

KRUPS

WAFFLE MAKER
FDK2



www.krups.com

FR

NL

DE

IT

EN

ES

PT

EL

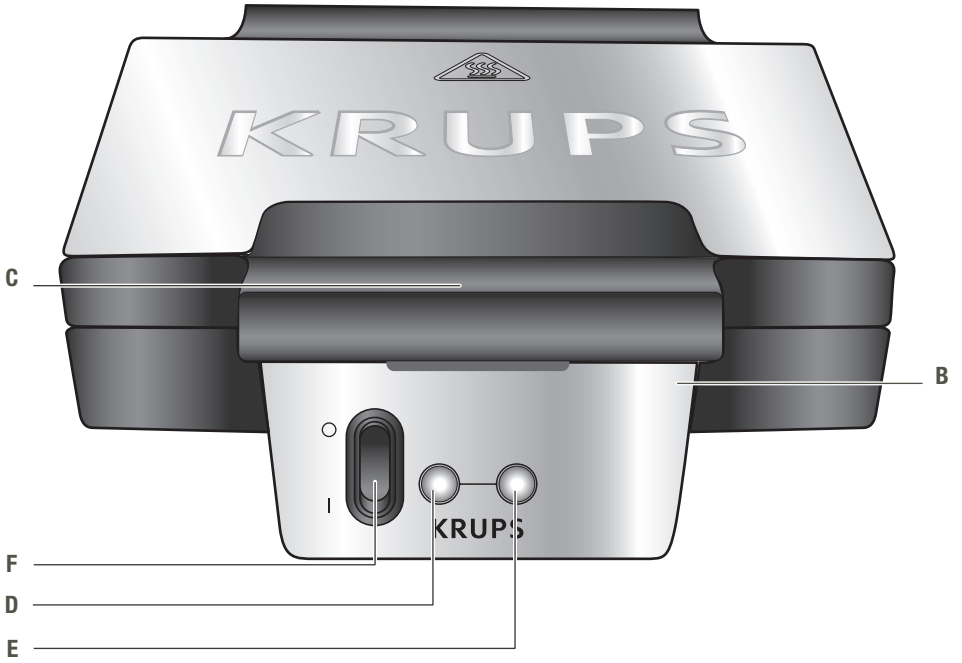
AR

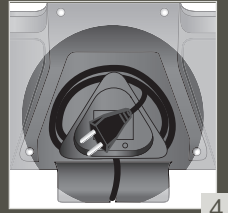
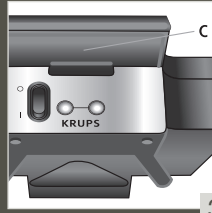
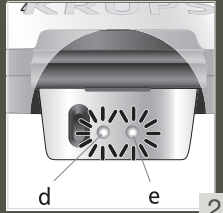
DA

NO

SW

FI





DESCRIPTION

- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Plaques gaufres fixes avec revêtement anti-adhérent (2) | D Voyant de mise sous tension |
| B Poignée thermo-isolante | E Voyant de régulation |
| C Clip de fermeture | F Interrupteur |

MODE D'EMPLOI

Les dessins explicatifs sont en page 58

Posez l'appareil sur un plan ferme.

Avant la première utilisation :

- Dérouler entièrement le cordon.
- Ouvrez l'appareil.
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Enduisez légèrement les plaques d'huile végétale ou d'un aérosol anti-adhésif.
- Essuyez avec un chiffon doux.

Utilisation de l'appareil

- Fermez l'appareil.
- Vérifiez que l'interrupteur est sur 0.
- Branchez le cordon sur le secteur. Mettez l'interrupteur (f) en marche (position 1). Le voyant rouge (d) s'allume (1).
- Laissez préchauffer l'appareil : le voyant vert (e) s'allume quand la température de cuisson est atteinte (2).
- Ouvrir l'appareil (3). A l'aide d'une louche, versez la pâte à gaufres sur la plaque inférieure de l'appareil.
- Versez la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder.
- Fermez l'appareil.
- Laissez cuire selon le temps indiqué dans la recette.
- Pendant la cuisson des gaufres, il est normal que le voyant vert s'allume et s'éteigne tour à tour.
- A la fin des cuissons, éteindre le produit en appuyant sur 0. Puis débrancher la prise.
- Laisser refroidir 2 heures.

NETTOYAGE

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.

Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil,

Utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.

Pour nettoyer les plaques,

Utilisez une éponge humide avec du produit à vaisselle. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.

RANGEMENT

L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place. Enroulez le cordon à l'emplacement prévu à cet effet (4).

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

RECETTES

Gaufres classiques

Des gaufres pour des goûters croustillants.

Pour 16 gaufres

Temps de cuisson : environ 3 min 30

300 g de farine, 10 g de levure chimique, sel, 75 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 2 œufs, ½ litre de lait.

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres légères

La gaufre "light" à accommoder selon vos envies.

Pour 12 gaufres

Temps de cuisson : de 3 min à 3 min 30

300 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 c. à soupe de sucre, 2 œufs, 40 cl de lait.

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres belges

Retrouvez le goût des gaufres tel qu'elles sont dégustées en Belgique.

Pour 12 gaufres

Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30

5 œufs, 1 sachet de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre.

Faire ramollir le beurre. Mélanger la farine, le sucre et la levure. Ajouter le beurre en pommade et les œufs. Bien mélanger.

Galettes tendres belges

Une gaufre craquante et moelleuse à la fois.

Pour 16 gaufres

Temps de cuisson : de 5 min à 5 min 30

500 g de farine, ½ sachet de levure chimique, 400 g de beurre, 400 g de sucre, 2 dl de lait, ½ sachet de sucre vanillé, 5 œufs

Battre les jaunes d'œuf. Ajouter progressivement le reste des ingrédients et terminer par les blancs d'œuf battus en neige. Faire cette pâte la veille et la mettre au réfrigérateur.

Gaufres éponge

Un zeste de citron pour une gaufre délicieuse.

Pour 10 gaufres

Temps de cuisson : de 3 min à 3 min 30

5 jaunes d'œuf, 5 c. à soupe d'eau chaude, 100 g de sucre, le zeste râpé d'un citron, 150 g de farine, ½ c. à café de levure chimique, 5 blancs d'œuf.

Battre les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste râpé de citron. Mélanger la farine et la levure et les ajouter à l'ensemble des ingrédients. Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer à la préparation.

Gaufres à la vanille

L'exotisme aux accents de vanille.

Pour 14 gaufres

Temps de cuisson : de 3 à 4 min

200 g de beurre, 50 g de sucre, gousse de vanille ou 2 sachets de vanille à l'ancienne, une pincée de sel, 6 œufs, 300 g de farine, 2 c. à café de levure chimique, 1/4 de litre de lait, 1 c. à soupe de rhum

Battre le beurre, le sucre, la vanille et le sel. Mélanger la farine et la levure et ajouter à l'ensemble progressivement le lait et les œufs, puis incorporer le rhum.

Gaufres au fromage

A déguster à l'apéritif !

Pour 20 gaufres

Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30

100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 c. à café de sel, 500 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 50 g de Parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf.

Battre le beurre. Mélanger la farine et la levure. Ajouter l'un après l'autre les jaunes d'œuf, le sel, la farine, le fromage et l'eau. Incorporer ensuite les blancs battus en neige.

BESCHRIJVING

- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Vaste platen met antiaanbaklaag : | D Controlelampje inschakeling |
| B Warmte-isolerend handvat | E Controlelampje regeling |
| C Sluitingsclip | F Schakelaar |

GEBRUIKSAANWIJZING

Verklarende afbeeldingen vindt u op pagina 58

Plaats het apparaat op een vast oppervlak.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- Rol het elektriciteitssnoer volledig af.
- Doe het apparaat open.
- Verwijder de volledige verpakking, alle stickers of andere accessoires die zich zowel in de binnenkant als op de buitenkant van het apparaat bevinden.
- Bestrijk de platen met een dun laagje plantaardige olie of met een antiaanbakspray.
- Afvegen met een zachte doek.

Gebruik van het apparaat

- Sluit het apparaat.
- Ga na of de schakelaar zich op 0 bevindt.
- Sluit het elektriciteitssnoer aan op het elektriciteitsnetwerk. Stel de schakelaar (f) in (positie 1). Het rode controlelampje (d) licht op (1).
- Laat het apparaat voorverwarmen: het groene controlelampje (e) licht op wanneer de baktemperatuur bereikt wordt (2).
- Open het apparaat (3). Giet met behulp van een juslepel het wafelbeslag op de plaat aan de binnenkant van het apparaat.
- Giet het beslag zó dat elke kleine geul gevuld wordt. De geulen mogen niet overlopen!
- Sluit het apparaat.
- Laat het beslag gaar worden volgens de tijd die in uw recept staat.
- Tijdens het gaar worden van de wafels is het normaal dat het groene controlelampje beurtelings oplicht en uitgaat.
- Laat het apparaat afkoelen gedurende 2 uur.
- Leave to cool for 2 hours.

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Maak de buitenkant van het apparaat schoon

met een vochtige doek en droog het daarna af.

Maak de bakplaten schoon

met een vochtige doek met afwasmiddel. Gebruik daarna een vochtige spons om de resten van het afwasmiddel te verwijderen en droog de platen af.

OPBERGEN

Dit apparaat kan verticaal opgeborgen worden om ruimte te besparen. Berg het snoer op in de daarvoor bestemde ruimte (4).

BESCHERM HET MILIEU!



① Uw toestel bevat verschillende, voor terugwinning of recycling geschikte materialen.

➡ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt.

RECEPTEN

Klassieke wafels

Voor een knapperige traktatie.

Beslag voor 16 wafels

Baktijd: ongeveer 3,5 min.

300 g bloem, 10 g bakpoeder, zout, 75 g suiker, 100 g boter, 2 eieren, ½ l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. Maak in het midden een kuiltje en voeg het zout, de suiker, de gesmolten boter en de hele eieren toe. Voeg de melk beetje bij beetje toe. Laat het beslag 1 uur rusten.

Zachte wafels

Garneer de wafel waarmee u wilt en geniet.

Beslag voor 12 wafels

Baktijd: ongeveer 3 tot 3,5 min.

300 g bloem, 1 zakje bakpoeder, 1 mespuntje zout, 1 el suiker, 2 eieren, 400 ml melk

Klop de eieren schuimig. Voeg de andere ingrediënten toe en klop het mengsel glad.

Belgische wafels

Genieten op z'n Belgisch.

Beslag voor 12 wafels

Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min.

5 eieren, 1 zakje bakpoeder, 300 g bloem, 300 g suiker, 300 g boter.

Laat de boter zacht worden. Meng de bloem, de suiker en het bakpoeder door elkaar. Voeg de zachte boter en de eieren toe. Meng alles goed door elkaar.

Zachte Belgische wafels

Genieten van heerlijke zachte wafels.

Beslag voor 16 wafels

Baktijd: ongeveer 5 tot 5,5 min.

500 g bloem, ½ zakje bakpoeder, 400 g boter, 400 g suiker, 2 dl melk, ½ zakje vanillesuiker, 5 eieren.

Klop de eierdooiers. Voeg de andere ingrediënten beetje bij beetje toe, en eindig met de stijfgeslagen eiwitten. Maak dit beslag de avond van tevoren en bewaar het in de koelkast.

Sponswafels

Overheerlijke wafels dankzij een stukje citroenschil.

Beslag voor 12 wafels

Baktijd: ongeveer 3 tot 3,5 min.

5 eierdooiers, 5 el warm water, 100 g suiker, de geraspte schil van een citroen, 150 g bloem, ½ tl bakpoeder, 5 eiwitten

Klop de eierdooiers, het water, de suiker en de geraspte citroenschil door elkaar. Meng de bloem en het bakpoeder en voeg dit mengsel toe aan de andere ingrediënten. Klop de eiwitten stijf en schep deze door het mengsel.

Vanillewafels

Een exotische verrukking met vanille.

Beslag voor 14 wafels

Baktijd: ongeveer 3 tot 4 min.

200 g boter, 50 g suiker, vanillestokje of 2 zakjes ouderwetse vanille, een mespuntje zout, 6 eieren, 300 g bloem, 2 tl bakpoeder, ¼ l melk, 1 el rum.

Klop de boter, de suiker, de vanille en het zout tot een romige massa. Meng de bloem en het bakpoeder en voeg dit mengsel aan het botermengsel toe. Voeg de melk en de eieren beetje bij beetje toe en doe vervolgens de rum erbij.

Kaaswafels

Ideaal als voorgerecht!

Beslag voor 20 wafels

Baktijd: ongeveer 4 tot 4,5 min.

100 g boter, 8 eierdooiers, ½ tl zout, 500 g bloem, ½ tl bakpoeder, 50 g geraspte parmezaanse kaas, ½ l water, 8 eiwitten.

Klop de boter tot een romige massa.

Meng de bloem en het bakpoeder door elkaar. Voeg de eierdooiers een voor een toe, en daarna het zout, de bloem, de kaas en het water. Schep vervolgens de stijfgeslagen eiwitten erdoorheen.

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|-------------------------------------|
| A Waffelplatten mit Antihafbeschichtung | D Betriebs-Kontrollleuchte |
| B Wärmeisolierender Griff | E Temperatur-Kontrollleuchte |
| C Verschlussclip | F Ein-/Aus-Schalter |

GEBRAUCHSANLEITUNG

Die erklärenden Zeichnungen sind auf Seite 58 zu finden.

Stellen Sie das Gerät auf eine feste Fläche.

Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und sämtliches Zubehör innerhalb und außerhalb des Geräts.
- Bestreichen Sie die Waffelplatten leicht mit Pflanzenöl.
- Wischen Sie mit einem weichen Tuch nach.

Verwendung des Geräts

- Schließen Sie das Gerät.
- Überprüfen Sie, ob der Schalter auf 0 steht.
- Schließen Sie das Stromkabel an das Stromnetz an. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter (f) ein (Position 1). Die rote Betriebs-Kontrollleuchte (d) leuchtet auf (1).
- Lassen Sie das Gerät vorheizen: Die grüne Temperatur-Kontrollleuchte (e) leuchtet auf, wenn die Backtemperatur erreicht ist (2).
- Öffnen Sie das Gerät (3). Geben Sie mit Hilfe einer Schöpfkelle den Waffelteig auf die untere Waffelplatte des Geräts.
- Gießen Sie Teig nach bis das gesamte Waffelrelief bedeckt ist und geben Sie dabei acht, dass der Teig nicht überläuft.
- Schließen Sie das Gerät, ohne den Verschlussclip zu verriegeln.
- Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen.
- Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs der Waffeln abwechselnd ein- und ausschaltet.
- Schalten Sie das Gerät nach der Zubereitung aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter auf 0 stellen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie es 2 Stunden abkühlen.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts

mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.

Reinigen Sie die Waffelplatten

mit einem mit Spülmittel angefeuchteten Schwämmchen. Anschließend gut spülen und abtrocknen.

AUFBEWAHRUNG

Das Gerät kann platzsparend vertikal aufbewahrt werden. Wickeln Sie das Stromkabel an dem dafür vorgesehenen Platz auf (4).

DENKEN SIE AN DEN SCHUTZ DER UMWELT!



① Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.

➔ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

REZEPTE

Klassische Waffeln

Waffeln als köstliche Gaumenfreude.

Ergibt 16 Waffeln

Backzeit: 3 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 10 g Backpulver, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 100 g zerlassene Butter, 2 Eier, ½ Liter Milch

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde bilden und das Salz, den Zucker, die zerlassene Butter und die Eier hineingeben. Unter Rühren nach und nach die Milch dazugießen. Den Teig 1 Stunde lang stehen lassen.

Dünne Waffeln

Genuss pur!

Ergibt 12 Waffeln

Backzeit: ca. 3 Min. bis 3 Min. 30 Sek.

300 g Mehl, 1 Beutel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 400 ml Milch.

Die Eier schaumig rühren. Die anderen Zutaten hinzugeben und den Teig so lange verquirlen, bis er glatt ist.

Belgische Waffeln

Entdecken Sie Waffeln wie aus Belgien.

Ergibt 12 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

5 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter.

Die Butter weich werden lassen. Das Mehl, den Zucker und das Backpulver miteinander vermischen. Die weiche Butter und die Eier hinzugeben. Gut verrühren.

Weiche belgische Waffeln

Genießen Sie krosse und gleichzeitig weiche Waffeln.

Ergibt 16 Waffeln

Backzeit: ca. 5 Min. bis 5 Min. 30 Sek.

500 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 400 g Butter, 400 g Zucker, 200 ml Milch, ½ Päckchen Vanillezucker, 5 Eier.

Die Eigelbe verquirlen. Nach und nach die anderen Zutaten hinzugeben, am Schluss das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterheben. Diesen Teig am Vortag zubereiten und in den Kühlschrank stellen.

Schaumwaffeln

Ein wenig Zitronenschale für köstliche Waffeln.

Ergibt 10 Waffeln

Backzeit: ca. 3 Min. bis 3 Min. 30 Sek.

5 Eigelb, 5 Esslöffel warmes Wasser, 100 g Zucker, geriebene Zitronenschale, 150 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 5 Eiweiß.

Eigelb verquirlen, das Wasser, den Zucker und die geriebene Zitronenschale hinzufügen. Mehl und Backpulver vermischen und die anderen Zutaten hinzugeben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben.

Vanillewaffeln

Eine exotische Vanille-Leckerei.

Ergibt 14 Waffeln

Backzeit: ca. 3 Min. bis 4 Min.

200 g Butter, 50 g Zucker, Vanilleschote oder 2 Päckchen Vanillezucker, eine Prise Salz, 6 Eier, 300 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, ¼ Liter Milch, 1 Esslöffel Rum.

Die Butter, den Zucker, die Vanille und das Salz verrühren. Das Mehl und das Backpulver miteinander vermischen und nach und nach die Milch und die Eier hinzugeben, am Schluss den Rum unterrühren.

Käsewaffeln

Ideal als Vorspeise!

Ergibt 20 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min. bis 4 Min. 30 Sek.

100 g Butter, 8 Eigelb, ½ Teelöffel Salz, 500 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 50 g geriebener Parmesankäse, ½ Liter Wasser, 8 Eiweiß.

Die Butter verrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Nach und nach Eigelb, das Salz, das Mehl, den Käse und das Wasser hinzugeben. Anschließend das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterheben.

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--------------------------------|
| A Piastre per cialde fissato con antiaderente (2) | D Spia di funzionamento |
| B Manico termoisolante | E Spia di controllo |
| C Clip di chiusura | F Interruttore |

MODO D'USO

Le figure si trovano a pagina 58

Collocare l'apparecchio su un piano stabile.

Prima del primo utilizzo:

- Svolgere completamente il cavo.
- Aprire l'apparecchio.
- Rimuovere tutti gli imballaggi, gli adesivi o i diversi accessori, all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
- Ungere leggermente le piastre con olio vegetale o spray antiaderente.
- Asciugare delicatamente con un panno morbido.

Utilizzo dell'apparecchio

- Chiudere l'apparecchio.
- Verificare che l'interruttore sia in posizione 0.
- Collegare il cavo alla presa di corrente. Posizionare l'interruttore (F) su 1. La spia rossa (D) si accenderà (1).
- Lasciare che l'apparecchio si riscaldi: la spia verde (E) si accenderà quando verrà raggiunta la temperatura di cottura (2).
- Aprire l'apparecchio (3). Aiutandosi con un mestolo, versare l'impasto per le cialde sulla piastra inferiore dell'apparecchio.
- Versare l'impasto facendo attenzione a coprire tutti gli spazi, senza far uscire l'impasto dai bordi.
- Chiudere l'apparecchio.
- Lasciare cuocere per il tempo indicato nella ricetta.
- Durante la cottura delle cialde è normale che la spia verde si accenda e si spenga a intermittenza.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio posizionando l'interruttore su 0 e scollegare dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare per 2 ore.

MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, togliete la spina e fate raffreddare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

Per pulire la parte esterna dell'apparecchio,

utilizzate una spugna umida ed asciugate con cura.

Per pulire le piastre,

utilizzate una spugna umida con un detersivo per i piatti. Sciacquate ed asciugate con cura.

SISTEMAZIONE

L'apparecchio può essere sistemato in verticale per guadagnare spazio. Avvolgete il cavo nella sede apposita (4).

PARTECIPIAMO ALLA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE !



① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

RICETTE

Cialde tradizionali

Cialde fragranti per le feste.

Per 16 cialde

Tempi di cottura : 3 min 30 circa

300 g di farina, 10 g di lievito chimico, sale, 75 g di zucchero in polvere, 100 g di burro, 2 uova, ½ litro di latte.

Mescolate la farina ed il lievito in una terrina. Aggiungere il sale, lo zucchero il burro fuso e le uova intere. Diluire a poco a poco con il latte. Per 1 ora, fare riposare la pasta.

Cialde sottili

Prepara le cialde con gli ingredienti che desideri.

Per 12 cialde

Tempi di cottura : da 3 min a 3 min 30 circa

300 g di farina, 1 busta di lievito chimico, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 2 uova, 40 cl di latte.

Sbattere le uova fino ad ottenere una consistenza vellutata. Incorporare gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere una consistenza uniforme.

Cialde belghe

In Belgio le cialde sono fatte così.

Per 12 cialde

Tempi di cottura : da 4 min a 4 min 30 circa

5 uova, 1 busta di lievito chimico, 300 g di farina, 300 g di zucchero, 300 g di burro.

Fare rammollire il burro. Mescolare la farina, lo zucchero ed il lievito. Aggiungere il burro rammollito e le uova. Mescolare bene.

Cialde morbide belghe

Prova queste cialde morbide e fragranti.

Per 16 cialde

Tempi di cottura : da 5 min a 5 min 30 circa

500 g di farina, ½ busta di lievito chimico, 400 g di burro, 400 g di zucchero, 2 dl di latte, ½ busta di zucchero alla vaniglia, 5 uova.

Sbattere i tuorli d'uovo. Aggiungere progressivamente gli altri ingredienti e terminare con i bianchi montati a neve. Preparare la pasta e metterla nel frigorifero.

Cialde a spugna

Una scorza di limone per deliziose cialde.

Per 10 cialde

Tempi di cottura : da 3 min a 3 min 30 circa

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini d'acqua calda, 100 g di zucchero, la scorza di un limone, 150 g di farina, ½ cucchiaino di lievito chimico, 5 bianchi d'uovo.

Sbattere i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la scorza grattugiata di limone. Mescolare la farina ed il lievito ed aggiungere gli altri ingredienti. Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

Cialde alla vaniglia

Una delizia esotica alla vaniglia.

Per 14 cialde

Tempi di cottura : da 3 min a 4 min circa

200 g di burro, 50 g di zucchero, 1 spicchio di vaniglia o 2 bustine di vaniglia, un pizzico di sale, 6 uova, 300 g di farina, 2 cucchiaini di lievito chimico, ¼ di litro di latte, 1 cucchiaino di rum.

Battere il burro, lo zucchero, la vaniglia ed il sale. Mescolare la farina ed il lievito ed aggiungere progressivamente il latte e le uova, poi incorporare il rum.

Cialde al formaggio

Ideali per l'aperitivo!

Per 20 cialde

Tempi di cottura : da 4 min a 4 min 30 circa

100 g di burro, 8 tuorli d'uovo, ½ cucchiaino di sale, 500 g di farina, ½ cucchiaino di lievito chimico, 50 g di Parmigiano grattugiato, ½ litro d'acqua, 8 bianchi d'uovo.

Battere il burro. Mescolare la farina ed il lievito. Aggiungere uno dopo l'altro i tuorli d'uovo, il sale, la farina, il formaggio e l'acqua. In seguito, incorporare i bianchi d'uovo montati a neve.

DESCRIPTION

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Waffle plates fixed with non-stick (2) | D Appliance switched on light |
| B Thermo-insulating handle | E Setting light |
| C Locking clip | F Switch |

INSTRUCTIONS

The explanatory drawings are on page 58

Put the appliance on a firm surface.

Before using:

- Fully unwind the lead.
- Open the appliance.
- Remove all packaging, labels or accessories from the inside and outside of the appliance.
- Coat the plates lightly with cooking oil or spray with a non-stick aerosol.
- Wipe with a soft cloth.

Using your appliance

- Close the appliance.
- Check that the switch is set at 0.
- Connect the lead to the mains. Set the switch (f) to on (position 1). The red light (d) comes on (1).
- Leave the appliance to pre-heat: the green light (e) comes on when the cooking temperature has been reached (2).
- Open the appliance (3). Using a ladle, pour the waffle batter onto the lower plate of the appliance.
- Pour the batter taking care to cover each square and not to let it overflow.
- Close the appliance.
- Leave to cook for the time stated in the recipe.
- While the waffles are cooking it is normal for the green light to switch on and off.
- At the end of cooking, switch the appliance off by pressing 0. Then disconnect the plug.
- Leave to cool for 2 hours.

CLEANING

- Always disconnect the appliance before cleaning, and leave to cool completely.
- Do not immerse the appliance.

To clean the exterior,

wipe with a damp cloth and dry.

To clean the interior,

wipe the plates with a damp cloth, some dishwashing soap may be used. Then wipe with a wet sponge and dry carefully.

STORAGE

The appliance can be stored vertically to save space. Wind up the cord into the cord storage area (4).

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST!



① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

RECIPES

Classic waffles

Delicious traditional crispy waffles.

Makes 16 waffles

Cooking time: approximately 3 ½ min

300 g plain flour, 10 g (1 level tablespoon) baking powder, salt, 75 g caster sugar, 100 g butter, 2 eggs, ½ litre milk.

Mix the flour and baking powder in a bowl. Make a well in the centre and add the salt, sugar, melted butter and eggs. Gradually add the milk. Let the batter stand for 1 hour.

Light waffles

Enjoy these light texture waffles.

Makes 12 waffles

Cooking time: approximately 3 to 3 ½ min

300 g plain flour, 1 tbsp baking powder, pinch salt, 1 tbsp sugar, 2 eggs, 400 ml milk.

Beat the eggs until frothy. Add the other ingredients and beat the mixture until smooth.

Belgian waffles

Discover a waffle as it is made in Belgium.

Makes 16 waffles

Cooking time: approximately 4 to 4 ½ min

5 eggs, 1 tbsp baking powder, 300 g plain flour, 300 g caster sugar, 300 g butter.

Soften the butter. Combine the flour, sugar and baking powder. Add the softened butter and the eggs. Mix well.

Soft belgian waffles

Enjoy crusty and soft waffles.

Makes 16 waffles

Cooking time: approximately 5 to 5 ½ min

500 g plain flour, ½ tbsp baking powder, 400 g melted butter, 400 g caster sugar, 200 ml milk, ½ packet vanilla sugar or ½ tsp vanilla essence, 5 eggs.

Beat the egg whites to form stiff peaks. Beat the egg yolks. Gradually add the remaining ingredients, finishing with the stiffly beaten egg whites. This batter is best made the day before and kept in the refrigerator.

Sponge waffles

Add lemon zest for delicious waffles.

Makes 10 waffles

Cooking time: approximately 3 to 3 ½ min

5 egg yolks, 5 tbsp hot water, 100 g caster sugar, grated zest of one lemon, 150 g plain flour, ½ tsp baking powder, 5 egg whites.

Beat together the egg yolks, water, sugar and lemon zest. Combine the flour and baking powder and add them to the mixture. Beat the egg whites to form stiff peaks and fold them into the mixture.

Vanilla waffles

An exotic vanilla delight.

Makes 14 waffles

Cooking time: approximately 3 to 4 min

200 g butter, 50 g caster sugar, vanilla pod or 1 tsp vanilla essence, pinch salt, 6 eggs, 300 g plain flour, 2 tsp baking powder, ¼ litre milk, 1 tbsp rum.

Cream the butter with the sugar, vanilla and salt. Combine the flour and baking powder and add to the mixture. Gradually add the milk and eggs, then the rum.

Cheese waffles

Ideal for aperitif time!

Makes 20 waffles

Cooking time: approximately 4 to 4 ½ min

100 g butter, 8 egg yolks, ½ tsp salt, 500 g plain flour, ½ tsp baking powder, 50 g grated Parmesan, ½ litre water, 8 egg whites (stiffly beaten).

Cream the butter until soft. Combine the flour and baking powder. Add in order the egg yolks, salt, flour, cheese and water. Fold in the stiffly beaten egg whites.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| A Waffle placas fijadas con antiadherente (2) | D Indicador luminoso de conexión |
| B Empuñadura termoaislante | E Indicador luminoso de regulación |
| C Clip de cierre | F Interruptor |

MODO DE EMPLEO

Los dibujos explicativos están en la página 58

Coloque el aparato en un lugar estable.

Antes de usarlo por primera vez:

- Desenrolle por completo el cable.
- Abra el aparato.
- Retire todos los embalajes, autoadhesivos o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Unte ligeramente las placas con aceite vegetal o con un aerosol antiadherente
- Limpie con un paño suave.

Utilización del aparato:

- Cierre el aparato.
- Verifique que el interruptor esté en posición 0.
- Conecte el cable a la red. Ponga el interruptor (f) en marcha (posición 1). El indicador rojo (d) se enciende (1).
- Deje precalentar el aparato: el indicador verde (e) se enciende cuando la temperatura de cocción se alcanza (2).
- Abra el aparato eléctrico (3). Con ayuda de un cucharón, vierta la masa de las gofres sobre la placa inferior del aparato.
- Vierta la masa teniendo especial cuidado de cubrir cada placa y no verterla fuera.
- Cierre el aparato eléctrico.
- Deje cocinar el tiempo estimado en la receta.
- Mientras que se cocinan las gofres, es normal que el indicador luminoso verde del aparato se encienda y se apague alternativamente.
- Al finalizar la cocción, apague el aparato pulsando el botón 0. A continuación desconecte la toma.
- Deje enfriar durante 2 horas.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe completamente.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.

Para limpiar el exterior del aparato,

utilice una esponja húmeda y seque con cuidado.

Para limpiar las placas,

utilice una esponja húmeda con un poco de producto lavavajillas. Enjuáguelas y séquelas con cuidado.

ALMACENAMIENTO

Puede guardar el aparato en posición vertical para que ocupe menos espacio. Enrolle el cable en el alojamiento previsto (4).

¡COLABOREMOS CON LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE!



- ① El aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.
- ➔ Deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

RECETAS

Gofres clásicas

Gofres crujientes.

Para 16 gofres

Tiempo de cocción: aproximadamente 3 ½ minutos.

300 g de harina, 10 g de levadura, sal, 75 g de azúcar, 100 g de mantequilla, 2 huevos, ½ litro de leche.

Mezcle la harina y la levadura en un bol. Forme un agujero en el centro y añada la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos. Añada gradualmente la leche. Deje reposar la masa durante 1 hora.

Gofres ligeras

Disfrute escogiendo los ingredientes que desee.

Para 12 gofres

Tiempo de cocción: aproximadamente 3 a 3 ½ minutos.

300 g de harina, 1 sobrecito de levadura, 1 pizca de sal, 1 cucharada de azúcar, 2 huevos, 400 ml de leche.

Bata los huevos a punto de nieve. Añada el resto de ingredientes y mezcle bien hasta obtener una masa suave.

Gofres belgas

Descubra las gofres tal como se preparan en Bélgica.

Para 12 gofres

Tiempo de cocción: aproximadamente 4 a 4 ½ minutos.

5 huevos, 1 sobrecito de levadura, 300 g de harina, 300 g de azúcar, 300 g de mantequilla.

Ablande la mantequilla. Mezcle la harina, el azúcar y la levadura. Añada la mantequilla y los huevos. Mezcle todo bien.

Galletas belgas

Deguste gofres crujientes y suaves.

Para 16 gofres

Tiempo de cocción: aproximadamente 5 a 5 ½ minutos.

500 g de harina, ½ sobrecito de levadura, 400 g de mantequilla, 400 g de azúcar, 200 ml de leche, ½ sobrecito de vainilla, 5 huevos.

Bata las yemas de huevo. Añada gradualmente el resto de ingredientes y al final las claras de huevo batidas a punto de nieve. Esta masa es mejor preparada la víspera y conservada en el frigorífico.

Gofres esponjosas

Un poco de piel de limón para gofres deliciosas.

Para 10 gofres

Tiempo de cocción: aproximadamente 3 a 3 ½ minutos.

5 yemas de huevo, 5 cucharadas soperas de agua caliente, 100 g de azúcar, la cáscara rallada de 1 limón, 150 g de harina, ½ cucharilla de levadura, 5 claras de huevo.

Bata las yemas de huevos, el agua, el azúcar y la cáscara rallada del limón. Mezcle la harina con la levadura y añádala al resto de los ingredientes. Bata las claras a punto de nieve y añádalas poco a poco a la preparación.

Gofres de vainilla

Un exótico sabor a vainilla.

Para 14 gofres

Tiempo de cocción: aproximadamente 3 a 4 minutos.

200 g de mantequilla, 50 g de azúcar, ramitas de vainilla, una pizca de sal, 6 huevos, 300 g de harina, 2 cucharillas de levadura, ¼ de litro de leche, una cuchara soperas de ron.

Bata la mantequilla, el azúcar, la vainilla y la sal. Mezcle la harina y la levadura y añada a la mezcla anterior. Añada gradualmente la leche, los huevos y el ron.

Gofres de queso

¡Ideales para el aperitivo!

Para 20 gofres

Tiempo de cocción: aproximadamente 4 a 4 ½ minutos.

100 g de mantequilla, 8 yemas de huevo, ½ cucharada de sal, 500 g de harina, ½ cucharada de levadura, 50 g de queso Parmesano rallado, ½ litro de agua, 8 claras de huevo.

Bata la mantequilla. Mezcle la harina con la levadura. Añada y por este orden: las yemas de huevo, sal, harina, queso y agua. Mezcle con las claras de huevo batidas a punto de nieve.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|--|
| A Placas para waffles fixas com revestimento antiaderente (2) | D Indicador de ligação à corrente |
| B Pega termo-isolante | E Indicador de regulação |
| C Fecho de segurança | F Interruptor |

UTILIZAÇÃO

Os desenhos explicativos encontram-se na página 58

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável.

Antes da primeira utilização:

- Desenrole totalmente o cabo.
- Abra o aparelho.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos que se encontram tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Unte ligeiramente as placas com óleo vegetal ou com um pulverizador antiaderente.
- Seque com um pano macio.

Utilização do aparelho

- Feche o aparelho.
- Certifique-se de que o interruptor está na posição 0.
- Ligue o cabo à corrente. Coloque o interruptor na posição (f) em funcionamento (posição 1). O indicador vermelho (d) acende-se (1).
- Deixe o aparelho pré-aquecer: o indicador verde (e) acende-se quando a temperatura de cozedura é atingida (2).
- Abra o aparelho (3). Com a ajuda de uma concha, deite a massa para waffles por cima da placa inferior do aparelho.
- Deite a massa tendo o cuidado de cobrir toda a placa e de não transbordar.
- Feche o aparelho.
- Deixe cozer de acordo com o tempo indicado na receita.
- Durante a cozedura dos waffles, é normal que o indicador verde acenda e apague alternadamente.
- No fim da cozedura, desligue o aparelho premindo 0. Em seguida retire a ficha da tomada.
- Deixe arrefecer durante 2 horas.

LIMPEZA

- Antes de proceder a qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
- Este aparelho não deve ser submergido em água.

Para limpar a parte exterior do aparelho

Utilize uma esponja húmida e seque cuidadosamente.

Para limpar as placas

Utilize uma esponja húmida e um pouco de detergente para a loiça. Passe-as por água e limpe-as cuidadosamente.

ARRUMAÇÃO

É possível arrumar o aparelho na vertical por forma a ocupar menos espaço. Enrole o cabo de alimentação no local previsto para o efeito (4).

PROTECÇÃO DO AMBIENTE EM PRIMEIRO LUGAR!



- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para ser efectuada a reciclagem do mesmo.

RECEITAS

Waffles clássicos

Waffles para lanches deliciosos.

Para 16 waffles

Tempo de cozedura: cerca de 3 min. e 30 seg.

300 g de farinha, 10 g de fermento em pó, sal, 75 g de açúcar em pó, 100 g de manteiga, 2 ovos, ½ litro de leite.

Misture a farinha e o fermento numa saladeira. Faça um orifício e adicione o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos inteiros. Dissolva lentamente juntando o leite. Deixe repousar a massa durante 1 hora.

Waffles Ligeiros

Waffles ligeiros para satisfazer os seus desejos.

Para 12 waffles

Tempo de cozedura: cerca de 3 min. a 3 min. e 30 seg.

300 g de farinha, 1 pacote de fermento em pó, 1 pitada de sal, 1 c. de sopa de açúcar, 2 ovos, 40 cl. de leite.

Bata os ovos até obter uma consistência cremosa. Incorpore os outros ingredientes e bata até obter uma consistência homogénea.

Waffles belgas

Descubra o verdadeiro sabor dos waffles belgas.

Para 12 waffles

Tempo de cozedura: cerca de 4 min. seg. a 4 min. e 30 seg.

5 ovos, 1 pacote de fermento em pó, 300 g de farinha, 300 g de açúcar, 300 g de manteiga. Amoleça a manteiga. Misture a farinha, o açúcar e o fermento. Adicione a manteiga amolecida e os ovos. Misture bem.

Waffles belgas finos

Waffles estaladiços e fofinhos ao mesmo tempo.

Para 16 waffles

Tempo de cozedura: cerca de 5 min. a 5 min. e 30 seg.

500 g de farinha, ½ pacote de fermento em pó, 400 g de manteiga, 400 g de açúcar, 2 dl de leite, ½ pacote de açúcar baunilhado, 5 ovos.

Bata as gemas. Adicione progressivamente o resto dos ingredientes, terminando com as claras batidas em castelo. Prepare esta massa no dia anterior e coloque-a no frigorífico.

Waffles fofos

Um sabor a limão para waffles deliciosos.

Para 10 waffles

Tempo de cozedura: cerca de 3 min. a 3 min. e 30 seg.

5 gemas, 5 c. de sopa de água quente, 100 g de açúcar, raspa de 1 limão, 150 g de farinha, ½ c. de sobremesa de fermento em pó, 5 claras.

Bata as gemas, a água, o açúcar e a raspa de limão. Misture a farinha e o fermento e adicione aos outros ingredientes. Bata as claras em castelo e incorpore-as na preparação.

Waffles de baunilha

Um pouco de exotismo com sabor a baunilha.

Para 14 waffles

Tempo de cozedura: cerca de 3 min. a 4 min.

200 g de manteiga, 50 g de açúcar, 1 vagem de baunilha ou 2 pacotes de açúcar baunilhado, uma pitada de sal, 6 ovos, 300 g de farinha, 2 c. de sobremesa de fermento em pó, ¼ de litro de leite, 1 c. de sopa de rum.

Bata a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal. Misture a farinha e o fermento e adicione progressivamente o leite e os ovos à preparação. Em seguida, incorpore o rum.

Waffles de queijo

A saborear como aperitivo !

Para 20 waffles

Tempo de cozedura: cerca de 4 min. a 4 min. e 30 seg.

100 g de manteiga, 8 gemas, ½ c. de sobremesa de sal, 500 g de farinha, ½ c. de sobremesa de fermento em pó, 50 g de Parmesão ralado, ½ litro de água, 8 claras.

Bata a manteiga. Misture a farinha e o fermento. Adicione as gemas, uma de cada vez, o sal, a farinha, o queijo e a água. Incorpore, depois, as claras em castelo.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|--|---|
| A Βάφλες πλάκες στερεώνονται με αντικολλητική (2) | D Φωτεινή ένδειξη ενεργοποίησης. |
| B Θερμομονωτική λαβή | E Φωτεινή ένδειξη ρύθμισης |
| C Κλιπ κλεισίματος | F Διακόπτης |

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Τα επεξηγηματικά σχεδιαγράμματα βρίσκονται στη σελίδα 58

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή επιφάνεια.

Πριν από την πρώτη χρήση:

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο.
- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.
- Αλείψτε τις πλάκες με λίγο φυτικό λάδι ή με ένα αντικολλητικό σπρέι.
- Σκουπίστε τις με ένα απαλό πανί.

Χρήση της συσκευής

- Κλείστε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης είναι στο "0".
- Βάλτε το φινι στην πρίζα. Θέστε το διακόπτη (f) σε λειτουργία (θέση 1). Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη (d) ανάβει (1).
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί : η πράσινη φωτεινή ένδειξη (e) ανάβει μόλις φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος (2).
- Ανοίξτε τη συσκευή (3). Με μία κουτάλα, χύστε τη ζύμη για βάφλες στην κάτω πλάκα της συσκευής.
- Χύστε τη ζύμη, φροντίζοντας να καλυφθούν όλα τα τετραγωνάκια και να μην ξεχειλίσει.
- Κλείστε τη συσκευή.
- Αφήστε να ψηθεί σύμφωνα με το χρόνο που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Όση ώρα ψήνονται οι βάφλες είναι φυσιολογικό κάθε τόσο να ανάβει και να σβήνει η πράσινη φωτεινή ένδειξη.
- Στο τέλος του ψησίματος, απενεργοποιήστε το προϊόν πατώντας το 0. Κατόπιν, βγάλτε το από την πρίζα.
- Αφήστε το να κρυώσει για 2 ώρες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πάντα να αποσυνδέετε την συσκευή πριν την καθαρίσετε. Αφήστε την να κρυώσει τελείως.
- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή.

Για να καθαρίσετε την εξωτερική

επιφάνεια της συσκευής, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε την συσκευή.

Για να καθαρίσετε τη

εσωτερική επιφάνεια της συσκευής, σκουπίστε τις πλάκες με ένα υγρό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο υγρό σαπούνι, εάν το κρίνεται απαραίτητο. Στην συνέχεια σκουπίστε με ένα στεγνό σφουγγάρι πολύ προσεκτικά.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε κάθετη θέση έτσι ώστε να εξοικονομήσετε χώρο. Τυλίξτε το καλώδιο στον ειδικό χώρο αποθήκευσης του καλωδίου (4).

ΑΣ ΣΥΜΒΑΛΟΥΜΕ ΚΙ ΕΜΕΙΣ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ !



- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Ο Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της συσκευής.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Βάφλες για τραγανά κεράσματα.

Ποσότητα: 16 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: περίπου 3 ½ λεπτά

300 γρ. αλεύρι, 10 γρ. μπέκιν πάουντερ, αλάτι, 75 γρ. ζάχαρη, 100 γρ. βούτυρο, 2 αυγά, ½ λίτρο γάλα.

Ρίξτε το αλεύρι και το μπέκιν πάουντερ μέσα σε ένα μπωλ. Κάντε μια τρύπα στην μέση και ρίξτε το αλάτι, την ζάχαρη, το λυωμένο βούτυρο και τα αυγά. Σταδιακά ρίξτε το γάλα. Αφήστε το μείγμα για 1 ώρα μέχρι να δέσει.

ΛΕΠΤΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Απολαύστε μια βάφλα διαλέγοντας τα υλικά της αρεσκείας σας.

Ποσότητα: 12 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: περίπου 3 με 3 ½ λεπτά

300 γρ. αλεύρι, 1 κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ, λίγο αλάτι, 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη, 2 αυγά, 400 ml γάλα.

Χτυπήστε τα αυγά μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και χτυπήστε το μείγμα μέχρι να ομογενοποιηθεί.

ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Γευστείτε μια βάφλα σαν να είναι φτιαγμένη στο Βέλγιο.

Ποσότητα: 16 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: περίπου 4 με 4 ½ λεπτά

5 αυγά, 1 κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ, 300 γρ. αλεύρι, 300 γρ. ζάχαρη, 300 γρ. βούτυρο.

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει. Ανακατέψτε το αλεύρι, την ζάχαρη και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και τα αυγά. Ανακατέψτε καλά.

ΜΑΛΑΚΕΣ ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΓΑΛΕΤΕΣ

Απολαύστε τραγανές και μαλακές βάψλες.

Ποσότητα: 16 βάψλες

Χρόνος ψησίματος: περίπου 5 με 5 ½ λεπτά

500 γρ. αλεύρι, ½ κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ, 400 γρ. λυωμένο βούτυρο, 400 γρ. ζάχαρη, 200 ml γάλα, ½ φακελάκι βανίλια ή ½ κουταλάκι του γλυκού εσάνς βανίλιας, 5 αυγά.

Χτυπάτε τους κρόκους των αυγών. Σταδιακά προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά, τελειώνοντας με τα αυγά μαρέγγα. Αυτή η συνταγή έχει μεγαλύτερη επιτυχία όταν ετοιμάσετε το μείγμα από την προηγούμενη ημέρα και το αφήσετε στο ψυγείο.

ΑΦΡΑΤΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Ενα κομμάτι φλούδας λεμονιού για πεντανόστιμες βάψλες.

Ποσότητα: 10 βάψλες

Χρόνος ψησίματος: περίπου 3 με 3 ½ λεπτά

5 κρόκους αυγών, 5 κουταλιές της σούπας νερό, 100 γρ. ζάχαρη, ξύσμα ενός λεμονιού, 150 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 5 ασπράδια αυγών.

Χτυπήστε μαζί τους κρόκους των αυγών, το νερό, την ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού. Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ρίξτε τα μέσα στο μείγμα. Χτυπήστε μαρέγγα με τα ασπράδια των αυγών και ρίξτε τα μέσα στο μείγμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Μια εξωτική απόλαυση από βανίλια.

Ποσότητα: 14 βάψλες

Χρόνος ψησίματος: περίπου 3 με 4 λεπτά

200 γρ. βούτυρο, 50 γρ. ζάχαρη, 2 φακελάκια βανίλια ή 1 κουταλάκι του γλυκού βανίλια εσύνς, λίγο αλάτι, 6 αυγά, 300 γρ. αλεύρι, 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ, ¼ λίτρου γάλα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι.

Χτυπήστε το βούτυρο με την ζάχαρη, την βανίλια και το αλάτι. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και ρίξτε το μείγμα που έχετε ήδη ετοιμάσει. Σταδιακά προσθέστε το γάλα και τα αυγά, και στο τέλος το ρούμι.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

Ιδανικές για να τις σερβίρετε με το ποτό!

Ποσότητα: 20 βάψλες

Χρόνος ψησίματος: περίπου 4 με 4 ½ λεπτά

100 γρ. βούτυρο, 8 κρόκους αυγών, ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 500 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα, ½ λίτρο νερό, 8 ασπράδια αυγών.

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει. Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε κατά σειρά τους κρόκους των αυγών, το αλάτι, το αλεύρι, το τυρί και το νερό. Ρίξτε τη μαρέγγα που έχετε ετοιμάσει με τα ασπράδια των αυγών.

وافل إسفنجية

يُضاف إلى الوافل اللذيذة قشرة الليمون مبشورة

تكفي 10 وافل

مدة الطهي: 3 دقائق إلى 3 دقائق ونصف تقريبًا

5 صفارات بيض، 5 ملاعق كبيرة ماء ساخن، 100 جرام سكر ناعم، بشر قشرة ليمونة، 150 جرام طحين عادي، نصف ملعقة كبيرة باكينج باودر، 5 بياضات بيض.

يُخفق صفار البيض مع الماء، السكر وبشر قشرة الليمون. يُخلط الطحين مع باكينج باودر ويُضاف الخليط إلى المزيج. يُخفق بياض البيض ليتكون منه مزيج كثيف، ثم يُلف في المزيج.

وافل بالفانيليا

البهجة الغريبة من الفانيليا

تكفي 14 وافل

مدة الطهي: 3 دقائق إلى 4 دقائق تقريبًا

200 جرام زبدة، 50 جرام سكر ناعم، مطرووف فانيليا أو نصف ملعقة صغيرة، رشة ملح، 6 بياضات، 300 جرام طحين

عادي، ملعقتان كبيرتان من الباكينج باودر، ربع لتر حليب.

تُخلط الزبدة بالسكر لتصبح كريما، الفانيليا والملح. يُخلط الطحين مع الباكينج باودر، ثم يُضاف إلى المزيج. وبالتدرج يُضاف البيض والحليب.

وافل بالجبنة

مثالية لفتح الشهية

تكفي 20 وافل

مدة الطهي: 4 دقائق إلى 4 دقائق ونصف تقريبًا

100 جرام زبدة، 8 صفارات بيض، نصف رشة ملح، 500 جرام طحين عادي، نصف ملعقة كبيرة من الباكينج باودر، 50

جرام من جبنة البرميزان المبشورة، نصف لتر ماء، 8 بياضات بيض (مخفوق ليشتد)

تُخلط الزبدة لتصبح رقيقة. يُخلط الطحين مع الباكينج باودر. ثم يُضاف بالتتابع صفار البيض، الملح، الطحين، الجبنة والماء. تُلف في بياض البيض المخفوق.

التخزين

يمكن تخزين المنتج بوضع عمودي اختصارًا للمساحة. يمكن أن يُلف السلك الكهربائي ويُخزن في المساحة المخصصة للتخزين (4).

حماية البيئة أولاً!

① يحتوي هذا المنتج على مواد قيّمة صناعيًا ويمكن إعادة تصنيعها.
② أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.



الوصفات

وافل تقليدية

فطائر وافل التقليدية اللذيذة المقرمشة
تكفي لـ 16 فطيرة
مدة الطهي: 3 دقائق ونصف تقريبًا
300 جرام طحين عادي، 10 جرامات (بمستوى ملعقة كبيرة) باكينج باودر، ملح، 75 جرام سكر ناعم، 100 جرام زبدة، بيضتان، نصف لتر من الحليب.
يُخلط الطحين والباكينج باودر في وعاء. تُعمل حُفرة في وسط المزيج ويُضاف الملح، السكر، والزبدة المُذابة والبيض. وبالتدرج، يُضاف الحليب. تُترك العجينة للراحة مدة ساعة واحدة على الأقل.

وافل خفيفة

تمتع بتركيب الوافل الخفيفة اللذيذة
تكفي لـ 12 وافل
مدة الطهي: 3 دقائق ونصف تقريبًا
300 جرام طحين عادي، ملعقة كبيرة باكينج باودر، رشّة ملح، ملعقة كبيرة سكر، بيضتان، 400 مللتر من الحليب.
يُخفق البيض إلى أن تظهر فيه الرغوة. تُضاف بقية المكونات ويُخلط المزيج إلى أن يتجانس تمامًا.

وافل بلجيكية

اكتشف الوافل التي تُصنع في بلجيكا

تكفي لـ 16 فطيرة
مدة الطهي: 4 دقائق إلى 4 دقائق ونصف تقريبًا
5 بيضات، ملعقة كبيرة باكينج باودر، 300 جرام طحين عادي، 300 جرام سكر ناعم، 300 جرام زبدة.
تُخفف الزبدة. يُخلط الطحين، السكر والباكينج باودر. تُضاف الزبدة المُجففة والبيض. تُخلط جيدًا.

وافل بلجيكية خفيفة

تمتع بوافل خفيفة مقرمشة
تكفي لـ 16 وافل
مدة الطهي: 5 دقائق إلى 5 دقائق ونصف تقريبًا
500 جرام طحين عادي، نصف ملعقة كبيرة باكينج باودر، 400 جرام زبدة مُذابة، 400 جرام سكر ناعم، 200 مللتر حليب، نصف مظهر من سكر الفانيليا أو نصف ملعقة من مُركز الفانيليا، 5 بيضات.
يُخفق بياض البيض ليتكون منه مزيج كثيف. يُخفق صفار البيض. وبالتدرج تُضاف بقية المكونات، وفي النهاية يُضاف المزيج الكثيف لبياض البيض. يُفضل أن تُحضّر هذه العجينة قبل يوم واحد وتُحفظ في التلاجة لحين استعمالها في اليوم التالي.

وصف أجزاء المنتج

- A. أطباق ثابتة مع طلاء غير لاصق (عدد 2)
B. مقبض معزول حراريًا
C. مشبك للثقل
D. مؤشر ضوئي لتشغيل المنتج
E. مؤشر ضوئي للضبط
F. مفتاح التشغيل

وصف أجزاء المنتج

الرسوم التوضيحية موجودة في الصفحة 58

ضع المنتج فوق سطح ثابت.

قبل الاستعمال:

- مدد السلك الكهربائي إلى آخره.
- افتح المنتج.
- انزع جميع التغليف عن المنتج، المصقات أو الملحقات من داخل المنتج وعن خارجه.
- تُدهن الأطباق بقليل من زيت الطعام أو تُرش ببخاخ «aer-o-sol» الغير لاصق الخاص بالطهي.
- ثم تُمسح بقطعة قماش ناعمة.

قبل الاستعمال:

- أغلق المنتج.
- تأكد بأن المفتاح على الموقع «0».
- أوصل السلك الكهربائي إلى المقبس. ضع مفتاح التشغيل (f) على (الموقع 1). سيضاء الضوء الأحمر (d) على (1).
- دع المنتج للتسخين التمهيدي: سيضاء الضوء الأحمر (e) عندما تبلغ الحرارة الدرجة المناسبة للطهي (2).
- عند سكب العجينة، يُرجى الحرص على تعبئة كل مربع من المربعات دون السماح للعجينة بالطوفان خارج المربع (3).
- أغلق المنتج.
- تُترك للطهي حسب المدة المحددة في الوصفة.
- عندما تكون الوافل قيد الطهي، من الطبيعي أن يُضاء ويُطفأ المؤشر الضوئي الأخضر.
- عند انتهاء الطهي، أوقف تشغيل المنتج بالضغط على «0». ثم افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- اترك المنتج ليبرد لمدة ساعتين على الأقل.

التنظيف

- افصل المنتج دائمًا عن التيار الكهربائي قبل البدء بإجراء عملية التنظيف، واترك المنتج لكي يبرد تمامًا
- لا تغمر المنتج بالماء.

تنظيف الأجزاء الخارجية للمنتج،

تُمسح بقطعة قماش رطبة ثم تُجفف.

تنظيف الأجزاء الداخلية للمنتج،

تُمسح الأطباق بقطعة قماش رطبة، يمكن استعمال بضع قطرات من سائل تنظيف الصحون. ثم تُمسح بواسطة إسفنجة رطبة، وتُجفف بعناية.

BESKRIVELSE

- | | |
|--|-------------------|
| A Vaffelplader med sliplet-belægning (2) | D Tændt-indikator |
| B Varmeisolerende håndtag | E Indstillingslys |
| C Lås | F Tænd/sluk-knap |

BRUGSVEJLEDNING

De forklarende tegninger findes på side 58

Stil apparatet på en fast overflade.

Før brug:

- Træk ledningen helt ud.
- Åbn apparatet.
- Fjern al emballage, mærkater eller diverse tilbehørsdele både inden i og uden på apparatet.
- Smør eller sprøjt let med et tyndt lag madolie.
- Tør af med en blød klud.

Brug af apparatet

- Luk apparatet.
- Sørg for, at tænd/sluk-knappen står på 0.
- Slut ledningen til stikkontakten. Indstil tænd/sluk-knappen (f) til tændt position (indstilling 1). Herefter lyser det røde lys (d) (1).
- Lad apparatet forvarme: Det grønne lys (e) lyser, når tilberedningstemperaturen er nået (2).
- Åbn apparatet (3). Brug en ske til at hælde vaffeldejen på apparatets nederste plade.
- Hæld dejen på, og sørg for at dække hver firkant, og undgå, at dejen flyder over.
- Luk apparatet.
- Lad vaflerne bage i den tid, der er angivet i opskriften.
- Når vaflerne tilberedes, er det det normalt, at det grønne lys tænder og slukker.
- Når vaflerne er færdige, slukkes apparatet ved at trykke på 0. Træk derefter stikket ud.
- Lad apparatet køle af i 2 timer.

RENGØRING

- Stikket til apparatet skal altid trækkes ud inden rengøring, og sørg for, at apparatet er kølet helt af.
- Apparatet må ikke nedsænkes i væske.

For at rengøre apparatets yderside

skal det tørres af med en fugtig klud og tørres efter.

For at rengøre apparatet indvendigt

skal du tørre pladerne af med en fugtig klud og muligvis en smule opvaskemiddel. Tør derefter efter med en våd svamp og en tør klud.

OPBEVARING

Apparatet kan opbevares på højkant for at spare plads. Vikl ledningen rundt om dens opbevaringsområde (4).

MILJØBESKYTTELSE ER VORES FØRSTE PRIORITET!



① Dit apparat indeholder talrige materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➔ Apparater skal afleveres på kommunens genbrugsstation.

OPSKRIFTER

Klassiske vafler

Lækre traditionelle sprøde vafler.

Til 16 vafler

Tilberedningstid: Ca. 3 ½ min.

300 g hvedemel, 10 g (1 spiseskefuld) bagepulver, salt, 75 g sukker, 100 g smør, 2 æg, ½ liter mælk.

Bland melet og bagepulveret i en skål. Lav et hul i midten, og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg. Tilsæt gradvist mælken. Lad dejen stå i 1 time.

Lette vafler

Nyd disse lette vafler.

Til 12 vafler

Tilberedningstid: ca. 3 til 3 ½ min.

300 g hvedemel, 1 spsk. bagepulver, en knivspids salt, 1 spsk. sukker, 2 æg, 400 ml mælk.

Pisk æggene, indtil de skummer. Tilsæt de andre ingredienser, og pisk blandingen, indtil den er jævn.

Belgiske vafler

Lav vafler, som de laves i Belgien.

Til 16 vafler

Tilberedningstid: ca. 4 til 4 ½ min.

5 æg, 1 spsk. bagepulver, 300 g hvedemel, 300 g sukker, 300 g smør.

Blødgør smørret. Bland melet, sukkeret og bagepulveret. Tilsæt den blødgjorte smør og æggene. Bland godt.

Bløde belgiske vafler

Nyd sprøde og bløde vafler.

Til 16 vafler

Tilberedningstid: ca. 5 til 5 ½ min.

500 g hvedemel, ½ spsk. bagepulver, 400 g smeltet smør, 400 g sukker, 200 ml mælk, ½ pakke vaniljesukker eller ½ tsk. vaniljeessens, 5 æg.

Pisk æggehviderne, indtil de er stiftpiskede. Pisk aggeblommerne. Tilsæt gradvist resten af ingredienserne, og afslut med de piskede æggehvider. Denne dej er bedst, hvis den laves dagen før, og skal opbevares i køleskabet.

Saftige vafler

Tilsæt citronskal til de lækre vafler.

Til 10 vafler

Tilberedningstid: ca. 3 til 3 ½ min.

5 æggeblommer, 5 spsk. varmt vand, 100 g sukker, revet citronskal fra en citron, 150 g hvedemel, ½ tsk. bagepulver, 5 æggehvider.

Pisk æggeblommerne, vandet, sukkeret og citronskaflen. Bland melet og bagepulveret, og tilsæt det til blandingen. Pisk æggehviderne stive, og tilsæt dem til blandingen.

Vaniljevafler

Et eksotisk strejf af vanilje.

Til 14 vafler

Tilberedningstid: Ca. 3-4 min

200 g smør, 50 g sukker, vaniljestang eller 1 tsk. vaniljeessens, en knivspids salt, 6 æg, 300 g hvedemel, 2 tsk. bagepulver, ¼ liter mælk, 1 spsk. rom.

Rør smørret med sukker, vanilje og salt. Bland melet og bagepulveret, og tilsæt det til blandingen. Tilsæt gradvist mælken og æggene og derefter rommen.

Vafler med ost

Ideel som en aperitif!

Til 20 vafler

Tilberedningstid: ca. 4 til 4 ½ min.

100 g smør, 8 æggeblommer, ½ tsk. salt, 500 g hvedemel, ½ tsk. bagepulver, 50 g revet parmesan, ½ liter vand, 8 æggehvider (stiftpiskede).

Rør smørret, indtil det er blødt. Bland melet og bagepulveret. Tilsæt æggeblommer, salt, mel, ost og vand i den nævnte rækkefølge. Tilsæt de stiftpiskede æggehvider.

BESKRIVELSE

- | | |
|--|----------------------------------|
| A Vaffeljernplater med teflonbelegg (2) | D Apparat på-indikatorlys |
| B Varmeisolerende håndtak | E Innstillingslys |
| C Låseklemme | F Bryter |

INSTRUKSJONER

De forklarende tegningene er å finne på side 58

Sett apparatet på en fast overflate.

Gjør følgende før bruk:

- Vikle ledningen helt ut.
- Åpne apparatet.
- Fjern all emballasje og alle etiketter og tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet.
- Påfør eller spray platene med et tynt lag med matolje.
- Tørk av med en myk klut.

Bruk av apparatet:

- Lukk apparatet.
- Sjekk at bryteren står i 0-posisjonen.
- Koble ledningen til et strømuttak. Sett bryteren (f) i på-posisjonen (1-posisjonen). Det røde lyset (d) tennes (1).
- La apparatet forvarme seg: Det grønne lyset (e) tennes når steketemperaturen er nådd (2).
- Åpne apparatet (3). Bruk en øse til å helle vaffelrøre på den nedre platen i apparatet.
- Sørg for at røren dekker alle kvadratene, og at du ikke lar den renne over kanten.
- Lukk apparatet.
- La vafle steke så lenge som angitt i oppskriften.
- Det er normalt at det grønne lyset slår seg av og på mens vafle steker.
- Når du er ferdig med steking, slår du apparatet av ved å trykke på 0. Trekk deretter ut støpselet.
- La apparatet kjøle seg ned i 2 timer.

RENGJØRING

- Koble alltid apparatet fra strømuttaket og la det kjøle seg helt ned før du begynner å rengjøre det.
- Ikke nedsenk apparatet i væske.

Slik rengjør du apparatet utvendig:

Bruk en fuktig klut, og tørk.

Slik rengjør du apparatet innvendig:

Tørk over platene med en fuktig klut. Du kan også bruke litt oppvaskmiddel. Tørk så av med en våt svamp, og tørk godt til slutt.

OPPBEVARING

Apparatet kan lagres vertikalt for å spare plass. Vikle opp ledningen i ledningsoppbevaringsrommet (4).

TA VARE PÅ MILJØET!



① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.



➔ Innlever det på et godkjent lokalt innsamlingssted.

OPPSKRIFTER

Klassiske vafler

Deilige tradisjonelle, sprø vafler.

For 16 vafler

Steketid: ca. 3 ½ min

300 g hvetemel, 10 g (1 strøket spiseskje) bakepulver, salt, 75 g strøusukker, 100 g smør, 2 egg, ½ liter melk.

Bland mel og bakepulver i en bolle. Lag en grop i midten, og tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg. Tilsett melk gradvis. La røren stå i 1 time.

Luftige vafler

Nyt disse vafle med en lett, luftig tekstur.

For 12 vafler

Steketid: ca. 3 til 3 ½ min

300 g hvetemel, 1 spiseskje bakepulver, 1 klype salt, 1 spiseskje sukker, 2 egg, 400 ml melk.

Pisk eggene godt sammen. Tilsett de andre ingrediensene, og visp til du får en jevn røre.

Belgiske vafler

Oppdag vafler slik de lages i Belgia.

For 16 vafler

Steketid: ca. 4 til 4 ½ min

5 egg, 1 spiseskje bakepulver, 300 g hvetemel, 300 g strøusukker, 300 g smør.

La smøret bli mykt. Bland sammen mel, sukker og bakepulver. Tilsett myknet smør og egg. Visp godt.

Myke belgiske vafler

Myke vafler med deilig skorpe

For 16 vafler

Steketid: ca. 5 til 5 ½ min

500 g hvetemel, ½ spiseskje bakepulver, 400 g smeltet smør, 400 g strøsukker, 200 ml melk, ½ pakke vaniljesukker eller ½ teskje vaniljeessens, 5 egg.

Pisk eggehvitenes stive. Pisk eggeplommene godt sammen. Tilsett de øvrige ingrediensene trinnvis, og ha i de stivpiskede eggehvitenes helt til slutt. Denne røren bør aller helst lages dagen før og oppbevares i kjøleskapet.

Svampaktige vafler

Tilsett sitronskall for å få nydelige vafler.

For 10 vafler

Steketid: ca. 3 til 3 ½ min

5 eggeplommer, 5 spiseskjeer varmt vann, 100 g strøsukker, revet skall fra 1 sitron, 150 g hvetemel, ½ teskje bakepulver, 5 eggehviter.

Pisk sammen eggeplommer, vann, sukker og sitronskall. Bland sammen mel og bakepulver, og tilsett denne blandingen i røren. Pisk eggehvitenes stive, og vend dem inn i røren.

Vaniljevafler

En eksotisk vaniljenytelse.

For 14 vafler

Steketid: ca. 3 til 4 min

200 g smør, 50 g strøsukker, 1 vaniljestang eller 1 teskje vaniljeessens, 1 klype salt, 6 egg, 300 g hvetemel, 2 teskjeer bakepulver, ¼ liter melk, 1 spiseskje rom.

Rør smør, sukker, vanilje og salt hvitt. Bland mel og bakepulver, og tilsett denne blandingen. Tilsett melk og egg, og deretter rom.

Ostevafler

Ideelle som appetittvekkere!

For 20 vafler

Steketid: ca. 4 til 4 ½ min

100 g smør, 8 eggeplommer, ½ teskje salt, 500 g hvetemel, ½ teskje bakepulver, 50 g revet parmesan, ½ liter vann, 8 eggehviter (stivpiskede).

Rør smøret hvitt og mykt. Bland sammen mel og bakepulver. Tilsett eggeplommer, salt, hvetemel, ost og vann i den rekkefølgen de er nevnt. Vend inn de stive eggehvitenes.

BESKRIVNING

- | | |
|--|----------------------------|
| A Våffelpeltor med non-stick-beläggning (2) | D Apparaten på-ljus |
| B Värmeisolerande handtag | E Inställningsljus |
| C Låsklämma | F Brytare |

INSTRUKTIONER

Förklarande ritningar finns på sidan 58

Placera apparaten på en stadig yta.

Innan användning:

- Rulla fullständigt ut strömkabeln.
- Öppna apparaten.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter eller tillbehör från in- och utsidan av apparaten.
- Smörj plattorna med lite matolja eller spreja med en non-stick-spray.
- Torka med en mjuk trasa.

Använda apparaten

- Stäng apparaten.
- Kontrollera att brytaren är ställd på 0.
- Anslut strömkabeln till eluttaget. Växla brytaren (f) till på (läge 1). Det röda ljuset (d) tänds (1).
- Låt apparaten värmas upp: det gröna ljuset (e) tänds när tillagningstemperaturen är uppnådd (2).
- Öppna apparaten (3). Med hjälp av en slev, håll våffelmeten på den nedre plattan av apparaten.
- Håll smeten försiktigt för att täcka hela plattan och inte låta den svämma över.
- Stäng apparaten.
- Grädda våfflor under den tid som receptet anger.
- Medan våfflor gräddas är det normalt att det gröna ljuset slås på och av.
- Stäng av apparaten genom att trycka på 0 när du är färdig med att tillaga våfflor. Dra sedan ur kontakten.
- Låt svalna i 2 timmar.

RENGÖRING

- Koppla alltid ur apparaten innan rengöring och låt den svalna helt.
- Sänk inte ned apparaten i vätskor.

För att rengöra utsidan,

torka av med en fuktig trasa och torka.

För att rengöra insidan,

torka av plattorna med en fuktig trasa, lite diskmedel kan användas. Torka sedan av med en fuktig svamp och torka försiktigt.

FÖRVARING

Apparaten kan förvaras vertikalt för att spara utrymme. Rulla ihop sladden i förvaringsutrymmet avsett för sladden (4).

SKYDDA ALLTID MILJÖN!



① Apparaten innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.

➔ Lämna in den på en lokal återvinningsstation.

RECEPT

Klassiska våfflor

Utsökta traditionella frasiga våfflor.

Recept för 16 våfflor

Tillagningstid: ca 3 ½ min

300 g frasiga, 10 g (1 struken matsked) bakpulver, salt, 75 g strösocker, 100 g smör, 2 ägg och ½ liter mjölk.

Blanda mjölet och bakpulvret i en skål. Gör en grop i mitten och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg. Tillsätt gradvis mjölken. Låt smeten stå i 1 timme.

Lätta våfflor

Njut av dessa lätta våfflor.

Recept för 12 våfflor

Tillagningstid: ca 3 till 3 ½ min

300 g vetemjöl, 1 msk bakpulver, en nypa salt, 1 msk socker, 2 ägg och 4 dl mjölk.

Vispa äggen tills de skummar. Tillsätt de andra ingredienserna och vispa blandningen tills den blir len.

Belgiska våfflor

Våfflor som de tillagas i Belgien.

Recept för 16 våfflor

Tillagningstid: ca 4 till 4 ½ min

5 ägg, 1 msk bakpulver, 300 g vetemjöl, 300 g strösocker och 300 g smör.

Låt smöret få rumstemperatur. Blanda ihop mjölet, sockret och bakpulvret. Tillsätt det mjuka smöret och äggen. Blanda ordentligt.

Mjuka belgiska våfflor

Njut av frasiga och mjuka våfflor.

Recept för 16 våfflor

Tillagningstid: ca 5 till 5 ½ min

500 g vetemjöl, ½ msk bakpulver, 400 g smält smör, 400 g strösocker, 2 dl mjölk, ½ paket vaniljsocker eller ½ tsk vaniljessens och 5 ägg.

Vispa äggvitorna tills de bildar ett fast skum. Vispa äggulorna. Tillsätt gradvis resten av ingredienserna och avsluta med de hårt vispade äggvitorna. Denna smet görs bäst dagen innan och förvaras i kylskåpet.

Mjuka våfflor

Rivet citronskal ger utsökta våfflor.

Recept för 10 våfflor

Tillagningstid: ca 3 till 3 ½ min

5 äggulor, 5 msk vatten, 100 g strösocker, rivet skal från en citron, 150 g vetemjöl, ½ tsk bakpulver och 5 äggvitor.

Vispa ihop äggulorna, vattnet, sockret och citronskalet. Blanda ihop mjölet och bakpulvret och tillsätt till blandningen. Vispa äggvitorna tills de bildar ett fast skum och vik in dem i blandningen.

Vaniljvåfflor

En exotisk delikatess med vaniljsmak.

Recept för 14 våfflor

Tillagningstid: ca 3 till 4 min

200 g smör, 50 g strösocker, vaniljstång eller 1 tsk vaniljessens, en nypa salt, 6 ägg, 300 g vetemjöl, 2 tsk bakpulver, 2,5 dl mjölk och 1 msk rom.

Rör smöret med sockret, vaniljen och saltet. Blanda ihop mjölet och bakpulvret och tillsätt till blandningen. Tillsätt gradvis mjölken, äggen och slutligen rommen.

Ostvåfflor

Perfekt som aptitretare!

Recept för 20 våfflor

Tillagningstid: ca 4 till 4 ½ min

100 g smör, 8 ägg, ½ tsk salt, 500 g vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 50 g riven parmesanost, 5 dl vatten, 8 äggvitor (hårt vispade).

Vispa smöret tills det är mjukt. Blanda ihop mjölet och bakpulvret. Tillsätt i följande ordning: äggulor, salt, mjöl, ost och vatten. Vik in de hårt vispade äggvitorna.

KUVAUS

- | | |
|---|--------------------------------|
| A Vohvelilevyt tarttumattomalla pinnalla (2) | D Virran merkkivalo |
| B Lämpöeristetty kahva | E Lämpötilan merkkivalo |
| C Lukitussalpa | F Virtakytkin |

OHJEET

Piirretyt kuvaukset ovat sivulla 58.

Aseta laite tasaiselle alustalle.

Ennen käyttöä:

- Kelaa virtajohto kokonaan auki.
- Avaa laite.
- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet laitteen sisältä ja ulkopuolelta.
- Voitele levyt kevyesti ruokaöljyllä tai suihkuta niihin tarttumisen estävää aerosolia.
- Pyyhi pehmeällä liinalla.

Laitteen käyttö

- Sulje laite.
- Tarkista, että virtakytkin on asennossa 0.
- Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Aseta virtakytkin (f) päälle (asento 1). Punainen valo (d) syttyy (1).
- Anna laitteen lämmetä: vihreä valo (e) syttyy, kun valmistuslämpötila on saavutettu (2).
- Avaa laite (3). Käytä kauhaa ja kaada vohvelitaikinaa laitteen alemmalle levyille.
- Kaada taikinaa siten, että jokainen neliö täyttyy, mutta älä anna taikinan mennä yli.
- Sulje laite.
- Anna valmistua reseptissä annettu aika.
- On normaalia, että vihreä valo syttyy ja sammuu vuorotellen vohvelien valmistuksen aikana.
- Kytke laite pois päältä valmistusajan päätyttyä painamalla 0. Irrota sitten pistoke pistorasiasta.
- Anna jäähtyä 2 tuntia.

PUHDISTAMINEN

- Irrota laitteen pistoke aina ennen puhdistamista ja anna laitteen jäähtyä kunnolla.
- Älä upota laitetta veteen.

Puhdista ulkopinnat

pyyhkimällä kostealla liinalla ja kuivaamalla.

Puhdista sisäpuolelta

pyyhkimällä levyt kostealla liinalla, saattaa vaatia hieman astianpesuainetta. Pyyhi sen jälkeen kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.

SÄILYTTÄMINEN

Tilan säästämiseksi laitteen voi säilyttää pystyasennossa. Kierrä virtajohto säilytysalueelle (4).

YMPÄRISTÖNSUOJELU ON TÄRKEÄÄ!



① Laitteessasi on arvokkaita raaka-aineita, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää.

➔ Toimita se paikalliseen jätteenkeräyspisteeseen.

RESEPTIT

Perinteiset vohvelit

Herkulliset perinteiset rapeat vohvelit.

Taikinasta tulee 16 vohvelia

Valmistusaika: noin 3½ minuuttia

300 g vehnä jauhoja, 10 g (1 tasainen ruokalusikallinen) leivinjauhetta, suolaa, 75 g hienoa sokeria, 100 g voita, 2 munaa, ½ litraa maitoa.

Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Tee kuoppa jauhojen keskelle ja lisää siihen suola, sokeri, sulatettu voi ja munat. Lisää maitoa vähitellen samalla sekoittaen. Anna taikinan seistä noin 1 tunti.

Ohuet vohvelit

Ohutrakenteisia vohveleita nautittaviksi.

Taikinasta tulee 12 vohvelia

Valmistusaika: noin 3–3½ minuuttia

300 g vehnä jauhoja, 1 rkl leivinjauhetta, hyppysellinen suolaa, 1 rkl sokeria, 2 munaa, 400 ml maitoa.

Vispaa munat vaahdoksi. Lisää muut aineet ja sekoita tasaiseksi.

Belgialaiset vohvelit

Valmista vohvelit belgialaiseen tapaan.

Taikinasta tulee 16 vohvelia

Valmistusaika: noin 4–4½ minuuttia

5 munaa, 1 rkl leivinjauhetta, 300 g vehnä jauhoja, 300 g hienoa sokeria, 300 g voita.

Pehmitä voi. Yhdistä jauhot, sokeri ja leivinjauhe. Lisää pehmitetty voi ja munat. Sekoita hyvin.

Pehmeät belgialaiset vohvelit

Nauti rapeista ja samalla pehmeistä vohveleista.

Taikinasta tulee 16 vohvelia

Valmistusaika: noin 5–5½ minuuttia

500 g vehnä jauhoja, ½ rkl leivinjauhetta, 400 g sulatettua voita, 400 g hienoa sokeria, 200 ml maitoa, ½ pakettia vaniljasokeria tai ½ tl vaniljaesanssia, 5 munaa.

Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa munankeltuaiset. Sekoita munankeltuaisiin vähitellen muut ainekset ja viimeiseksi valkuaisvaaho. Tästä taikinasta tulee parasta, kun se valmistetaan edellisenä päivänä ja säilytetään jääkaapissa.

Sienivohvelit

Herkullisia vohveleita sitruunalla maustettuina.

Taikinasta tulee 10 vohvelia

Valmistusaika: noin 3–3½ minuuttia

5 munankeltuaista, 5 rkl kuumaa vettä, 100 g hienoa sokeria, yhden sitruunan raastettu kuori, 150 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 5 munanvalkuaista.

Vatkaa yhteen munankeltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunan kuori. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää ne seokseen. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja kääntele ne taikinan sekaan.

Vaniljavohvelit

Eksoottinen vaniljaherku.

Taikinasta tulee 14 vohvelia

Valmistusaika: noin 3–4 minuuttia

200 g voita, 50 g hienoa sokeria, vaniljatanko tai 1 tl vaniljaesanssia, hyppysellinen suolaa, 6 munaa, 300 g vehnä jauhoja, 2 tl leivinjauhetta, ¼ litraa maitoa, 1 rkl rommia.

Vaahdota voi ja sokeri, vanilja ja suola. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää ne seokseen. Lisää maito ja munat vähitellen samalla sekoittaen, viimeiseksi rommi.

Juustovohvelit

Hyviä alkupaloina!

Taikinasta tulee 20 vohvelia

Valmistusaika: noin 4–4½ minuuttia

100 g voita, 8 munankeltuaista, ½ tl suolaa, 500 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 50 g raastettua Parmesaania, ½ litraa vettä, 8 munanvalkuaista (vatkataan vaahdoksi).

Vaahdota voi pehmeäksi. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe. Lisää munankeltuaiset, suola, jauhot, juusto ja vesi. Kääntele valkuaisvaaho seokseen.

