SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SWE 1200 D1

(HR)
PEKAČ VAFLA
Upute za upotrebu

(RO)
APARAT VAFE
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
ΒΑΦΛΙΕΡΑ
Οδηγίες χρήσης

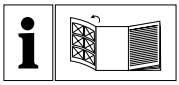
(RS)
APARAT ZA VAFLE
Uputstvo za upotrebu

(BG)
ГОФРЕТНИК
Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

IAN 375578_2104

(HR) (RS) (RO)
(BG) (GR)



(HR)

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

(RS)

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

(RO)

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

(BG)

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

(GR) (CY)

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

(DE) (AT) (CH)

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	13
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	25
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	37
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	51
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	63


SILVERCREST
1
2
3
4
5
1
2
3
4

Sadržaj

Uvod 2

Namjena 2

Tehnički podaci 2

Opseg isporuke 2

Opis uređaja 2

Sigurnosne napomene 3

Priprema uređaja za pečenje vafla 5

Pečenje vafli 5

Čišćenje i održavanje 6

Čuvanje 6

Zbrinjavanje 7

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH 7

Servis 8

Uvoznik 8

Recepti 9

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjena

Ovaj je uređaj namijenjen za pečenje vafla za uporabu u domaćinstvima. Nije predviđen za uporabu za pripremu druge hrane, niti za korištenje u komercijalnim i industrijskim područjima.

Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50/60 Hz

Snaga uređaja: 1200 W

Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Opseg isporuke

Pekač vafla

Upute za uporabu

Nakon raspakiranja uklonite sav ambalažni materijal ili zaštitne naljepnice s uređaja.

Opis uređaja

1. Radna lampica (crvena / zelena)
2. Ručka
3. Gumb za regulaciju
4. Namatač za kabel

Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Osigurajte da uređaj nikada ne dođe u dodir s vodom sve dok je utikač priključen na utičnicu, posebice kada se koristi u kuhinji u blizini sudopera.
- Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice. Samo isključivanje nije dovoljno, jer još uvijek postoji mrežni napon u uređaju, dok je utikač utaknut u utičnicu.
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:
Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Djeca od navršenih 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i shvatile upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Prilikom otvaranja poklopca iz uređaja može izaći vrlo vruća para. Zbog toga je najbolje da prilikom otvaranja nosite zaštitne rukavice.
- Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Tijekom rada uređaja njegovi dijelovi mogu postati vrući, stoga uređaj držite isključivo za ručku. I gumb za reguliranje može nakon određenog vremena rada postati – zbog toga radije nosite zaštitne rukavice.

 Pozor! Vruća površina!

POZOR! OPASNOST OD POŽARA!

- Peciva se mogu zapaliti! Iz tog razloga uređaj nikada ne postavljajte u blizini zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zavjesa.
- Nikada ne ostavljajte uređaj u pogonu bez nadzora.
- Mrežni kabel uvijek potpuno odmotajte s namatača za kabel prije puštanja uređaja u pogon.

NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Priprema uređaja za pečenje vafla

Prije uključivanja uređaja uvjerite se da su uređaj, mrežni utikač i mrežni kabel u besprijekornom stanju i da je uklonjena sva ambalaža.

1) Prvo očistite uređaj na način opisan pod „Čišćenje i održavanje".
2) Zagrijte uređaj sa zatvorenim poklopcem na maksimalnu temperaturu (položaj 5). U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i gurnite gumb za regulaciju ❸ skroz udesno.

NAPOMENA

► Kod prve upotrebe može zbog ostataka od proizvodnje doći do razvijanja blagog mirisa (moguć je i nastanak male količine dima). To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Pobrinite se za dovoljan odvod zraka. Npr. otvorite prozor.

Crvena radna lampica ❶ svijetli sve dok je mrežni utikač u utičnici. Zelena radna lampica ❶ svijetli čim se dostigne postavljena temperatura.

3) Izvucite utikač i ostavite otklopljen uređaj da se ohladi.
4) Uređaj još jednom očistite na način opisan pod „Čišćenje i održavanje". Nakon toga uređaj za pečenje vafli je spreman za upotrebu.

Pečenje vafli

Kada ste pripremili tijesto predviđeno za uređaj za pečenje vafli:

1) Zagrijte uređaj sa zatvorenim poklopcem. U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i zatim gumb za regulaciju ❸ gurnite na položaj 3. Što dalje gumb za regulaciju ❸ gurnete udesno, to će vafli biti tamnije pečeni.

NAPOMENA

► Ako ste pripremili tijesto s malim udjelom masnoće, primjerice tijesto sa svježim sirom, površine za pečenje lagano namastite prikladnim maslacem, margarinom ili uljem.

Čim zelena radna lampica ❶ zasvijetli, površine za pečenje su vruće!

2) Tijesto ravnomjerno rasporedite preko donje površine za pečenje. Da biste odredili ispravnu količinu tijesta, dodajte dovoljno tijesta sve dok lagano ne dotiče rub površine za pečenje. Ako je potrebno, za sljedeće vafle povećajte ili smanjite količinu tijesta. Pazite da se tijesto ne prelije preko ruba površina za pečenje. Zatvorite poklopac.
3) Nakon najmanje 2 minute možete otvoriti poklopac za provjeru rezultata pečenja. Otvaranje poklopca prije toga samo će potrgati vafle.

Vafli su gotovi nakon otprilike 3 minute.

NAPOMENA

► Budući da idealan stupanj tamnjenja jako ovisi o osobnom ukusu i vrsti tijesta, vrijeme pečenja može varirati: stoga vafle pecite sve dok se ne postigne željeni stupanj tamnjenja. Stupanj tamnjenja možete odrediti pomicanjem gumba za regulaciju ❸ ili vremenom pečenja. Tako se mogu ispeći vafli od zlatno-žute do hrskavo smeđe boje.

Prilikom vađenja vafla pazite da slučajno ne oštetite presvučenu površinu za pečenje. U protivnom se na tim mjestima vafli više neće lako odvajati od površine.

4) Nakon što ste završili sa zadnjim vaflom, izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj otklopljen da se ohladi.

Čišćenje i održavanje

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

► Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U njemu nema upravljačkih elemenata. Prilikom otvaranja kućišta postoji opasnost po život od strujnog udara. Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi. Opasnost od ozljeda!

Ni u kom slučaju dijelove uređaja ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, ako pri ponovnom radu uređaja tekućina dospije na dijelove koji se nalaze pod naponom.

- Površine za pečenje najprije očistite suhim papirnatim kuhinjskim ručnikom, kako biste upili ostatke masnoće.
- Nakon toga sve površine i mrežni kabel očistite lagano navlaženom krpom za pranje. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon čišćenja sredstvom za pranje posuđa, sve površine još jednom prebrišite krpom navlaženom čistom vodom, kako biste odstranili sve ostatke sredstva za pranje. Dobro osušite uređaj prije ponovne uporabe.

POZOR!

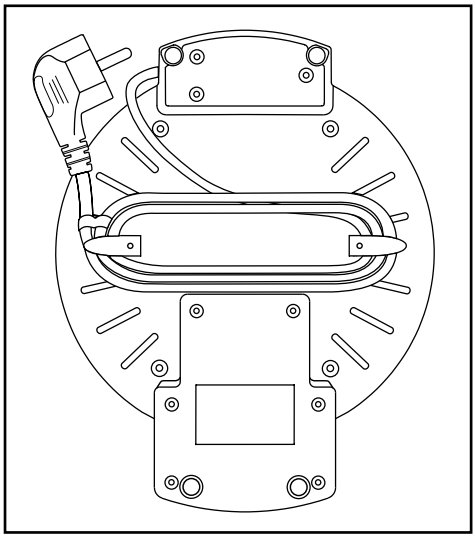
► Ne koristite jake deterdžente ili otapala. Takva sredstva mogu oštetiti površinu uređaja!

U slučaju tvrdokornih ostataka:

- nikada ne koristite tvrde predmete. Na taj se način može oštetiti sloj protiv prianjanja na površinama za pečenje.
- Stavite radije mokru krpu za pranje posuđa na zapečene naslage kako bi ih omekšali.

Čuvanje

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi, prije nego ga odložite.
Mrežni kabel namotajte oko namatača ❹ ispod uređaja i pričvrstite kraj kabela pomoću kopče:



Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Zbrinjavanje



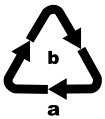
Uređaj nikako ne smijete baciti s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.
Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte treuntno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.



Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 375578_2104 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 375578_2104.

Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 375578_2104

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Osnovno tijesto

Za oko 20 komada

250 g margarina ili maslaca (omekšalog)

200 g šećera

2 paketića vanilin šećera

5 jaja

500 g brašna

5 g praška za pecivo

400 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Umutite jaja i zajedno sa šećerom i margarinom/maslacom umiješite glatku smjesu. Dodajte vanilin šećer. Dodajte brašno i prašak za pecivo i umiješajte ih.

Na kraju dodajte mlijeko i miješajte sve dok tijesto ne postigne glatku i meku konzistenciju.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju. Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli s vrhnjem

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

150 g šećera

4 jaja

250 g vrhnja ili crème fraîche

300 g brašna

100 g jestivog škrobnog brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom i jajima izlupati dok se ne stvori pjena. Umiješati prvo vrhnje, te zatim brašno i škrob.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli s makom i amaretom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

250 g brašna

100 g sirovog marcipana

3 jaja

40 g maka za kolače (gotov proizvod)

50 g šećera

100 ml Amaretta

40 ml slatkog vrhnja

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Umutite jaja i zajedno sa šećerom i maslacom umiješite glatku smjesu. Dodajte ostale sastojke i dobro pomiješajte.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Čokoladni vafli

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

200 g šećera

4 jaja

150 g crème fraîche

80 g čokoladnih kapljica

200 g brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom, jajima i crème fraîche izlupajte tako, da nastane pjena. Zatim uz miješanje dodajte čokoladne kapljice i brašno.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli s makom

Za oko 8 komada

160 g mekog maslaca

130 g šećera

3 jaja

100 g maka za kolače (gotov proizvod)

200 g brašna

5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom, jajima i mljevenim makom pjenasto umutite pa umiješajte brašno i prašak za pecivo.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli s lješnjacima

Za oko 8 komada

100 g fino mljevenih lješnjaka

160 g mekog maslaca

3 jaja

200 g brašna

120 g šećera

40 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac pomiješajte s jajima, mlijekom, lješnjacima i brašnom.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli s marcipanom

Za oko 8 komada

2 kiselkaste jabuke

120 g sirovog marcipana

150 g omekšalog maslaca

3 jaja

115 g šećera

1 vrhom puna čajna žlica cimeta

290 g brašna

1 čajna žličica praška za pecivo

1/4 l mlijeka

Šećer u prahu i cimet u prahu za posipanje.

Jabuke ogulite, narežite na četvrtine, izvadite koštice i narežite na male kockice. Sirovi marcipan narežite na sitne kockice.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa jajima, šećerom i cimetom izlupajte tako da nastane pjena. Umiješati kockice od jabuka i marcipana. Zatim umiješati brašno, prašak za pecivo i mlijeko.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Malo šećera u prahu pomiješati sa cimetom i tople vafle posuti šećerom sa cimetom.

Vafli s medom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

3 jaja

270 g brašna

200 g šećera

1 čajna žličica praška za pecivo

1/4 l mlijeka

6 jušnih žlica meda

1 prstohvat soli

Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac s medom, jajima i soli pjenasto umutite, umiješajte mlijeko, pa zatim šećer, brašno i prašak za pecivo.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju. Gotove vafle zatim postavite na rešetku za kolače i pospite šećerom u prahu, dok su još tople.

Vafli s bijelom čokoladom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

3 jaja

150 g šećera

100 g naribane bijele čokolade

250 g brašna

1 čajna žličica cimeta

50 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa jajima, šećerom i cimetom pjenasto umutite. Nakon toga umiješajte mlijeko, bijelu čokoladu i brašno.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 2 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli sa zobenim pahuljicama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

130 g šećera

3 jaja

100 g masnog vrhnja

1 bočica arome ruma

75 g brašna

75 g sitnih zobenih pahuljica

Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom, jajima, vrhnjem i aromom od ruma izlupati tako, da nastane pjena. Zatim umiješati brašno i zobene pahuljice.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim postavite na rešetku za kolače i pospite šećerom u prahu, dok su još tople.

Vafli s kokosom

Za oko 8 komada

40 g kokosovog brašna

150 g omekšalog maslaca

180 g šećera

3 jaja

250 g brašna

5 g praška za pecivo

150 ml mlijeka

1 g ribane limunove korice (Citro-Back)

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom i jajima izlupati dok se ne stvori pjena. Zatim umiješajte limunovu koricu, brašno, kokosovo brašno, prašak za pecivo i mlijeko.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli s bananama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

100 g šećera

3 jaja

2 banane

150 g brašna

5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Banane ogulite i narežite na manje komadiće.

Maslac sa šećerom i jajima izlupati dok se ne stvori pjena. Zatim umiješajte banane, brašno i prašak za pecivo.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli sa sirom

Za oko 8 komada

80 g omekšalog maslaca

200 g kiselog vrhnja

250 g brašna

100 g ribanog parmezana

200 ml mlijeka

1 prstohvat soli

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Od maslaca, kiselog vrhnja, brašna, parmezana, mlijeka i malo soli umijesite glatko tijesto.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli s rajčicom

Za oko 8 komada

5 jaja

100 g mekog maslaca

1 čajna žličica soli

8 jušnih žlica mlaćenice

150 g brašna

100 g sušenih rajčica u ulju

3 stabljike bosiljka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Prvo odvojite bjelanjak od žumanjka. Zatim izlupajte bjelanjak, dok ne očvrsne. Žumanjke sa maslacom i soli miješajte, dok ne nastane pjena. Zatim umiješajte mlaćenicu i brašno.

Rajčice pustiti da se ocijede i isjeći u sitne komadiće. Bosiljak operite i trešenjem osušite.
Otkinite listiće i usitnite ih.
Rajčice i bosiljak umiješajte u tijesto, zatim dodajte snijeg od jaja. Tijesto povremeno promiješajte, tako da se komadići rajčica ravnomjerno rasporede.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaku vaflu pecite otprilike 4 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafli od krumpira

Za oko 8 komada

1 kg kuhanog brašnjavog krumpira

4 jaja

100 g škroba

100 g brašna

8 jušnih žlica zobenih pahuljica

4 jušne žlice soli

1 grančica ružmarina

Ogulite krumpire, operite ih i fino ih naribajte.
Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Krumpire u jednoj zdjeli pomiješajte sa jajima, zobenim pahuljicama i malo soli. Umiješajte brašno i škrob. Iglice ružmarina otkinuti s grančice, usitniti i umiješati u tijesto od krumpira.

Otprilike 5 jušnih žlica tijesta stavite u sredinu donje površine za pečenje, te tijesto ravnomjerno razvucite na sve strane pomoću žlice.

Zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafl pecite otprilike 5 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.
Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Sadržaj

Uvod 14
Namena 14
Tehnički podaci 14
Obim isporuke 14
Opis aparata 14
Bezbednosne napomene 15
Priprema pekača vafli 17
Pečenje vafli 17
Čišćenje i nega 18
Čuvanje 18
Odlaganje 19
Servis 19
Garancija i garantni list 19
Recepti 21

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namena

Ovaj aparat je namenjen za pečenje vafli za kućnu upotrebu. Aparat nije namenjen za pripremu druge hrane niti za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.

Tehnički podaci

Nazivni napon:	220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50/60 Hz
Ulazna snaga:	1200 W

Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA

Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Obim isporuke

Aaparat za vafle

Uputstvo za upotrebu

Uklonite sav ambalažni materijal ili zaštitne nalepnice sa aparata nakon raspakivanja.

Opis aparata

1. Indikator rada (crveni/zeleni)
2. Ručka
3. Dugme regulatora
4. Kalem za namotavanje kabla

Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Osigurajte da aparat nikada ne dođe u dodir sa vodom, dokle god je mrežni utikač u utičnici, pogotovo kada ga koristite u kuhinji ili u blizini sudopere.
- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje, korisnički servis ili osoba slične kvalifikacije što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl.
- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe. Samo isključivanje aparata nije dovoljno, jer je još uvek pod mrežnim naponom, dokle god je mrežni utikač u utičnici.
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Prilikom otvaranja poklopca mogu da se oslobode vrući oblaci pare. Zbog toga je bolje da nosite kuhinjske rukavice kada ga otvarate.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog kabla.
- Delovi aparata mogu da postanu vrući tokom rada, pa zbog toga hvatajte aparat samo za ručku. Dugme regulatora takođe može da postane vruće nakon određenog vremena rada – zbog toga je bolje da nosite kuhinjske rukavice.


Pažnja! Vruća površina!

PAŽNJA! OPASNOST OD POŽARA!

- Peciva mogu da se zapale! Zbog toga nikada ne postavljajte aparat u blizini zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zapaljivih zavesa.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Pre puštanja aparata u rad, uvek potpuno odmotajte električni kabl sa kalema za namotavanje.

NAPOMENA

- Nije potrebna nikakva akcija od strane korisnika, da bi se proizvod prebacio između 50 i 60 Hz. Proizvod se prilagođava i frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

Priprema pekača vafli

Pre puštanja aparata u rad, uverite se da su aparat, mrežni utikač i električni kabl u besprekornom stanju i da su svi ambalažni materijali uklonjeni sa aparata.

1) Najpre očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega".
2) Jednom kratko zagrejte aparat sa zatvorenim poklopcem na maksimalnu temperaturu (položaj 5). U tu svrhu, umetnite mrežni utikač u utičnicu i gurnite dugme regulatora ❸ do kraja udesno.

NAPOMENA

► Prilikom prve upotrebe može da nastane blagi neprijatni miris (moguće je i neznatno stvaranje dima), zbog ostataka usled proizvodnje. Ovo je normalno i nestaje nakon kraćeg vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.

Crveni indikator rada ❶ svetli, dok se mrežni utikač nalazi u utičnici. Zeleni indikator rada ❶ svetli čim je podešena temperatura postignuta.

3) Izvucite mrežni utikač i ostavite aparat sa otvorenim poklopcem da se ohladi.
4) Ponovo očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega". Pekač vafli je nakon toga spreman za rad.

Pečenje vafli

Kada pripremite testo predviđeno za pekač vafli:

1) Zagrejte aparat sa zatvorenim poklopcem. U tu svrhu, umetnite mrežni utikač u utičnicu i gurnite dugme regulatora ❸ u položaj 3. Što više dugme regulatora ❸ gurnete udesno, to će vafle biti tamnije ispečene.

NAPOMENA

► Nakon što pripremite posno testo, kao npr. testo od sitnog posnog sira, lagano podmažite površine za pečenje maslacem, margarinom ili uljem, koje je pogodno za pečenje.

Površine za pečenje su vruće, čim zeleni indikator rada ❶ svetli!

2) Ravnomerno raspodelite testo na donju površinu za pečenje. Da bi se odredila tačna količina testa, sipajte testo dok ono malo ne dodirne ivicu površine za pečenje. Ako je potrebno, povećajte ili smanjite količinu testa za sledeću vaflu. Vodite računa da se testo ne prelije preko ivice površine za pečenje. Zatvorite poklopac.
3) Poklopac možete da otvorite najranije nakon 2 minuta, da proverite da li su vafle pečene. Vafle bi se preranim otvaranjem samo rascepale.

Vafle su gotove nakon otprilike 3 minuta.

NAPOMENA

► S obzirom da idealni stepen tamnjenja zavisi od ličnog ukusa i vrste testa, vreme pečenja može da varira: Zbog toga, pecite vafle sve dok dovoljno ne potamne. Stepen tamnjenja možete da odredite ili podešavanjem dugmeta regulatora ❸ ili vremenom pečenja. Na taj način će se ispeći vafle zlatno-smeđe do hrskavo smeđe boje.

Prilikom vađenja vafli, vodite računa da slučajno ne oštetite neprianjajuću prevlaku površina za pečenje. U suprotnom, vafle se na tom mestu više neće dobro odvojiti.

4) Kada je poslednja vafla ispečena, izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite aparat sa otvorenim poklopcem da se ohladi.

Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

► Nikada ne otvarajte kućište aparata. U njemu se ne nalaze nikakvi upravljački elementi. Kod otvorenog kućišta može da postoji opasnost po život usled električnog udara. Pre čišćenja aparata, izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi. Opasnost od povreda!

Delovi aparata nipošto ne smeju da se potope u vodu ili u druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

- Nakon upotrebe, očistite površine za pečenje najpre suvim papirnim ubrusom da bi se upili ostaci masnoće.
- Nakon toga, očistite sve površine i električni kabl blago navlaženom krpom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Nakon čišćenja deterdžentom za pranje posuđa, sve površine obrišite krpom navlaženom čistom vodom, da biste uklonili sav preostali deterdžent za pranje posuđa. Dobro osušite uređaj, pre nego što ga ponovo upotrebite.

PAŽNJA!

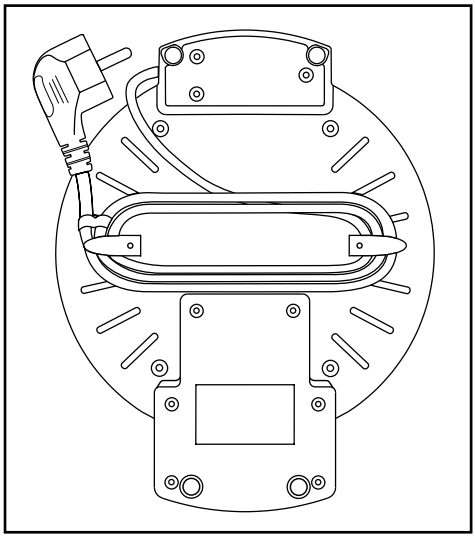
► Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili rastvarače. Ona mogu da oštete površinu!

U slučaju tvrdokornih ostataka:

- Nipošto ne koristite tvrde predmete kao pomoćno sredstvo. Time može da se oštetи neprianjajuća prevlaka površina za pečenje.
- Bolje je da stavite mokru krpu za pranje posuđa na tvrdokorne ostatke, da bi omekšali.

Čuvanje

Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što ga stavite na stranu.
Namotajte električni kabl oko kalema za namotavanje kabla ❹ ispod donje strane aparata i pričvrstite kraj električnog kabla spajalicom:



Čuvajte aparat na suvom mestu.

Odlaganje



Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

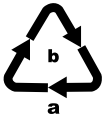
Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalog proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.



Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 375578_2104 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.
Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aaparat za vafle
Model:	SWE 1200 D1
IAN / Serijski broj:	375578_2104
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

Osnovno testo

Za oko 20 komada

250 g margarina ili maslaca (mekog)

200 g šećera

2 pakovanja vanilin šećera

5 jaja

500 g brašna

5 g praška za pecivo

400 ml mleka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Izlupajte jaja miskerom i pomešajte ih sa šećerom i margarinom/maslacem, tako da testo bude glatko. Dodajte vanilin šećer. Dodajte i pomešajte brašno i prašak za pecivo.

Na kraju postepeno dodajte mleko i pomešajte sve, dok testo ne bude glatko i meko.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju. Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa pavlakom

Za oko 8 komada

200 g mekog maslaca

150 g šećera

4 jaja

250 g kisele pavlake ili pavlake

300 g brašna

100 g gustina

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Dodajte pavlaku i onda pomešajte sve sa brašnom i gustinom.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa makom i amaretom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

250 g brašna

100 g sirovog marcipana

3 jaja

40 g nadeva od maka (gotov proizvod)

50 g šećera

100 ml amareta

40 ml slatke pavlake

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Izlupajte jaja miskerom i pomešajte ih sa šećerom i maslacem, tako da testo bude glatko. Dodajte ostale sastojke i sve dobro promešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Čokoladne vafle

Za oko 8 komada

200 g mekog maslaca

200 g šećera

4 jaja

150 g pavlake

80 g čokoladinih kapljica

200 g brašna

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima i pavlakom. Pomešajte sve sa čokoladinim kapljicama i brašnom.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa makom

Za oko 8 komada

160 g mekog maslaca

130 g šećera

3 jaja

100 g nadeva od maka (gotov proizvod)

200 g brašna

5 g praška za pecivo

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima i nadevom od maka i onda pomešajte sve sa brašnom i praškom za pecivo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa lešnicima

Za oko 8 komada

100 g fino samlevenog jezgra lešnika

160 g mekog maslaca

3 jaja

200 g brašna

120 g šećera

40 ml mleka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Promešajte maslac sa jajima, mlekom, lešnicima i brašnom.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa marcipanom

Za oko 8 komada

2 kisele jabuke

120 g sirovog marcipana

150 g mekog maslaca

3 jaja

115 g šećera

1 puna kašičica cimeta

290 g brašna

1 kačičica praška za pecivo

1/4 l mleka

Šećer u prahu i cimet u prahu za posipanje.

Oljuštite jabuke, isecite ih na četvrtine, izvadite koštice i isecite ih na kockice. Isecite sirovi marcipan na kockice.

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa jajima, šećerom i cimetom. Dodajte kockice jabuka i marcipana, pa sve pomešajte. Zatim dodajte brašno, prašak za pecivo i mleko, pa sve dobro promešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Promešajte malo šećera u prahu sa cimetom i pospite vafle zaslađenim cimetom.

Vafle sa medom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

3 jaja

270 g brašna

200 g šećera

1 kačičica praška za pecivo

1/4 l mleka

6 supene kašike meda

1 prstohvat soli

Šećer u prahu za posipanje.

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa medom, jajima i solju, dodajte mleko i onda pomešajte sve sa šećerom, brašnom i praškom za pecivo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju. Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače i pospite ih šećerom u prahu, dok su još vruće.

Vafle sa belom čokoladom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

3 jaja

150 g šećera

100 g narendane bele čokolade

250 g brašna

1 kašičica cimeta

50 ml mleka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima i cimetom. Zatim pomešajte sve sa mlekom, belom čokoladom i brašnom.

Stavite otprilike po 2 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle od ovsenih pahuljica

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

130 g šećera

3 jaja

100 g kisele pavlake

1 flašica arome ruma

75 g brašna

75 g mekih ovsenih pahuljica

Šećer u prahu za posipanje.

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima, kiselom pavlakom i aromom ruma. Zatim dodajte brašno i ovsene pahuljice, pa sve dobro promešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače i pospite ih šećerom u prahu, dok su još vruće.

Vafle sa kokosom

Za oko 8 komada

40 g rendanog kokosa

150 g mekog maslaca

180 g šećera

3 jaja

250 g brašna

5 g praška za pecivo

150 ml mleka

1 g arome limuna

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Zatim dodajte aromu limuna, brašno, prašak za pecivo, rendani kokos i mleko, pa sve dobro promešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa bananama

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

100 g šećera

3 jaja

2 banane

150 g brašna

5 g praška za pecivo

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Oljuštite banane i isecite ih na male komade.

Penasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Onda pomešajte sve sa bananama, brašnom i praškom za pecivo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa sirom

Za oko 8 komada

80 g mekog maslaca

200 g kisele pavlake

250 g brašna

100 g narendanog parmezana

200 ml mleka

1 prstohvat soli

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Mešajte maslac sa kiselom pavlakom, brašnom, parmezanom, mlekom i malo soli, dok ne dobijete glatko testo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa paradajzom

Za oko 8 komada

5 jaja

100 g mekog maslaca

1 kašičica soli

8 supenih kašika mlaćenice

150 g brašna

100 g suvog paradajza iz ulja

3 stabljike bosiljka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Najpre odvojite belanca od žumanaca. Zatim izlupajte belanca, dok ne budu čvrsta. Penasto umutite žumanca sa maslacem i solju. Onda pomešajte sve sa mlaćenicom i brašnom.

Ostavite paradajz da se ocedi i onda ga isecite na sitne komade. Operite bosiljak i osušite ga protresanjem.
Otkinite listove i isecite ih na sitne komade.
Dodajte paradajz i bosiljak dok mešate testo i onda pomešajte sve sa penom od belanaca. Povremeno promešajte testo, da bi se komadi paradajza ravnomerno rasporedili.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 4 min, da dobije zlatno-smeđu boju.
Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Vafle sa krompirom

Za oko 8 komada

1 kg krompira za kuvanje sa visokim sadržajem skroba

4 jaja

100 g gustina

100 g brašna

8 supenih kašika ovsenih pahuljica

4 kašičice soli

1 grančica ruzmarina

Oljuštite krompir, operite ga i sitno ga izrendajte. Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Promešajte krompir sa jajima, ovsenim pahuljicama i malo soli u činiji. Dodajte brašno i gustin, pa sve dobro promešajte. Očupajte iglice ruzmarina sa grančice, isecite ih na sitne komade i pomašajte ih sa testom od krompira.

Stavite otprilike po 5 supenih kašika testa na sredinu donje površine za pečenje i rasporedite testo kašikom na sve strane.

Zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vaflu oko 5 min, da dobije zlatno-smeđu boju. Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Cuprins

Introducere **26**
Scopul utilizării **26**
Caracteristici tehnice. **26**
Furnitura **26**
Descrierea aparatului **26**
Indicații de siguranță **27**
Pregătirea gaufrierei **29**
Coacerea vafelor **29**
Curățarea și îngrijirea **30**
Depozitarea **30**
Eliminarea aparatelor uzate **31**
Garanția Kompernass Handels GmbH **31**
Service-ul 32
Importator. 32
Rețete. **33**

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Păstrați bine aceste instrucțiuni. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

Scopul utilizării

Acest aparat este destinat uzului casnic pentru coacerea vafelor. Nu a fost conceput pentru prepararea altor alimente și nici pentru utilizarea profesională sau industrială.

Caracteristici tehnice

Nennspannung:	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum:	1200 W

Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Furnitura

Aparat vafe

Instrucțiuni de utilizare

După despachetare îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.

Descrierea aparatului

1. Bec de control (roșu/verde)
2. Mâner
3. Buton de reglare
4. Mosor cablu

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Asigurați-vă că aparatul nu va intra niciodată în contact cu apa, atât timp cât ștecărul se află în priză, în special în cazul în care se utilizează în bucătărie, în apropierea chiuvetei.
- Nu permiteți contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia atât timp cât aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- După utilizare, scoateți totdeauna cablul din priză. Simpla oprire nu este suficientă deoarece în aparat mai există încă tensiune atât timp cât ștecărul se află în priză.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheai sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- La deschiderea capacului se pot degaja aburi extrem de fierbinți. De aceea purtați cel mai bine mănuși de bucătărie atunci când îl deschideți.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu au voie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- În timpul operării, componentele aparatului se pot încălzi; de aceea prindeți-l numai de mâner. Chiar și butonul de reglare se poate încălzi după o anumită durată de funcționare – de aceea vă recomandăm să purtați mănuși de bucătărie.

 Atenție! Suprafață fierbinte!

ATENȚIE! PERICOL DE INCENDIU!

- Produsele de copt se pot aprinde! De aceea nu amplasați niciodată aparatul sub obiecte inflamabile, mai ales sub draperii.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Îndepărtați întotdeauna complet cablul de alimentare de la înfășurătorul cablului înainte de a folosi dispozitivul.

INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Pregătirea gaufrierei

Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că acesta, ștecărul și cablul de alimentare se află în stare ireproșabilă de funcționare și că au fost îndepărtate toate ambalajele aparatului.

1) Întâi curățați aparatul în modul descris în secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
2) Încălziți aparatul cu capacul închis la temperatură maximă (Poziția 5). Pentru aceasta introduceți ștecărul în priză și împingeți butonul de reglare ❸ până la maxim dreaptă.

INDICAȚIE

► La prima utilizare, din cauza resturilor din fabricație, se poate degaja un miros ușor (posibilă chiar și formarea fumului). Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii. Deschideți, de exemplu, o fereastră.

Becul roșu de control ❶ rămâne aprins atât timp cât ștecărul se află în priză. Becul verde de control ❶ se aprinde când s-a atins temperatura setată.

3) Scoateți din nou ștecărul din priză și deschideți aparatul pentru a se răci.
4) Curățați din nou aparatul în modul descris în secțiunea „Curățarea și întreținerea”. După aceea, gaufriera poate fi din nou folosită.

Coacerea vafelor

Dacă aveți pregătit aluat pentru gaufrieră:

1) Încălziți aparatul când capacul este închis. Pentru aceasta, introduceți ștecărul în priză și rotiți butonul de reglare ❸ în poziția 3. Cu cât poziț ionați butonul de reglare ❸ mai înspre dreapta, cu atât gofreurile devin mai închise la culoare.

INDICAȚIE

► Dacă ați pregătit un aluat cu un conținut redus de grăsime, de exemplu pentru chec, ungeți plitele cu unt, margarină sau ulei adecvat pentru copt.

Când s-a aprins becul verde ❶, aparatul este fierbinte!

2) Întindeți uniform aluatul pe plita de jos. Pentru determinarea cantității corecte de aluat, adăugați aluat până ce se atinge ușor marginea plitei. Dacă este necesar, creșteți sau reduceți cantitatea de aluat la următoarea vafă. Asigurați-vă că aluatul nu curge peste marginea plitei. Închideți capacul.
3) După cel puțin 2 minute puteți deschide capacul pentru a verifica rezultatul. Deschiderea prematură ar duce la ruperea vafei.

După cca 3 minute vafele sunt gata.

INDICAȚIE

► Deoarece gradul de rumenire depinde în mare măsură de gustul personal și de tipul aluatului, timpul de coacere poate varia: coaceți vafa până obțineți gradul de rumenire dorit. Gradul de rumenire poate fi stabilit fie de la butonul de reglare ❸, fie prin timpul de coacere reglat. Astfel se pot obține vafe galben-aurii sau maronii.

La scoaterea vafei din aparat aveți grijă să nu deteriorați startul de protecție al plitei. Din locurile deteriorate, vafele se desprind mai greu.

4) După coacerea ultimei vafe, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul deschis pentru a se răci.

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

► Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În ea nu se găsește niciun element de operare. Dacă carcasa este deschisă există pericol de moarte prin scurtcircuitare. Înainte de curățarea aparatului, scoateți mai întâi ștecărul din priză și așteptați până aparatul s-a răcit. Pericol de rănire!

Componentele aparatului nu trebuie introduse în apă sau alte lichide! Pericol de moarte prin electrocutare dacă la o nouă utilizare mai există încă apă pe componentele conducătoare de electricitate din aparat.

- După utilizare, curățați plitele, mai întâi cu hârtie de bucătărie, pentru a îndepărta resturile de grăsimi.
- Apoi curățați toate suprafețele și cablul de alimentare cu o lavetă ușor umezită. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă. După curățarea cu detergent ștergeți toate suprafețele cu o lavetă umezită cu apă curată pentru a îndepărta toate resturile de detergent. Înaintea reutilizării, aparatul trebuie să fie complet uscat.

ATENȚIE!

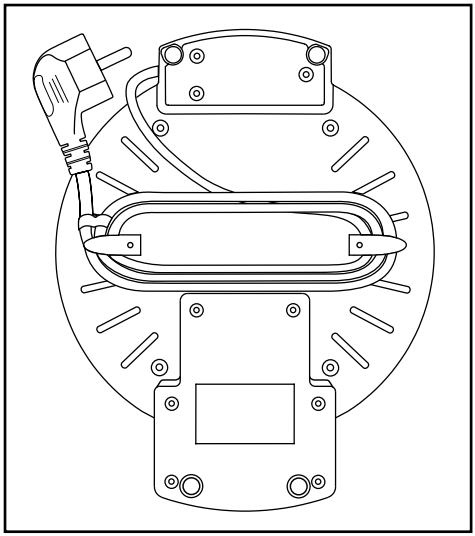
► Nu utilizați detergenți sau solvenți duri. Aceștia pot ataca suprafața aparatului!

Pentru depuneri persistente:

- Nu utilizați obiecte dure. Utilizarea acestora poate deteriora plitele.
- Cel mai bine, așezați un prosop umed pe resturile întărite pentru a le înmuia.

Depozitarea

Înainte de a-l pune la păstrare aparatul trebuie să se răcească complet.
Înfășurați cablul pe rola de suport ❹ aflată sub baza aparatului și fixați cu clema capătul cablului de rețea.



Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Eliminarea aparatelor uzate



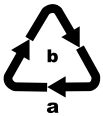
Nu aruncați în niciun caz aparatul în gunoiul menajer. Acest produs cade sub incidența Directivei europene 2012/19/EU. Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul centrului local de colectare a deșeurilor. Respectați normele actuale în vigoare. Dacă aveț i nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.



Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 375578_2104 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 375578_2104.

Service-ul

(RO) **Service România**
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 375578_2104

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

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

Rețete

Aluat de bază

Pentru cca 20 de bucăți

250 g margarină sau unt (moale)

200 g zahăr

2 pliculețe de zahăr vanilat

5 ouă

500 g făină

5 g praf de copt

400 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți ouăle și amestecați-le cu zahărul și margarina / untul până obțineți un aluat omogen. Adăugați zahărul vanilat. Adăugați apoi făina și praful de copt și amestecați.

Apoi adăugați treptat laptele și amestecați până când aluatul are o consistență omogenă și moale.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu smântână grasă

Pentru cca 8 bucăți

200 g unt moale

150 g zahăr

4 ouă

250 g smântână grasă sau crème fraîche

300 g făină

100 g amidon

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul și ouăle până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați smântâna grasă, iar apoi făina și amidonul.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu mac și Amaretto

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

250 g făină

100 g marțipan

3 ouă

40 g pastă de mac (semipreparat)

50 g zahăr

100 ml Amaretto

40 ml frișcă

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți ouăle și amestecați-le cu zahărul și untul până obțineți un aluat omogen. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine întregul conținut.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu ciocolată

Pentru cca 8 bucăți

200 g unt moale

200 g zahăr

4 ouă

150 g crème fraîche

80 g biluțe de ciocolată

200 g făină

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle și crème fraîche până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați biluțele de ciocolată și făina.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu mac

Pentru cca 8 bucăți

160 g unt moale

130 g zahăr

3 ouă

100 g pastă de mac (semipreparat)

200 g făină

5 g praf de copt

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle și pasta de mac până obțineți o pastă spumoasă, apoi adăugați făina și praful de copt.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.
Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu alune

Pentru cca 8 bucăți

100 g alune măcinate fin

160 g unt moale

3 ouă

200 g făină

120 g zahăr

40 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Amestecați untul cu ouăle, laptele, alunele și făina.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu marțipan

Pentru cca 8 bucăți

2 mere acrișoare

120 g marțipan

150 g unt moale

3 ouă

115 g zahăr

1 linguriță plină de scorțișoară

290 g făină

1 linguriță de praf de copt

1/4 l lapte

Zahăr pudră și scorțișoară praf pentru decor.

Curățați merele, tăiați-le în patru, scoateți sâmburii și apoi tăiați-le cuburi mici. Tăiați marțipanul în bucăți mici.

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu ouăle, zahărul și scorțișoara până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați cuburile de măr și de marțipan. Apoi adăugați făina, praful de copt și laptele.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Amestecați zahărul pudră și scorțișoara și presărați peste vafele calde.

Vafe cu miere

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

3 ouă

270 g făină

200 g zahăr

1 linguriță de praf de copt

1/4 l lapte

6 linguri de miere

1 priză de sare

Zahăr pudră pentru decor.

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu mierea, ouăle și sarea până obțineți o pastă spumoasă, adăugați laptele și apoi zahărul, făina și praful de copt.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.
Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri și presărați-le cu zahăr pudră cât sunt calde.

Vafe cu ciocolată albă

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

3 ouă

150 g zahăr

100 g ciocolată albă rasă

250 g făină

1 linguriță de scorțișoară

50 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle și scorțișoara până obțineți o pastă spumoasă. Apoi amestecați laptele, ciocolata albă și făina.

Turnați cca 2 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.
Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu fulgi de ovăz

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

130 g zahăr

3 ouă

100 g smântână grasă

1 sticluță de esență de rom

75 g făină

75 g fulgi de ovăz fini

Zahăr pudră pentru decor.

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle, smântâna grasă și esența de rom până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați apoi făina și fulgii de ovăz.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca. 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri și presărați-le cu zahăr pudră cât sunt calde.

Vafe cu nucă de cocos

Pentru cca 8 bucăți

40 g fulgi nuca de cocos

150 g unt moale

180 g zahăr

3 ouă

250 g făină

5 g praf de copt

150 ml lapte

1 g esență de lămâie

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul și ouăle până obțineți o pastă spumoasă. Apoi adăugați esența de lămâie, fulgi nuca de cocos, făina, praful de copt și laptele.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu banane

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

100 g zahăr

3 ouă

2 banane

150 g făină

5 g praf de copt

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Curățați bananele de coajă și tăiați-le în cubulețe mici.

Bateți untul cu zahărul și ouăle până obțineți o pastă spumoasă. Apoi amestecați banana, făina și praful de copt.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu brânză

Pentru cca 8 bucăți

80 g unt moale

200 g smântână

250 g făină

100 g parmezan ras

200 ml lapte

1 priză de sare

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Amestecați untul, smântâna, făina, parmezanul, laptele și puțină sare până obțineți un aluat omogen.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu tomate

Pentru cca 8 bucăți

5 ouă

100 g unt moale

1 linguriță de sare

8 linguri de lapte bătut

150 g făină

100 g tomate uscate, conservate în ulei

3 crenguțe de busuioc

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Separați mai întâi albușurile de gălbenușuri. Apoi bateți spumă albușurile. Amestecați gălbenușurile cu untul și cu sarea până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați apoi laptele bătut și făina.

Lăsați tomatele să se scurgă și tăiați-le mărunt. Spălați busuiocul și scuturați-l de apă. Rupeți frunzele și tăiați-le mărunt. Amestecați tomatele și busuiocul în aluat și adăugați albușurile bătute spumă. Amestecați bine aluatul pentru ca bucățile de tomate să fie repartizate uniform.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 4 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu cartofi

Pentru cca 8 bucăți

1 kg cartofi făinoși

4 ouă

100 g amidon

100 g făină

8 linguri de fulgi de ovăz

4 linguriță de sare

1 ramură de rozmarin

Curățați, spălați și apoi radeți fin cartofii. Închideți gaufriera și încălziți-o.

Amestecați cartofii cu ouăle, fulgii de ovăz și puțină sare într-un castron. Adăugați făina și amidonul. Rupeți acele de rozmarin de pe rămurică, tăiați-le mărunt și amestecați-le în aluatul de cartofi.

Turnați cca 5 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos, întindeți aluatul cu lingura.

Închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 5 min. până devine brun-aurie. Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Съдържание

Въведение **38**

Предназначение **38**

Технически данни **38**

Окомплектовка на доставката **38**

Описание на уреда. **38**

Указания за безопасност **39**

Подготовка на гофретника **41**

Приготвяне на гофрети **41**

Почистване и поддръжка **42**

Съхранение **42**

Предаване за отпадъци **43**

Гаранция. **43**

Сервизно обслужване 44

Вносител 44

Рецепти **46**

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Предназначение

Този уред за домашна употреба е предназначен за печене на гофрети. Той не е предвиден за приготвяне на други хранителни продукти и за професионална или промишлена употреба.

Технически данни

Номинално напрежение:
220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz

Консумирана мощност: 1200 W

Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Окомплектовка на доставката

Гофретник

Ръководство за потребителя

След разопаковане отстранете всички опаковъчни материали или предпазни лепенки от уреда.

Описание на уреда

1. Индикатор за режим на работа (червен/зелен)
2. Ръкохватка
3. Регулатор
4. Място за навиване на кабела

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Уверете се, че уредът никога не влиза в контакт с вода, докато щепселът е включен в контакт, особено когато използвате уреда в кухнята в близост до мивка.
- По време на работа не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или повреждa по друг начин.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- След употреба винаги изключвайте щепсела от контакта. Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той все още е под напрежение, докато щепселът е включен в контакта.
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- При отваряне на капака е възможно отделяне на облаци много гореща пара. Затова се препоръчва използване на кухненски ръкавици за отварянето.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Частите на уреда могат да се нагорещят по време на работа, затова хващайте само ръкохватката. Регулаторът също може да се нагорещи след известно време работа, затова препоръчваме да използвате кухненски ръкавици.

 Внимание! Гореща повърхност!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- Печените тестени изделия могат да горят! Затова никога не поставяйте уреда в близост до горими предмети, особено под запалими пердета.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Винаги развивайте изцяло мрежовия кабел от мястото за навиване на кабела, преди да включите уреда.

УКАЗАНИЕ

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Подготовка на гофретника

Преди пускане на уреда в експлоатация се уверете, че уредът, мрежовият щепсел и мрежовият кабел са в изправно състояние и всички опаковъчни материали са отстранени от уреда.

1) Първо почистете уреда, както е описано в глава „Почистване и поддръжка".
2) При затворен капак загрейте за кратко уреда до максимална температура (позиция 5). За целта включете щепсела в контакт и тласнете регулатора ❸ до край надясно.

УКАЗАНИЕ

► При първата употреба производствено обусловени остатъци могат да причинят лека миризма (възможно е образуване и на лек дим). Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване. Отворете напр. прозорец.

Червеният индикатор за режим на работа ❶ свети, докато мрежовият щепсел е в контакта. Зеленият индикатор за режим на работа ❶ светва веднага след достигане на настроената температура.

3) Отново изключете щепсела от контакта и оставете уреда отворен, за да се охлади.
4) Почистете отново уреда, както е описано в глава „Почистване и поддръжка". След това гофретникът е готов за експлоатация.

Приготвяне на гофрети

След като приготвите подходящо за гофретник тесто:

1) Загрейте уреда при затворен капак. За целта включете щепсела в контакт и тласнете регулатора ❸ на позиция 3. Колкото по-надясно премествате регулатора ❸, толкова по-силно се изпичат гофретите.

УКАЗАНИЕ

► Ако сте приготвили нискомаслено тесто, като напр. тесто с извара, намажете леко повърхностите за печене с масло, маргарин или олио, подходящи за печене.

Веднага щом зеленият индикатор за режим на работа ❶ светне, повърхностите за печене са нагорещени!

2) Разпределете тестото равномерно върху долната повърхност за печене. За определяне на правилното количество тесто, сипете толкова тесто, че ръбът на повърхността за печене да се допира леко. Ако е необходимо, при следващата гофрета използвайте повече или по-малко количество тесто. Внимавайте тестото да не прелива извън ръба на повърхността за печене. Затворете капака.
3) След минимум 2 минути можете да отворите капака, за да проверите резултата от печенето. При преждевременно отваряне гофретата ще се разкъса.

Гофретите са готови след около 3 минути.

УКАЗАНИЕ

► Тъй като идеалната степен на изпичане зависи значително от личния вкус и вида тесто, времето за изпичане може да варира: затова печете гофретите до достигане на желаната степен на изпичане. Степента на изпичане може да се регулира посредством регулатора ❸ или чрез времето за изпичане. Така могат да се изпекат златистожълти до хрупкавокафяви гофрети.

Когато изваждате гофретите, внимавайте да не повредите по невнимание незалепващото покритие на повърхностите за печене. В противен случай на повреденото място гофретите няма да се отделят правилно.

4) След като приготвите последната гофрета, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади в отворено състояние.

Почистване и поддръжка

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

► Никога не отваряйте корпуса на уреда. В него не се намират никакви елементи за обслужване. При отворен корпус съществува опасност за живота поради токов удар. Преди да почистите уреда, първо издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади. Опасност от нараняване!

В никакъв случай не потапяйте частите на уреда във вода или други течности! Може да възникне опасност за живота поради токов удар, ако при следващото използване остатъци от течността попаднат по токопроводящи части.

- След употреба първо почистете повърхностите за печене със суха кухненска хартия, за да попиете остатъците от мазнина.
- След това почистете всички повърхности и мрежовия кабел с леко навлажнена кърпа за миене. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. След почистване с миещ препарат избършете всички повърхности с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да се отстранят всички остатъци от миещия препарат. Подсушете добре уреда, преди да го използвате отново.

ВНИМАНИЕ!

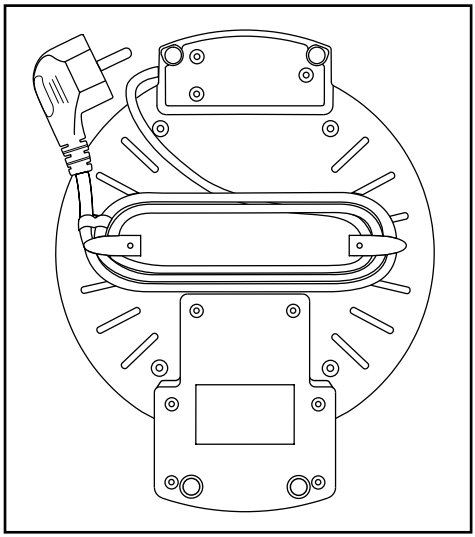
► Не използвайте силни почистващи препарати или разтворители. Те могат да разядат повърхността!

При загорели остатъци от печенето:

- В никакъв случай не използвайте твърди предмети. Те могат да повредят незалепващото покритие на повърхностите за печене.
- Препоръчително е да поставите мокра кърпа върху загорелите остатъци, за да се размекнат.

Съхранение

Първо оставете уреда да се охлади напълно, преди да го приберете.
Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела ❹ под дъното на уреда и фиксирайте края на мрежовия кабел с щипката:



Съхранявайте уреда на сухо място.

Предаване за отпадъци



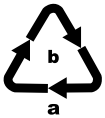
В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.
Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предадат в местните пунктове за рециклиране.



Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (б) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или прsоизводствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN) 375578_2104 като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/ извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

(BG) **България**
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 375578_2104

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

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

* Чл. 112.

(1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителятима право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

(1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стокасъгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

(1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113,
той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

(1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

Основно тесто

За около 20 броя

250 g маргарин или масло (размекнато)

200 g захар

2 пакетчета ванилова захар

5 яйца

500 g брашно

5 g бакпулвер

400 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте яйцата и разбъркайте заедно със захарта и маргарина/маслото до получаване на гладко тесто. Добавете ваниловата захар. Добавете брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Накрая прибавете постепенно млякото и бъркайте, докато тестото придобие гладка и мека консистенция.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво. След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети със заквасена сметана

За около 8 броя

200 g размекнато масло

150 g захар

4 яйца

250 g заквасена сметана или крем фреш (Crème fraîche)

300 g брашно

100 g нишесте

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта и яйцата. Към сместа добавете заквасената сметана и след това брашното и нишестето и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с мак и амарето

За около 8 броя

150 g размекнато масло

250 g брашно

100 g суров марципан

3 яйца

40 g мак за сладкиши (готов продукт)

50 g захар

100 ml амарето

40 ml сметана

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте яйцата и разбъркайте заедно със захарта и маслото до получаване на гладко тесто. Добавете останалите съставки и смесете добре всички продукти.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с шоколад

За около 8 броя

200 g размекнато масло

200 g захар

4 яйца

150 g крем фреш (Crème fraîche)

80 g шоколадови парченца

200 g брашно

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата и крем фреш. Прибавете шоколадовите парченца и брашното и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с мак

За около 8 броя

160 g размекнато масло

130 g захар

3 яйца

100 g мак за сладкиши (готов продукт)

200 g брашно

5 g бакпулвер

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата и мака за сладкиши, след това добавете брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с лешници

За около 8 броя

100 g ситно смлени лешникови ядки

160 g размекнато масло

3 яйца

200 g брашно

120 g захар

40 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбъркайте маслото с яйцата, млякото, лешниците и брашното.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с марципан

За около 8 броя

2 кисели ябълки

120 g суров марципан

150 g размекнато масло

3 яйца

115 g захар

1 препълнена ч.л. канела

290 g брашно

1 ч.л. бакпулвер

1/4 l мляко

пудра захар и канела на прах (за поръсване)

Обелете, нарежете на четвъртини, почистете от семките и нарежете на малки кубчета ябълките. Нарежете суровия марципан на малки кубчета.

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото с яйцата, захарта и канелата. Добавете кубчетата ябълки и марципан. След това добавете брашното, бакпулвера и млякото и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Смесете малко пудра захар с канела и поръсете топлите гофрети с канелената захар.

Гофрети с мед

За около 8 броя

150 g размекнато масло

3 яйца

270 g брашно

200 g захар

1 ч.л. бакпулвер

1/4 l мляко

6 с.л. мед

1 щипка сол

пудра захар (за поръсване)

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото с меда, яйцата и солта, добавете млякото, след това захарта, брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво. След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши и ги поръсете с пудра захар, докато са още топли.

Гофрети с бял шоколад

За около 8 броя

150 g размекнато масло

3 яйца

150 g захар

100 g настърган бял шоколад

250 g брашно

1 ч.л. канела

50 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата и канелата. След това добавете млякото, белия шоколад и брашното и разбъркайте.

Сипете около 2 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с овесени ядки

За около 8 броя

150 g размекнато масло

130 g захар

3 яйца

100 g заквасена сметана

1 флаконче ромова есенция

75 g брашно

75 g фини овесени ядки

пудра захар (за поръсване)

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата, заквасената сметана и ромовата есенция. След това добавете брашното и овесените ядки и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши и ги поръсете с пудра захар, докато са още топли.

Гофрети с кокос

За около 8 броя

40 g кокосови стърготини

150 g размекнато масло

180 g захар

3 яйца

250 g брашно

5 g бакпулвер

150 ml мляко

1 g лимонова есенция

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта и яйцата. След това добавете лимоновата есенция, брашното, бакпулвера, кокосовите стърготини и млякото и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с банани

За около 8 броя

150 g размекнато масло

100 g захар

3 яйца

2 банана

150 g брашно

5 g бакпулвер

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Обелете и нарежете бананите на малки парченца.

Разбийте на пяна маслото със захарта и яйцата. След това добавете бананите, брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети със сирене

За около 8 броя

80 g размекнато масло

200 g кисела сметана

250 g брашно

100 g настърган пармезан

200 ml мляко

1 щипка сол

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Омесете маслото, киселата сметана, брашното, пармезана, млякото и малко сол на гладко тесто.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с домати

За около 8 броя

5 яйца

100 g размекнато масло

1 ч.л. сол

8 с.л. мътеница

150 g брашно

100 g сушени домати, консервирани в олио

3 стръка босилек

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разделете белтъците от жълтъците. След това разбийте на твърд сняг белтъците. Разбийте на пяна жълтъците с маслото и солта. След това добавете мътеницата и брашното.

Оставете доматите да се отцедят и ги нарежете на малки парченца. Измийте и изтръскайте от водата босилека.
Откъснете листенцата и ги нарежете на ситно. Добавете към тестото доматите и босилека, след това смесете с разбитите белтъци. От време на време разбърквайте тестото, за да се разпределят равномерно парченцата домати.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 4 минути до златистокафяво.
След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с картофи

За около 8 броя

1 kg картофи с брашнена консистенция

4 яйца

100 g нишесте

100 g брашно

8 с.л. овесени ядки

4 ч.л. сол

1 стрък розмарин

Обелете, измийте и настържете на ситно картофите. Затворете гофретника и го оставете да загрее.

В купа разбъркайте картофите с яйцата, овесените ядки и малко сол. Добавете брашното и нишестето. Откъснете листенцата от стръка розмарин, нарежете ги на ситно и разбъркайте с картофеното тесто.

Сипете около 5 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и го разпределете равномерно с помощта на лъжица.

Затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 5 минути до златистокафяво. След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή **52**

Σκοπός χρήσης **52**

Τεχνικά χαρακτηριστικά **52**

Παραδοτέος εξοπλισμός **52**

Περιγραφή συσκευής **52**

Υποδείξεις ασφαλείας **53**

Προετοιμασία της βαφλιέρας **55**

Ψήσιμο βαφλών **55**

Καθαρισμός και φροντίδα **56**

Φύλαξη **56**

Απόρριψη **57**

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH **57**

Σέρβις 58

Εισαγωγέας 58

Συνταγές **59**

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Σκοπός χρήσης

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για ιδιωτική χρήση, για το ψήσιμο βαφλών. Δεν προβλέπεται για την ετοιμασία άλλων τροφίμων και για τη χρήση σε επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς τομείς.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση:	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος:	1200 W

Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Βαφλιερα

Οδηγίες χρήσης

Μετά την αποσυσκευασία, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας ή τα προστατευτικά αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

Περιγραφή συσκευής

❶ Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη/πράσινη)
❷ Χειρολαβή
❸ Κουμπί ρυθμιστή
❹ Διάταξη τύλιξης καλωδίου

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Βεβαιώνεστε ότι η συσκευή δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό, όσο το βύσμα είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, κυρίως όταν τη χρησιμοποιείτε στην κουζίνα κοντά σε νεροχύτη.
- Το καλώδιο δικτύου δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντοτε το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, διότι συνεχίζει να υπάρχει τάση δικτύου στη συσκευή, όσο το βύσμα είναι στην πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Κατά το άνοιγμα του καπακιού, ενδέχεται να εξέλθουν εξαιρετικά καυτοί ατμοί. Γι' αυτό, κατά το άνοιγμα συνιστάται η χρήση γαντιών κουζίνας.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Καθώς η θερμοκρασία των εξαρτημάτων της συσκευής ενδέχεται να αυξηθεί σημαντικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιάνετε μόνο τη χειρολαβή. Ακόμα και το κουμπί ρυθμιστή μπορεί μετά από συγκεκριμένη διάρκεια λειτουργίας να υπερθερμανθεί – για τον λόγο αυτό, φοράτε καλύτερα γάντια κουζίνας.

 Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Τα προϊόντα ψησίματος μπορεί να πάρουν φωτιά! Γι' αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, και ειδικά όχι κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Ξετυλίγετε πάντα πλήρως το καλώδιο δικτύου από τη διάταξη τύλιξης, προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Προετοιμασία της βαφλιέρας

Πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το βύσμα και το καλώδιο δικτύου βρίσκονται σε άριστη κατάσταση και ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή.

1) Καθαρίστε πρώτα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο "Καθαρισμός και φροντίδα".
2) Ζεστάνετε μία φορά τη συσκευή με κλειστό το καπάκι για λίγο στη μέγιστη θερμοκρασία (θέση 5). Για τον σκοπό αυτό, συνδέστε το βύσμα στην πρίζα και μετακινήστε το κουμπί ρυθμιστή ❸ τέρμα δεξιά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να παρατηρηθεί μια ελαφριά οσμή (ενδέχεται να εμφανιστεί και λίγος καπνός) λόγω των κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποχωρεί μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε, για παράδειγμα, ένα παράθυρο.

Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας ❶ ανάβει, όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα. Η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❶ ανάβει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

3) Αποσυνδέστε ξανά το βύσμα και αφήστε τη συσκευή ανοικτή για να κρυώσει.
4) Καθαρίστε ξανά τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο "Καθαρισμός και φροντίδα". Στη συνέχεια, η βαφλιέρα είναι έτοιμη προς λειτουργία.

Ψήσιμο βαφλών

Εάν έχετε προετοιμάσει μια κατάλληλη για τη βαφλιέρα ζύμη:

1) Ζεστάνετε τη συσκευή με κλειστό καπάκι. Για τον σκοπό αυτό, συνδέστε το βύσμα στην πρίζα και μετακινήστε το κουμπί ρυθμιστή ❸ στη θέση 3. Όσο πιο δεξιά μετακινείται το κουμπί ρυθμιστή ❸, τόσο περισσότερο θα ροδοψηθούν οι βάφλες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Εάν έχετε ετοιμάσει μια ζύμη χαμηλή σε λιπαρά, όπως για παράδειγμα ζύμη από τυρόπηγμα, αλείψτε ελαφρώς τις επιφάνειες ψησίματος με κατάλληλο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι.

Μόλις ανάψει η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❶, οι επιφάνειες ψησίματος είναι ζεστές!

2) Μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στην κάτω επιφάνεια ψησίματος. Για να προσδιορίσετε τη σωστή ποσότητα ζύμης, προσθέστε τόση ζύμη, μέχρι να αγγίζει ελαφρά το άκρο της επιφάνειας ψησίματος. Εάν χρειαστεί, αυξήστε ή μειώστε την ποσότητα της ζύμης στην επόμενη βάφλα. Προσέξτε ώστε η ζύμη να μην τρέχει πάνω από το άκρο της επιφάνειας ψησίματος. Κλείστε το καπάκι.
3) Μετά από τουλάχιστον 2 λεπτά, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι για να ελέγξετε αν η βάφλα έχει ψηθεί καλά. Εάν ανοίξετε νωρίτερα το καπάκι, η βάφλα απλά θα διαλυθεί.

Οι βάφλες είναι έτοιμες μετά από περ. 3 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Καθώς ο ιδανικός βαθμός ροδίσματος εξαρτάται κατά βάση από το προσωπικό γούστο και το είδος της ζύμης, ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει: Ψήνετε λοιπόν τις βάφλες μέχρι να επιτύχετε τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Μπορείτε να καθορίσετε τον βαθμό ροδίσματος είτε μέσω του κουμπιού ρυθμιστή ❸ είτε μέσω του χρόνου ψησίματος. Έτσι, μπορείτε να φτιάξετε από χρυσοκίτρινες μέχρι και τραγανές ροδοκόκκινες βάφλες.

Κατά την αφαίρεση της βάφλας, προσέχετε να μην καταστρέψετε κατά λάθος την αντικολλητική επίστρωση των επιφανειών ψησίματος. Διαφορετικά, οι βάφλες δεν θα ξεκολλάνε καλά.

4) Μετά την τελευταία βάφλα, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή ανοικτή για να κρυώσει.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

► Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού σε αυτό. Όταν το περίβλημα είναι ανοιχτό, υφίσταται κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας. Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κίνδυνος τραυματισμού!

Σε καμία περίπτωση μη βυθίζετε μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά! Υπάρχει θανάσιμος κίνδυνος λόγω βραχυκυκλώματος, όταν κατά την εκ νέου λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήξουν σε ρευματοφόρα μέρη.

- Μετά τη χρήση, καθαρίστε πρώτα τις επιφάνειες ψησίματος με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας, για να απομακρύνετε τα υπολείμματα λίπους.
- Στη συνέχεια καθαρίστε όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά υγρό πανί καθαρισμού. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Μετά τον καθαρισμό με απορρυπαντικό σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα βρεγμένο με καθαρό νερό πανί, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν από την εκ νέου χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

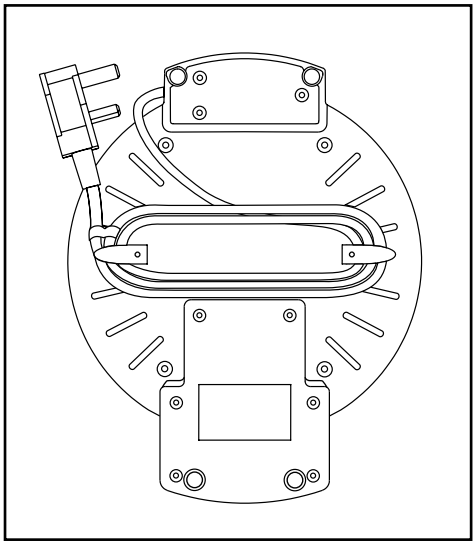
► Μη χρησιμοποιείτε δυνατά απορρυπαντικά ή διαλύτες. Αυτά μπορεί να προβάλλουν την επιφάνεια!

Σε περίπτωση υπολειμμάτων που έχουν μείνει στη συσκευή:

- Μη χρησιμοποιήσετε σε καμία περίπτωση σκληρά αντικείμενα. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση των επιφανειών ψησίματος.
- Τοποθετήστε καλύτερα ένα νωπό πανί επάνω στα υπολείμματα για να μαλακώσουν.

Φύλαξη

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά, πριν τη φυλάξετε.
Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❹ κάτω από τον πάτο της συσκευής και στερεώστε το άκρο του καλωδίου δικτύου με τον σφιγκτήρα:



Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό χώρο.

Απόρριψη



Μην απορρίψετε σε καμία περίπτωση τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU.

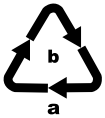
Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρήστε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



Λάβετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίστε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.
Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαπωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάπωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 375578_2104 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαπωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 375578_2104 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 375578_2104

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompernass.com

Συνταγές

Βασική ζύμη

Για περ. 20 τεμάχια

250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο (μαλακό)
200 γρ. ζάχαρη
2 πακετάκια ζάχαρη βανίλιας
5 αυγά
500 γρ. αλεύρι
5 γρ. μπέικιν πάουντερ
400 ml γάλα

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.
Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη μαργαρίνη/το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλιας. Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε.
Τέλος, ανακατέψτε σιγά-σιγά το γάλα ξεκινώντας από κάτω, έως ότου η ζύμη αποκτήσει λεία και απαλή υφή.
Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με κρέμα γάλακτος

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο
150 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
250 γρ. κρέμα γάλακτος ή κρεμ φρες
300 γρ. αλεύρι
100 γρ. κόρν φλάουρ

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.
Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος και μετά το αλεύρι και το κόρν φλάουρ.
Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με παπαρουνόσπορους και αμαρέτο

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο
250 γρ. αλεύρι
100 γρ. ακατέργαστη μάζα αμυγδαλόπαστας (μάρτσιπαν)
3 αυγά
40 γρ. παπαρουνόσποροι για γλυκά (έτοιμο προϊόν)
50 γρ. ζάχαρη
100 ml αμαρέτο
40 ml κρέμα γάλακτος

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.
Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε καλά.
Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με σοκολάτα

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο
200 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
150 γρ. κρεμ φρες
80 γρ. μικρά κομματάκια σοκολάτας
200 γρ. αλεύρι

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.
Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και την κρέμα γάλακτος έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατεύστε τα κομματάκια σοκολάτας και το αλεύρι.
Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με παπαρουνόσπορους

Για περ. 8 τεμάχια

160 γρ. μαλακό βούτυρο
130 γρ. ζάχαρη
3 αυγά
100 γρ. παπαρουνόσποροι για γλυκά (έτοιμο προϊόν)
200 γρ. αλεύρι
5 γρ. μπέικιν πάουντερ

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και τους παπαρουνόσπορους μέχρι να γίνουν αφρός και, στη συνέχεια, ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με φουντούκια

Για περ. 8 τεμάχια

100 γρ. αλεσμένα φουντούκια
160 γρ. μαλακό βούτυρο
3 αυγά
200 γρ. αλεύρι
120 γρ. ζάχαρη
40 ml γάλα

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατεύστε το βούτυρο με τα αυγά, το γάλα, τα φουντούκια και το αλεύρι.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με αμυγδαλόπαστα (μάρτσιπαν)

Για περ. 8 τεμάχια

2 ξινόμηλα
120 γρ. ακατέργαστη μάζα αμυγδαλόπαστας (μάρτσιπαν)
150 γρ. μαλακό βούτυρο
3 αυγά
115 γρ. ζάχαρη
1 γεμάτο κ. γλ. κανέλα
290 γρ. αλεύρι
1 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ
1/4 λίτρο γάλα
Άχνη ζάχαρη και σκόνη κανέλας για το πασπάλισμα.

Ξεφλουδίστε τα μήλα, κόψτε τα στα τέσσερα, βγάλτε τα κουκούτσια και κόψτε τα σε μικρά κυβάκια. Κόψτε την ακατέργαστη μάζα αμυγδαλόπαστας (μάρτσιπαν) σε μικρά κυβάκια.

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τα αυγά, τη ζάχαρη και την κανέλα ώστε να γίνουν αφρός. Αναμείξτε τους κύβους μήλου και αμυγδαλόπαστας. Στη συνέχεια, ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το γάλα.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.
Ανακατέψτε λίγη άχνη ζάχαρη με κανέλα και πασπαλίστε τις ζεστές βάφλες με τη ζάχαρη κανέλας.

Βάφλες με μέλι

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο
3 αυγά
270 γρ. αλεύρι
200 γρ. ζάχαρη
1 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ
1/4 λίτρο γάλα
6 κ. σ. μέλι
1 πρέζα αλάτι
Άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα.

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατέψτε το βούτυρο με το μέλι, τα αυγά και το αλάτι μέχρι να γίνουν αφρός, προσθέστε το γάλα και έπειτα τη ζάχαρη, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα. Τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη όσο είναι ακόμα ζεστές.

Βάφλες λευκής σοκολάτας

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο
3 αυγά
150 γρ. ζάχαρη
100 γρ. τριμμένη λευκή σοκολάτα
250 γρ. αλεύρι
1 κ. γλ. κανέλα
50 ml γάλα

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και την κανέλα έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, αναμείξτε το γάλα, τη λευκή σοκολάτα και το αλεύρι.

Βάλτε περίπου 2 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με νιφάδες βρώμης

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο
130 γρ. ζάχαρη
3 αυγά
100 γρ. κρέμα γάλακτος
1 μπουκαλάκι άρωμα ρούμι
75 γρ. αλεύρι
75 γρ. λεπτές νιφάδες βρώμης
Άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα.

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά, την κρέμα γάλακτος και το άρωμα ρούμι έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, ανακατέψτε το αλεύρι με τις νιφάδες βρώμης.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη όσο είναι ακόμα ζεστές.

Βάφλες με καρύδα

Για περ. 8 τεμάχια

40 γρ. τρίμμα καρύδας
150 γρ. μαλακό βούτυρο
180 γρ. ζάχαρη
3 αυγά
250 γρ. αλεύρι
5 γρ. μπέικιν πάουντερ
150 ml γάλα
1 γρ. αρωματική ύλη λεμονιού

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, ανακατέψτε την αρωματική ύλη λεμονιού, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το τρίμμα καρύδας και το γάλα.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με μπανάνα

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο
100 γρ. ζάχαρη
3 αυγά
2 μπανάνες
150 γρ. αλεύρι
5 γρ. μπέικιν πάουντερ

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ξεφλουδίστε τις μπανάνες και κόψτε τις σε μικρά κομματάκια.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με τυρί

Για περ. 8 τεμάχια

80 γρ. μαλακό βούτυρο
200 γρ. κρέμα γάλακτος
250 γρ. αλεύρι
100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
200 ml γάλα
1 πρέζα αλάτι

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ζυμώστε το βούτυρο, την κρέμα γάλατος, το αλεύρι, την παρμεζάνα, το γάλα και λίγο αλάτι δημιουργώντας μια λεία ζύμη.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με ντομάτα

Για περ. 8 τεμάχια

5 αυγά
100 γρ. μαλακό βούτυρο
1 κ. γλ. αλάτι
8 κ. σ. βουτυρόγαλα
150 γρ. αλεύρι
100 γρ. στεγνές, τοποθετημένες σε λάδι ντομάτες
3 κοτσάνια βασιλικό

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Πρώτα χωρίστε τα αυγά. Έπειτα, χτυπήστε καλά το ασπράδι. Χτυπήστε τους κρόκους με το βούτυρο και το αλάτι έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, ανακατέψτε το βουτυρόγαλα και το αλεύρι.

Αφήστε τις ντομάτες να στραγγίξουν και κόψτε τις σε μικρά κομμάτια. Πλύντε τον βασιλικό και τινάξτε τον έως ότου στεγνώσει.Μαδήστε τα φυλλαράκια και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.

Ανακατέψτε τις ντομάτες και τον βασιλικό μέσα στη ζύμη και προσθέστε το ασπράδι. Ανακατέψτε κατά διαστήματα τη ζύμη, ώστε τα κομμάτια ντομάτας να κατανεμηθούν ομοιόμορφα.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 4 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με πατάτα

Για περ. 8 τεμάχια

1 κιλό μαλακές, βραστές πατάτες
4 αυγά
100 γρ. αμυλάλευρο
100 γρ. αλεύρι
8 κ. σ. νιφάδες βρώμης
4 κ. γλ. αλάτι
1 κοτσάνι δενδρολίβανο

Ξεφλουδίστε, πλύντε και ψιλοτρίψτε τις πατάτες. Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατέψτε τις πατάτες με τα αυγά, τις νιφάδες βρώμης και λίγο αλάτι σε ένα μπολ. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αμυλάλευρο. Μαδήστε τα κλωνάρια δενδρολίβανου, ψιλοκόψτε και ανακατέψτε το δενδρολίβανο με τη ζύμη της πατάτας.

Βάλτε περίπου 5 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος, κατανείμετε ομοιόμορφα τη ζύμη με το κουτάλι σε όλες τις μεριές.

Κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 5 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **64**
Verwendungszweck **64**
Technische Daten **64**
Lieferumfang **64**
Gerätebeschreibung **64**
Sicherheitshinweise **65**
Waffeleisen vorbereiten **67**
Waffeln backen **67**
Reinigen und Pflegen **68**
Aufbewahren **68**
Entsorgen **69**
Garantie der Kompernaß Handels GmbH **69**
Service 70
Importeur 70
Rezepte **71**

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Verwendungszweck

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

Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W

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

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere, wenn Sie es in der Küche in der Nähe einer 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.

 Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig von der Kabelaufwicklung ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Waffeleisen vorbereiten

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

1) Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
2) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf ❸ ganz nach rechts.

HINWEIS

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

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

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

Sobald die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, sind die Backflächen heiß!

2) Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig, vergrößern oder verringern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
3) Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

► Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Reglerknopfs ❸ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Antihaft-Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.

4) Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Verletzungsgefahr!

Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie nach der Reinigung mit Spülmittel alle Flächen mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab, damit alle Spülmittelreste beseitigt werden. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

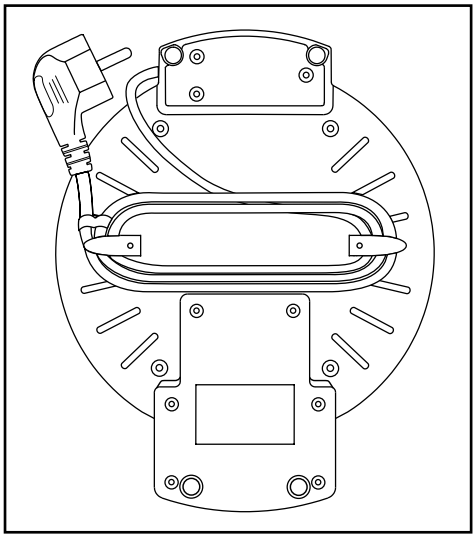
► Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche angreifen!

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❹ unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Ende des Netzkabels mit der Klammer:



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



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

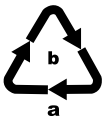
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.
Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.
Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.
Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 375578_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 375578_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

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

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

IAN 375578_2104

Importeur

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

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

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Margarine/Butter zu einem glatten Teig verrühren. Vanillezucker hinzufügen. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.

Zuletzt die Milch nach und nach unterrühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Den Schmand untermischen und danach Mehl und Speisestärke unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Butter zu einem glatten Teig verrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotröpfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotröpfchen und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

160 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Mohnback (Fertigprodukt)

200 g Mehl

5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Mohnback schaumig schlagen, anschließend das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

100 g fein gemahlene Haselnusskerne

160 g weiche Butter

3 Eier

200 g Mehl

120 g Zucker

40 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, der Milch, den Haselnüssen und dem Mehl verrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel

120 g Marzipanrohmasse

150 g weiche Butter

3 Eier

115 g Zucker

1 gehäufter TL Zimt

290 g Mehl

1 TL Backpulver

1/4 L Milch

Puderzucker und Zimtpulver (zum Bestäuben)

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Zimt schaumig rühren. Die Apfel- und Marzipanwürfel untermischen. Dann das Mehl, das Backpulver und die Milch unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Etwas Puderzucker mit Zimt verrühren und die warmen Waffeln mit dem Zimtzucker bestäuben.

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 L Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Honig, den Eiern und dem Salz schaumig rühren, die Milch untermischen und dann den Zucker, das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Weiße-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiße Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Zimt schaumig schlagen. Anschließend die Milch, die weiße Schokolade und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern, dem Schmand und dem Rum-Aroma schaumig schlagen. Dann das Mehl und die Haferflocken unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

40 g Kokosraspeln

150 g weiche Butter

180 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

5 g Backpulver

150 ml Milch

1 g Citro-Back

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann das Citro-Back, das Mehl, das Backpulver, die Kokosraspeln und die Milch unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

100 g Zucker

3 Eier

2 Bananen

150 g Mehl

5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann die Banane, das Mehl und das Backpulver untermischen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

80 g weiche Butter

200 g saure Sahne

250 g Mehl

100 g geriebener Parmesan

200 ml Milch

1 Prise Salz

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter, die saure Sahne, das Mehl, den Parmesan, die Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier

100 g weiche Butter

1 TL Salz

8 El Buttermilch

150 g Mehl

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

3 Stängel Basilikum

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Zuerst die Eier trennen. Dann die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Salz schaumig rühren. Dann die Buttermilch und das Mehl unterrühren.

Die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Tomaten und das Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstücke gleichmäßig verteilen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

4 Eier

100 g Stärke

100 g Mehl

8 EL Haferflocken

4 TL Salz

1 Zweig Rosmarin

Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Kartoffeln mit Eiern, Haferflocken und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Das Mehl und die Stärke untermischen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, klein schneiden und unter den Kartoffelteig rühren.

Jeweils etwa 5 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, den Teig mit dem Löffel zu allen Seiten hin verteilen.

Das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 5 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

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

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor
Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 05/2021 · Ident.-No.: SWE1200D1-052021-1

IAN 375578_2104