ❶ palaa. Työnnä sitten ruskistussäädin ❸ tasolle 1.
6. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
7. Avaa laite painamalla kahvan ❷ lukitusta yhteen ja kääntämällä kansi ylös.
8. Anna laitteen jäähtyä auki käännettynä.
9. Pyyhi paistopinnat vielä kerran perusteellisesti kostealla liinalla.

Laite on nyt käyttövalmis.

Vohveleiden valmistaminen

Kun olet valmistanut kanelivohveliraudalle tarkoitetun taikinan:

1. Aseta laite tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Rasvaa paistopinnat kevyesti paistoon tarkoitetulla voilla, margariinilla tai öljyllä.

⚠ Huomio:

Koske ainoastaan laitteen kahvaan ❷. Muut laitteen osat lämpenevät erittäin kuumiksi. Palovamman vaara!

3. Sulje kansi ja kuumenna laite. Liitä tätä varten verkkopistoke pistorasiaan ja kierrä ruskistussäädin ❸ haluamaasi ruskistusasteeseen. Suosittelemme tasoa 4. Punainen merkkivalo ❶ ilmoittaa, että laite on liitetty sähköverkkoon ja kuumenee. Heti kun vihreä merkkivalo ❶ palaa, vohvelirauta on paistovalmis.
4. Avaa laite painamalla kahvan ❷ lukitusta yhteen ja kääntämällä kansi ylös.
5. Muotoile taikina noin kirsikankokoisiksi palloiksi. Aseta aina yksi taikinapallo jokaiseen 8 vohvelimuotista.

❶ Ohje:

Taikinan määrä voi vaihdella taikinan koostumuksen mukaan! Suurennä taikinapalloja, jos vohvelimuotit eivät täyttyneet paistamisen jälkeen kokonaan. Pienennä taikinapalloja seuraavien vohveleiden kohdalla, jos taikinaa pursuaa ulos vohvelimuoteista paiston aikana.

6. Sulje kansi ja levitä näin taikina. Varmista, että kahvan ❷ lukitus lukittuu paikoilleen.

Ohje:

Jos kanta ei voida sulkea, taikinan koostumus on liian kiinteä. Odota tällöin vähän aikaan. Heti kun taikina lämpenee, se myös pehmenee.

Ohje:

Saattaa olla, että paistotapahtuman aikana vihreä merkkivalo ❶ sammuu lyhyesti ja syttyy sitten taas uudelleen. Tämä tarkoittaa, että asetettu lämpötila alittui hetkeksi ja laite on lämmennyt jälleen asetettuun lämpötilaan.

- Vohvelit ovat valmiita n. 2 minuutin kuluttua. Ruskistusasteen voit määrittää säätämällä ruskistussäädintä ❸ tai paistojan avulla.

Ilmoitettu paistoaika on vain viitteellinen, koska paistoaika riippuu...

... vohvelitaikinan koostumuksesta.

... siitä, pidätkö vohveleistasi vaaleina vai ruskeina.

... siitä, millä tasolla ruskistussäädin ❸ sijaitsee.

7. Avaa vohvelirauta ja tarkista, ovatko vohvelit riittävän kypsiä tai ruskeita. Jos vohvelit eivät ole vielä valmiita, sulje vohvelirauta ja anna vohvelien paistua vielä hetken.

Ohje:

Kun otat vohvelin pois varmista, ettei paistoalueen pinnoite vahingoitu vahingossa. Käytä siksi vain kuumuutta kestäviä puu- tai muovivälineitä.

8. Avaa vohvelirauta ja ota vohvelit.

9. Leikkaa vohvelit veitsellä heti, niin kauan kun ne ovat vielä kuumia. Jäähdyneet vohvelit kovettuvat, eikä niiden leikkaaminen ole enää niin helppoa.
10. Kun olet paistanut viimeisen vohvelin, irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna avatun laitteen jäähtyä kunnolla.

Puhdistus ja hoito

Hengenvaarallisen sähköiskun välttämiseksi:

- Älä koskaan avaa laitteen kotelo. Sisällä ei ole minkäänlaisia hallintalaitteita. Avattu kotelo voi aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun vaaran.
- Vedä verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen laitteen puhdistamista.
- Älä missään tapauksessa upota laitteen osia veteen tai muihin nesteisiin! Jos laitteen sähköä johtaviin osiin joutuu nesteitä, seurauksena on sähköiskun vaara ja laitteen käyttäminen on hengenvaarallista.

Huomio!

Älä käytä puhdistusaineita äläkä liuottimia.

Nämä voivat vahingoittaa laitteen pintaa. Näiden puhdistusaineiden jäämät saattavat siirtyä seuraaviin vohveleihin ja aiheuttaa näin henkilövahinkoja!

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

Jos laitteessa on kiinni palaneita jäämiä:

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

Säilytys

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

Kierrä laitteen virtajohto sen alapuolella olevaan pidikkeeseen.

Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EC mukainen.

Hävitä laite hyväksytyn jätteenhuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuollon kautta.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.

Ota epävarmoissa tapauksissa yhteyttä jätelaitokseesi.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää ammatillisiin tarkoituksiin.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuutapahtuma ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Kompernass Service Suomi

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: support.fi@kompernass.com

Vinkkejä

- Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi, jotta vohvelit ruskistuisivat tasaisesti.
- Älä koskaan pinota rapeaksi paistettuja vohveleita päällekkäin. Ne pehmenevät silloin nopeasti. Aseta ne vierekkäin uunirillalle, niin ne pysyvät rapeina.

Reseptejä

Kanelivohvelit

125 g	voita
n. 200 g	sokeria
2	kananmunaa
65 g	jauhettuja pähkinöitä
250 g	jauhoja
10 g	kanelia
1 rkl	rommia

1. Vatkaa pehmeä voi, kananmunat ja sokeri vaahdoksi.
2. Lisää loput ainekset.
3. Vatkaa kaikkea 2 - 3 minuuttia käsivatkaimen suurimmalla teholla.
4. Anna taikinan vetäytyä jääkaapissa vielä n. yhden tunnin ajan niin, että siitä voidaan muodostaa pieniä palloja.

Kaneli-marsipaanivohvelit

250 g	voita
400 g	sokeria
400 g	jauhoja
80 g	kanelia
200 g	raakaa marsipaanimassaa

1. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi.
2. Lisää kananmunat yksitellen joukkoon.
3. Lisää jauhot, kaneli ja raaka marsipaanimassa.
4. Vatkaa kaikkea 2 - 3 minuuttia käsivatkaimen suurimmalla teholla.
5. Anna taikinan vetäytyä jääkaapissa vielä n. yhden tunnin ajan niin, että siitä voidaan muodostaa pieniä palloja.

Juustoleipäset

125 g	jauhoja
100 g	voita
2	kananmunaa
2,5 dl	vettä
1/2 tl	suolaa
maun mukaan:	
50 g	parmesaania tai hieman kuminaa

1. Anna voin sulaa lämpimään veteen.
2. Lisää tämä jäähtynyt neste jauhoihin.
3. Lisää kananmunat ja suola ja sekoita kaikki.
4. Nyt voit lisätä parmesaanin tai kuminan makusi mukaan.

Jos taikina on vielä liian kiinteää, lisää siihen hieman vettä.

Jos taikina on liian pehmeä, voit laittaa sen joksikin aikaa jääkaappiin, jotta se kovettuisi hieman.

Innehållsförteckning

Sidan

Föreskriven användning	14
Tekniska data	14
Leveransens innehåll	14
Beskrivning	14
Säkerhetsanvisningar	14
Förberedelser	15
Grädda våfflor	15
Rengöring och skötsel	16
Förvaring	17
Kassering	17
Importör	17
Garanti och service	17
Tips	18
Recept	18
Kanelvåfflor	18
Kanelvåfflor med marsipan	18
Ostvåfflor	18

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk.
Lämna över bruksanvisningen tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

Kanelvåffeljärn

Föreskriven användning

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

Tekniska data

Spänning: 220-240 V ~ 50 Hz

Effektförbrukning: 1000 W

Leveransens innehåll

- Kanelvåffeljärn
- Bruksanvisning

Beskrivning

- ❶ Kontrollampor (röd/grön)
- ❷ Handtag
- ❸ Gräddningsreglage

Säkerhetsanvisningar

För att undvika livsfarliga elchocker:

- Se till så att apparaten aldrig kan komma i kontakt med vatten så länge kontakten sitter i uttaget, särskilt om du använder den i köket i närheten av diskbänken.

- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när apparaten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika risken för skador.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du använt våffeljärnet färdigt. Det räcker inte att bara stänga av, eftersom det alltid finns spänning kvar i apparaten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra apparaten.

För att undvika brand och personskador:

- Apparatsens delar kan bli mycket varma när det används. Ta därför bara i handtaget. Även gräddningsreglaget kan bli varmt efter en tids användning – använd därför alltid grillhandskar.
- Deg och smet kan börja brinna! Ställ därför aldrig apparaten under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner och överskåp.
- Lämna inte våffeljärnet utan uppsikt när det används.
- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person. Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- När locket fälls upp kan mycket het ånga tränga ut. Ta på grillvantar eller liknande när du öppnar det.



Akta! Het yta.

Förberedelser

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

1. Torka av laggarna med en fuktig, ren trasa.
2. Stäng locket (utan smet i järnet).
3. Sätt kontakten i ett eluttag. Den röda kontroll-lampan ❶ tänds för att visa att apparaten är kopplad till elnätet. Den gröna kontrolllampan ❶ tänds inte förrän apparaten blivit varm.
4. Flytta gräddningsreglaget ❸ till steg 5.

❶ **Observera:**

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

5. Vänta tills den gröna kontrollampan ❶ börjar lysa. Sätt sedan gräddningsreglaget ❸ på steg 1.
6. Dra ut kontakten ur uttaget.
7. Öppna apparaten genom att trycka ihop låsanordningen på handtaget ❷ och fälla upp locket.
8. Låt apparaten stå och kallna med locket uppfällt.
9. Torka än en gång av laggarna med en fuktig trasa.

Apparaten är nu klar att användas.

Grädda våfflor

När du gjort en kanelvåffeldeg:

1. Ställ apparaten på en plan yta som tål värme.
2. Smörj laggarna med ett tunt lager smör, margarin eller olja.

⚠ **OBS:**

Fatta bara tag i apparatens handtag ❷. De övriga delarna blir mycket heta.

Risk för brännskada!

3. Hetta upp apparaten med locket stängt. Sätt kontakten i ett eluttag och vrid gräddningsreglaget ❸ till önskat läge. Vi rekommenderar steg 4. Den röda kontrollampan ❶ visar att apparaten får ström och håller på att värmas upp. Så snart den gröna kontrollampan ❶ tänds kan du börja grädda våfflorna.
4. Öppna apparaten genom att trycka ihop låsanordningen på handtaget ❷ och fälla upp locket.
5. Forma kulor i ungefär samma storlek som ett körsbär av degen. Lägg en kula på var och en av de 8 våffelformarna.

❶ **Observera:**

Mängden deg kan variera beroende på dess konsistens! Gör kulorna större nästa gång om formarna inte är riktigt fyllda när våfflan gräddats. Om degen tränger ut ur formarna tar du mindre nästa gång.

6. Stäng locket så att degen trycks ut. Kontrollera att låsanordningen på handtaget ❷ klickar fast.

Observera:

Om det inte går att stänga locket är degen för hård. Vänta i så fall en stund. Så snart degen värmts upp blir den mjukare.

Observera:

Det kan hända att den gröna kontrollampen  slocknar till och för att sedan tändas igen när man gräddar våfflor. Det betyder att den inställda temperaturen underskridits en liten stund och att apparaten åter värmts upp till rätt temperatur.

- Efter ungefär 2 minuter är våfflan färdig. Gräddningsgraden kan bestämmas med gräddningsreglaget  eller genom gräddningstiden.

Den angivna gräddningstiden är bara ett riktvärde. Den faktiska tiden beror på ...
... vad våffeldegen innehåller.
... om man vill ha ljusa eller bruna våfflor.
... vilket läge gräddningsreglaget  står på.

7. Öppna våffeljärnet och kontrollera om våfflorna är färdiggräddade. Om de inte är färdiga ännu stänger du locket och låter dem eftergrädda en stund.

Observera:

Akta så att du inte råkar skada laggarnas ytbeläggning när du tar ut våfflan. Använd bara trä- eller plastredskap som tål värme.

8. Öppna våffeljärnet och ta ut våfflorna.

9. Dela våfflorna genast med en kniv, medan de fortfarande är varma. Så snart våfflorna kallnat blir de hårda och är svårare att dela.
10. När du gräddat den sista våfflan drar du ut kontakten ur uttaget och låter apparaten stå och kallna med öppet lock.

Rengöring och skötsel

För att undvika risken för livsfarliga elchocker:

- Öppna aldrig apparatens hölje. Det finns inga som helst kontrollelement inuti produkten. Om höljet är öppet finns risk för livsfarliga elchocker.
- Dra ut kontakten ur uttaget och låt apparaten kallna innan den rengörs.
- Du får absolut inte doppa ner någon del av apparaten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om den sätts på och det finns vätska kvar som kommer i kontakt med strömförande delar.

Akta!

Använd inga rengörings- eller lösningsmedel. De kan skada apparatens yta. Rester av medlet kan hamna i nästa våffla och göra den som äter den sjuk!

- Rengör laggarna efter varje användning med en bit torrt hushållspapper eller liknande för att suga upp kvarvarande fett.
- Rengör sedan alla ytor och kabeln med en lätt fuktad trasa. Torka av apparaten noga innan du använder den igen.

Om rester bränts fast:

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

Förvaring

Låt apparaten bli helt kall innan du ställer undan den.

Linda kabeln runt om hållaren under väffeljärnet. Förvara apparaten i ett torrt utrymme.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten faller under EU-direktiv 2002/96/EC.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter.

Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter köpet. När garantin är slut kostar det pengar att reparera produkten.

SE Kompernass Service Sverige

Tel.: 0770 93 00 35

e-mail: support.sv@kompernass.com

FI Kompernass Service Suomi

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: support.fi@kompernass.com

Tips

- Blanda alla ingredienser till en slät smet så blir våfflan jämnt gräddad.
- Lägg aldrig knapergräddade våfflor ovanpå varandra. Då blir de snabbt mjuka.
Lägg dem bredvid varandra på ett galler så behåller de sin knaprighet.

Recept

Kanelvåfflor

125 g	smör
ca 200 g	socker
2	ägg
65 g	malda nötter
250 g	mjöl
10 g	kanel
1 msk	rom

1. Rör det mjuka smöret, ägg och socker till en pösig smet.
2. Tillsätt de övriga ingredienserna.
3. Vispa ihop allt med elvisp i 2 - 3 minuter på den högsta hastigheten.
4. Låt smeten stå och vila ca en timme i kylskåpet, så att den går att forma till små kulor.

Kanelvåfflor med marsipan

250 g	smör
400 g	socker
400 g	mjöl
80 g	kanel
200 g	bakmarsipan

1. Rör det mjuka smöret och sockret till en pösig smet.
2. Tillsätt äggen ett i sänder.
3. Tillsätt mjöl, kanel och marsipan.
4. Vispa ihop allt med elvisp i 2 - 3 minuter på den högsta hastigheten.
5. Låt smeten stå och vila ca en timme i kylskåpet, så att den går att forma till små kulor.

Ostvåfflor

125 g	mjöl
100 g	smör
2	ägg
2,5 dl	vatten
1/2 tsk	salt

efter tycke och smak:

50 g	parmesan eller lite kummin
------	----------------------------

1. Låt smöret smälta i det varma vattnet.
2. Häll den svalnade vätskan över mjölet.
3. Tillsätt ägg och salt och blanda.
4. Tillsätt sedan parmesan eller kummin.

Om smeten är för hård tillsätter du lite mer vatten.

Om smeten är för mjuk kan du ställa den i kylskåpet ett tag tills den hårdnar.

Indholdsfortegnelse	Side
Anvendelsesformål	20
Tekniske data	20
Medfølger ved køb	20
Beskrivelse af vaffeljernet	20
Sikkerhedsanvisninger	20
Før første ibrugtagning	21
Bagning af vafler	21
Rengøring og vedligeholdelse	22
Opbevaring	23
Bortskaffelse	23
Importør	23
Garanti og service	23
Tips	23
Opskrifter	24
Kanelvafler.....	24
Kanel-marcipanvafler.....	24
Ostebagværk.....	24

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre.

Kanelvaffeljern

Anvendelsesformål

Dette vaffeljern er beregnet til bagning af vaffer i almindelige husholdninger. Det er ikke beregnet til tilberedning af andre fødevarer og ikke til anvendelse i erhvervs- eller industrimæssige omgivelser.

Tekniske data

Spænding : 220-240 V ~ 50 Hz
Effektforbrug: 1000 W

Medfølger ved køb

- Kanelvaffeljern
- Betjeningsvejledning

Beskrivelse af vaffeljernet

- ❶ Kontrollamper (rød / grøn)
- ❷ Håndtag
- ❸ Bruningsindstilling

Sikkerhedsanvisninger

Undgå livsfare på grund af elektrisk stød på følgende måde:

- Sørg for, at vaffeljernet aldrig kommer i berøring med vand, så længe strømskiftet sidder i stikkontakten. Det gælder især, hvis du anvender vaffeljernet i køkkenet i nærheden af køkkenvasken.

- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke nok at slukke for vaffeljernet, da der stadig er strøm på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene vaffeljernet med.

Sådan undgår du fare for brand og tilskadekomst:

- Vaffeljernets dele kan blive varme under brug. Rør derfor kun ved håndtaget. Bruningsindstillingen kan også blive varm efter en vis brugstid - tag derfor grill-handsker på.
- Bagværk kan brænde! Stil aldrig vaffeljernet op i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under brændbare gardiner eller over-skabe.
- Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn.
- Dette vaffeljern må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan vaffeljernet skal benyttes. Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med vaffeljernet.
- Når låget åbnes, kan der komme meget varme dampskyer. Brug derfor helst grill-handsker, når du åbner vaffeljernet.



Obs! Varm overflade.

Før første ibrugtagning

Før vaffeljernet tages i brug, skal du kontrollere, at vaffeljernet, stikket og ledningen er i perfekt stand, og at alle emballeringsmaterialer er fjernet.

1. Tør bagepladerne af med en fugtig klud.
2. Luk låget (uden dej).
3. Sæt strømstikket i en stikkontakt. Den røde kontrollampe ❶ lyser og viser dermed, at vaffeljernet er sluttet til strømmettet. Den grønne kontrollampe ❶ lyser først, når vaffeljernet er varmet op.
4. Stil bruningsindstillingen ❸ på trin 5.

❶ **Bemærk:**

Når du bruger vaffeljernet første gang, kan det lugte lidt på grund af produktionsbetingede rester (der kan også udvikles lidt røg). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn f.eks. et vindue.

5. Vent, til den grønne kontrollampe ❶ lyser. Stil derefter bruningsindstillingen ❸ på trin 1.
6. Træk stikket ud af stikkontakten.
7. Åbn vaffeljernet ved at trykke låsen på håndtaget ❷ sammen, og klap låget op.
8. Lad vaffeljernet køle af med låget klappet op.
9. Tør bagepladerne endnu en gang af med en fugtig klud.

Nu er vaffeljernet klar til brug.

Bagning af vafles

Når du har forberedt en dej til kanelvaffeljernet:

1. Stil vaffeljernet på en tør, jævn og varmebestandig overflade.
2. Smør bagepladerne let med smør, margarine eller olie, der egner sig til bagning.

⚠ **Obs:**

Rør kun ved vaffeljernet's håndtag ❷. Vaffeljernet's øvrige dele bliver meget varme. Forbrændingsfare!

3. Varm vaffeljernet op med lukket låg. Sæt strømstikket ind i stikkontakten, og drej bruningsindstillingen ❸ til det ønskede bruningsstrin. Vi anbefaler trin 4. Den røde kontrollampe ❶ viser, at vaffeljernet er sluttet til strømmettet og varmer op. Så snart den grønne kontrollampe ❶ lyser, er vaffeljernet klar til bagning.
4. Åbn vaffeljernet ved at trykke låsen på håndtaget ❷ sammen, og klap låget op.
5. Form dejen til kugler på størrelse med et kirsebær. Læg en dejkugle i hver af de 8 vaffelformer.

❶ **Bemærk:**

Dejmængden kan variere afhængigt af sammensætningen! Lav dejkuglerne større, hvis vaffelformerne ikke er fyldt rigtigt efter bagningen. Gør dejkuglerne mindre ved de næste vafles, hvis dejen løber ud af vaffelformen under bagningen.

6. Luk låget, og fordel dejen. Sørg for, at låsen på håndtaget ❷ går i hak.

Bemærk:

Hvis låget ikke kan lukkes, er dejens konsistens for fast. Vent et stykke tid. Så snart dejen bliver varmere, bliver den også blødere.

Bemærk:

Det kan ske, at den grønne kontrollampe  slukkes kortvarigt og derefter lyser igen under bagningen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været under den indstillede temperatur, og vaffeljernet er varmet op til den indstillede temperatur igen.

- Vafferne er færdige efter ca. 2 minutter. Bruningsgraden kan du bestemme ved enten at stille på bruningsindstillingen  eller ved at ændre bagetiden.

Den angivne bagetid er kun vejledende, for bagetiden afhænger af, ...

... hvad vaffeldejen indeholder.

... om du kan lide lyse eller mørke vaffer.

... hvilket trin bruningsindstillingen  står på.

7. Åbn vaffeljernet, og se efter, om vafferne er bagt tilstrækkeligt/er brune. Hvis vafferne ikke er færdige endnu, skal du lukke vaffeljernet og lade dem bage lidt længere.

Bemærk:

Når du tager vaffen ud, skal du passe på, at du ikke beskadiger bagepladernes belægning. Brug derfor kun træ- eller plastredskaber, som kan tåle varme.

8. Åbn vaffeljernet, og tag vafferne ud.

9. Del vafferne med en kniv med det samme, så længe de stadig er varme. Når vafferne køles af, bliver de hårde og er ikke så nemme at dele mere.

- 10 Efter den sidste vaffel skal du trække strømskikket ud af stikkontakten og lade vaffeljernet køle af med låget åbnet.

Rengøring og vedligeholdelse

Gør følgende for at undgå livsfare på grund af elektrisk stød:

- Åbn aldrig vaffeljernet kabinet. Der er ikke betjeningsdele indei. Det kan være livsfarligt at åbne kabinettet på grund af elektrisk stød.
- Træk først stikket ud af stikkontakten, og lad vaffeljernet køle af, inden du rengør det.
- Vaffeljernet dele må aldrig dyppes ned i vand eller andre væsker! Der kan opstå livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele ved næste brug.

Obs!

Brug ikke rengørings- eller opløsningsmidler. De kan angribe apparatets overflade. Rester af disse rengøringsmidler kan sætte sig i de næste vaffer og føre til personskader!

- Rengør først bagepladerne efter brug med et stykke tørt køkkenrulle for at opsuge fedtresten.
- Rengør derefter alle flader og ledningen med en let fugtig karklud. Tør vaffeljernet godt af, inden du bruger det igen.

Ved fastbrændte rester:

- Brug aldrig hårde genstande som hjælpemidler. Belægningen på bagepladerne kan beskadiges.
- Læg i stedet en våd karklud på de fastbrændte rester, så de kan blive blødt op.

Opbevaring

Lad vaffeljernet køle helt af, før du stiller det væk. Vikl ledningen omkring holderen under vaffeljernet bund.

Opbevar vaffeljernet et tørt sted.

Bortskaffelse



Smid aldrig vaffeljernet ud sammen med det normale husholdningsaffald.

Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf vaffeljernet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation.

Følg de aktuelt gældende regler.

Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanti og service

På dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. Vaffeljernet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller ødelæggelse af skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssigt brug.

Ved misbrug og u hensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede fandtes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen. Når garantiperioden er gået, er eventuelle reparationer betalingspligtige.

(DK) Kompernass Service Danmark

Tel.: 80-889 980

(Der kan kun ringes til servicenummeret fra fastnet)

e-mail: support.dk@kompernass.com

Tips

- Bland alle ingredienserne godt sammen, så du får en ensartet bruning.
- Læg aldrig de sprøde, nybagte vafles oven på hinanden. De bliver hurtigt bløde.
Læg dem ved siden af hinanden på en køkkenrist, så bliver de ved med at være sprøde.

Opskrifter

Kanelvafler

125 g	smør
ca. 200 g	sukker
2	æg
65 g	malede nødder
250 g	mel
10 g	kanel
1 spsk	rom

1. Rør det blødgjorte smør, æggene og sukkeret til skum.
2. Tilsæt resten af ingredienserne.
3. Bland det hele sammen i 2 - 3 minutter på hånd-mixerens højeste trin.
4. Lad dejen hvile ca. en time i køleskabet, så den kan formes til små kugler.

Kanel-marcipanvafler

250 g	smør
400 g	sukker
400 g	mel
80 g	kanel
200 g	marcipan-råmasse

1. Rør det blødgjorte smør og sukkeret til skum.
2. Tilsæt æggene lidt efter lidt.
3. Tilsæt melet, kanelen og marcipan-råmassen.
4. Bland det hele sammen i 2 - 3 minutter på hånd-mixerens højeste trin.
5. Lad dejen hvile ca. en time i køleskabet, så den kan formes til små kugler.

Ostebagværk

125 g	mel
100 g	smør
2	æg
250 ml	vand
1/2 tsk.	salt
efter smag:	
50 g	parmesanost eller lidt kommen

1. Opløs smørret i det varme vand.
2. Tilsæt den afkølede væske til melet.
3. Tilsæt æggene og saltet, og bland det hele.
4. Efter smag kan du nu tilsætte parmesanost eller kommen.

Hvis dejen er for fast, tilsættes der lidt vand.

Hvis dejen er for blød, kan du stille den i køleskabet, så den bliver lidt fastere.

Inhaltsverzeichnis	Seite
Verwendungszweck	26
Technische Daten	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung	26
Sicherheitshinweise	26
Vor der ersten Inbetriebnahme	27
Waffeln backen	27
Reinigen und Pflegen	28
Aufbewahren	29
Entsorgen	29
Importeur	29
Garantie und Service	29
Tipps	30
Rezepte	30
Zimtwaffeln	30
Zimt-Marzipanwaffeln	30
Käse-Gebäck	30

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Zimtwaffeleisen

Verwendungszweck

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

Technische Daten

Spannung: 220-240 V ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1000 W

Lieferumfang

- Zimtwaffeleisen
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- ❶ Kontrollleuchten (Rot / Grün)
- ❷ Handgriff
- ❸ Bräunungsregler

Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem, um das Gerät zu betreiben.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Bräunungsregler kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen oder Hängeschränke.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.



Achtung! Heiße Oberfläche.

Vor der ersten 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.

1. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Schließen Sie den Deckel (ohne Teig).
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte ❶ leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet erst, wenn das Gerät aufgeheizt ist.
4. Schieben Sie den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 5.

❶ **Hinweis:**

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

5. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet. Schieben Sie dann den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 1.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
7. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
8. Lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
9. Wischen Sie die Backflächen noch einmal mit einem feuchten Tuch gründlich ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Waffeln backen

Wenn Sie einen für das Zimtwaffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
2. Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

⚠ **Achtung:**

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❷ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

3. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Bräunungsregler ❸ auf die gewünschte Bräunungsstufe. Wir empfehlen Stufe 4. Die rote Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und aufheizt.
Sobald die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet, ist das Waffeleisen zum Backen bereit.
4. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
5. Formen Sie den Teig zu etwa kirschgroßen Kugeln. Legen Sie jeweils eine Teigkugel in jede der 8 Waffelformen.

❶ **Hinweis:**

Die Menge des Teiges kann je nach Teigbeschaffenheit variieren! Vergrößern Sie die Teigkugeln, wenn die Waffelformen nach dem Backen nicht richtig ausgefüllt waren. Verkleinern Sie die Teigkugeln bei den nächsten Waffeln, wenn der Teig während des Backens aus den Waffelformen austritt.

6. Schließen Sie den Deckel und verteilen Sie so den Teig. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung am Handgriff ❷ einrastet.

Hinweis:

Wenn sich der Deckel nicht schließen lässt, ist die Konsistenz des Teiges zu fest. Warten Sie in diesem Falle einige Zeit ab. Sobald der Teig wärmer wird, wird er auch weicher.

Hinweis:

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte **1** kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

- Die Waffeln sind nach ca. 2 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Bräunungsreglers **3** oder durch die Backzeit bestimmen.

Die angegebene Backzeit ist nur ein Richtwert, denn die Backzeit hängt davon ab, ...

... wie sich der Waffelteig zusammensetzt.

... ob Sie die Waffeln eher hell oder braun mögen.

... auf welcher Stufe der Bräunungsregler **3** steht.

7. Öffnen Sie das Waffeleisen und prüfen Sie, ob die Waffeln ausreichend gar bzw. braun sind. Sind die Waffeln noch nicht fertig, schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie sie noch einen Augenblick nachbacken.

Hinweis:

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Benutzen Sie daher nur hitzebeständiges Holz- oder Plastikbesteck.

8. Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die Waffeln.

9. Teilen Sie die Waffeln sofort mit einem Messer, solange sie noch heiß sind. Sobald die Waffeln auskühlen, werden Sie hart und lassen sich nicht mehr so gut teilen.
10. Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- 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.

Achtung!

Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen. Rückstände dieser Reinigungsmittel können sich in den nächsten Waffeln befinden und somit zu Personenschäden führen!

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

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

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

Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.

Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompersnaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

Tipps

- Vermischen Sie alle Zutaten gleichmäßig, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.
- Legen Sie knusprig gebackene Waffeln nie übereinander. Dadurch werden sie schnell weich. Legen Sie sie nebeneinander auf ein Küchenrost, so bleiben sie knusprig.

Rezepte

Zimtwauffeln

125 g	Butter
ca. 200 g	Zucker
2	Eier
65 g	gemahlene Nüsse
250 g	Mehl
10 g	Zimt
1 EL	Rum

1. Rühren Sie die weiche Butter, die Eier und den Zucker schaumig.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu.
3. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.
4. Lassen Sie den Teig noch ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen, so dass er sich zu kleinen Kugeln formen lässt.

Zimt-Marzipanwauffeln

250 g	Butter
400 g	Zucker
400 g	Mehl
80 g	Zimt
200 g	Marzipan Rohmasse

1. Rühren Sie die weiche Butter und den Zucker schaumig.
2. Geben Sie nach und nach die Eier hinzu.
3. Geben Sie das Mehl, den Zimt und die Marzipan Rohmasse hinzu.
4. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.
5. Lassen Sie den Teig noch ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen, so dass er sich zu kleinen Kugeln formen lässt.

Käse-Gebäck

125 g	Mehl
100 g	Butter
2	Eier
250 ml	Wasser
1/2 TL	Salz
je nach Geschmack:	
50 g	Parmesankäse oder ein wenig Kümmel

1. Lassen Sie die Butter in dem warmen Wasser zergehen.
2. Geben Sie diese abgekühlte Flüssigkeit zum Mehl.
3. Geben Sie die Eier und das Salz dazu und vermischen Sie alles.
4. Je nach Geschmack können Sie nun den Parmesankäse oder den Kümmel hinzugeben.

Falls der Teig zu fest ist, geben Sie noch etwas Wasser hinzu.

Falls der Teig zu weich ist, können Sie ihn einige Zeit in den Kühlschrank stellen, damit er etwas fester wird.