

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 D1

(HU)

GOFRISÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(SI)

PEKAČ ZA VAFLE

Navodila za uporabo

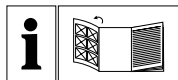
(SK)

VAFLOVAČ

Návod na obsluhu

IAN 375578_2104

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	13
CZ	Návod k obsluze	Strana	25
SK	Návod na obsluhu	Strana	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetés	2
Műszaki adatok	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Biztonsági utasítások	3
A gofrisütő előkészítése	5
Gofrisütés	5
Tisztítás és ápolás	6
Tárolás	6
Ártalmatlanítás	7
A Kompernass Handels GmbH garanciája	7
Szervíz	8
Gyártja	8
Receptek	9

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része.

Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja.

A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetés

Ez a készülék gofri házi sütésére szolgál. Nem alkalmas más élelmiszerek elkészítésére, valamint kereskedelmi vagy ipari használatra.

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~ (váltóáram),
50/60 Hz

Teljesítményfelvétel: 1200 W



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

A csomag tartalma

gofrisütő

használati útmutató

Kicsomagolás után távolítsa el minden csomagolóanyagot vagy védőcímkét a készülékről.

A készülék leírása

- 1 működésjelző lámpa (piros / zöld)
- 2 fogantyú
- 3 szabályozó gomb
- 4 kábelcsévélő

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék soha ne érjen vízhez, miközben a hálózati csatlakozódugó a csatlakozóaljzatban van, különösen ha a konyhában egy mosogató közelében használja.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel soha ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben mindaddig hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva az aljzatba.
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A fedél felnyitásakor forró gőz csapódhat ki. Ezért ajánlott edényfogó kesztyűt használni a készülék felnyitásakor.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék részei működés közben felforrósodhatnak, ezért csak a fogantyút fogja meg. Egy bizonyos működési idő elteltével a szabályozó gomb is felforrósodhat, ezért ajánlott edényfogó kesztyűt használni.



Figyelem! Forró felület!

FIGYELEM! TŰZVESZÉLY!

- ▶ A pékáruk meggyulladhatnak! Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, különösen gyúlékony függönyök alá.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.
- ▶ Mindig teljesen tekerje le a hálózati csatlakozókábelt a kábelcsévélőről, mielőtt üzembe helyezi a készüléket.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A gofrisütő előkészítése

A készülék üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel kifogástalan állapotban van és minden csomagolóanyag el lett távolítva a készülékről.

- 1) Először tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Melegítse fel a készüléket lecsukott fedéllel röviden a legmagasabb hőmérsékletre (5. állás). Ehhez csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba és tolja a szabályozó gombot **3** teljesen jobbra.

TUDNIVALÓ

- Az első használatkor a gyártásból eredő maradványok miatt enyhe szag képződhet (csékély füstképződés is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyisson ki egy ablakot.

A piros működésjelző lámpa **1** mindaddig világít, amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva a csatlakozóaljzatba. A zöld működésjelző lámpa **1** világítani kezd, amint a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.

- 3) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja a készüléket lehűlni.
- 4) Tisztítsa meg ismét a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint. Ezt követően a gofrisütő üzemkész.

Gofrisütés

Ha elkészítette a gofrisütőbe való tésztát:

- 1) Melegítse fel a készüléket lecsukott fedéllel. Ehhez csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba és tolja a szabályozó gombot **3** a 3. állásba. Minél jobban jobbra tolja a szabályozó gombot **3**, annál sötétebbre sül a gofri.

TUDNIVALÓ

- Ha zsírszegény tésztát készített - pl. túróval -, akkor kenje be vékonyan a sütőfelületeket sütésre alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal.

Amint a zöld működésjelző lámpa **1** világít, a sütőfelület felforrósodott!

- 2) Oszlassa el egyenletesen a tésztát az alsó sütőfelületen. A megfelelő tésztamennyiség meghatározásához, annyi tésztát töltsön a felületre, hogy az enyhén a sütőfelület széléig érjen. Szükség szerint a következő gofrinál növelje vagy csökkentse a tésztamennyiséget. Ügyeljen arra, hogy a tészta ne folyjon ki a sütőfelület peremén. Csukja le a fedelet.
- 3) Leghamarabb 2 perc elteltével nyissa fel a fedelet, hogy ellenőrizze a sütés eredményét. Ha túl korán nyitja fel a fedelet, akkor előfordulhat, hogy elszakad a gofri.

Kb. 3 perc elteltével kész a gofri.

TUDNIVALÓ

- Mivel az ideális piritási fok nagymértékben függ az egyéni ízléstől és a tészta fajtájától, a sütési idő változhat: Süsse addig a gofrit, amíg el nem érte a kívánt piritási fokot. A piritási fok a szabályozó gomb **3** átállításával vagy a sütési idővel határozható meg. Ily módon aranyásárga vagy akár ropogós barna gofri süthető.

A gofri kivételénél ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg véletlenül a sütőfelületek tapadásmentes bevonata. Ellenkező esetben azokon a helyeken már nem válik le olyan könnyen a gofri a sütőfelületről.

- 4) Az utolsó gofri sütését követően húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és hagyja a felnyitott készüléket lehűlni.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. Nincsen benne kezelőelem. Nyitott készülékház esetén áramütés veszélye áll fent. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket. Sérülésveszély!

- ⚡ Semmiképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni a készülék részeit! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakulhat ki, ha az ezt követő használat során folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

- Használat után először tisztítsa meg a sütőfelületeket egy száraz papír törölkendővel, hogy felszívja a zsírmaradványokat.
- Ezután tisztítsa meg a készülék felületeit és a hálózati kábelt egy enyhén nedves mosogatókendővel. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő mosogatószer a törölkendőre. Tisztítás után törölje le tisztítószerezellel az összes felületet csak tiszta vízzel megnedvesített ruhával, hogy elhárítsa a tisztítószermaradványokat. Újabb használat előtt jól szárítsa meg a készüléket.

FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon éles tisztító- vagy oldószert a tisztításhoz. Ezek tönkretehetik a felületeket!

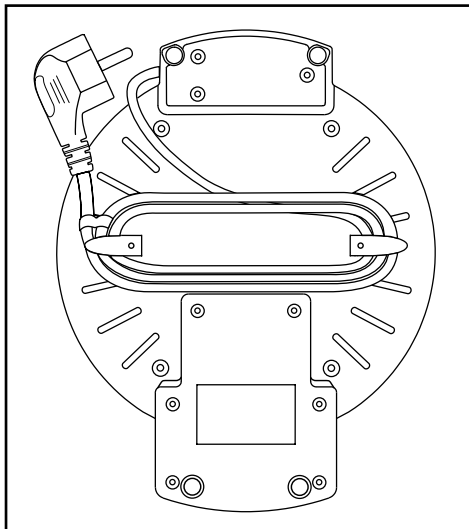
Ráégett maradványok esetén:

- Semmiképpen ne használjon kemény tárgyakat. Ez kárt tehet a sütőfelületek tapadásmentes bevonatában.
- Tegyen nedves törölkendőt a ráégett maradványokra, hogy fellazítsa azokat.

Tárolás

Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt elrakja a helyére.

Tekerje fel a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévélőre ④ és rögzítse csipesszel a kábel végét:



Tárolja a készüléket száraz helyen.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Erre a termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

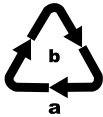
A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy települése hulladékkezelő létesítményében ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.



Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garancia-időn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélősszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 375578_2104.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termék bemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 375578_2104 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 375578_2104

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Alaptészta

Kb. 20 darabhoz

25 dkg margarin vagy vaj (puha)

20 dkg cukor

2 csomag vaníliás cukor

5 tojás

50 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

4 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük össze a tojásokat és keverjük simára a cukorral, valamint a margarinnal/vajjal. Adjuk hozzá a vaníliás cukrot. Ezután adjuk hozzá a lisztet és a sütőport, majd keverjük össze.

Végül fokozatosan keverjük bele a tejet, amíg sima és puha állagú tésztát nem kapunk.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Tejfölös gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj

15 dkg cukor

4 tojás

25 dkg tejföl vagy Crème fraîche

30 dkg liszt

10 dkg étkezési keményítő

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vajat a cukorral és a tojásokkal. Adjuk hozzá a tejfölt, majd a lisztet és az étkezési keményítőt.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára.

Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Mákos-amarettós-gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

25 dkg liszt

10 dkg nyers marcipánmassza

3 tojás

4 dkg darált mák (kész termék)

5 dkg cukor

1 dl amarettó

0,4 dl tejszín

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Verjük fel a tojásokat, majd keverjük sima tésztává a cukorral és a vajjal. Adjuk hozzá a többi hozzávalót és jól keverjük össze.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára.

Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj

20 dkg cukor

4 tojás

15 dkg Crème fraîche

8 dkg csokicsepp

20 dkg liszt

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vajat a cukorral, a tojásokkal és a Crème fraîche-sel. Keverjük hozzá a csokicseppeket és a lisztet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára.

Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Mákos gofri

Kb. 8 darabhoz

16 dkg puha vaj

13 dkg cukor

3 tojás

10 dkg darált mák (kész termék)

20 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal és a darált mákkal, végül keverjük hozzá a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Mogyorós gofri

Kb. 8 darabhoz

10 dkg finomra őrölt mogyoró

16 dkg puha vaj

3 tojás

20 dkg liszt

12 dkg cukor

0,4 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük össze a vaját a tojásokkal, a tejjel, a mogyoróval és a liszttel.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Marcipános gofri

Kb. 8 darabhoz

2 savanykás alma

12 dkg nyers marcipánmassza

15 dkg puha vaj

3 tojás

11,5 dkg cukor

1 púpos tk. fahéj

29 dkg liszt

1 tk. sütőpor

2,5 dl tej

Porcukor és fahéjpor a megszóráshoz.

Hámozzuk meg az almákat, vágjuk fel négy darabba, magozzuk ki és daraboljuk apró kockákra. Daraboljuk apró kockákra a marcipánmasszát.

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a tojásokkal, a cukorral és a fahéjjal. Keverjük hozzá az alma- és a marcipánkockákat. Majd keverjük hozzá a lisztet, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Keverjük össze kevés porcukrot fahéjjal és szórjuk meg vele a még meleg gofrikat.

Mézes gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

3 tojás

27 dkg liszt

20 dkg cukor

1 tk. sütőpor

2,5 dl tej

6 ek. méz

1 csipet só

Porcukor a megszóráshoz.

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a mézzel, a tojásokkal és a sóval, keverjük hozzá a tejet, majd a cukrot, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük a kész gofrit egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

Fehér csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj
3 tojás
15 dkg cukor
10 dkg reszelt fehér csokoládé
25 dkg liszt
1 tk. fahéj
0,5 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal és a fahéjjal. Ezután keverjük hozzá a tejet, a fehér csokoládét és a lisztet.

Gofrinként tegyünk kb. 2 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Zabpelyhes gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj
13 dkg cukor
3 tojás
10 dkg tejföl
1 kis üveg rumaroma
7,5 dkg liszt
7,5 dkg zabpehely
Porcukor a megszóráshoz.

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal, a tejföllel és a rumaromával. Majd keverjük hozzá a lisztet és a zabpelyhet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára.

Tegyük a kész gofrit egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

Kókuszos gofri

Kb. 8 darabhoz

0,4 dkg kókuszreszelék
15 dkg puha vaj
18 dkg cukor
3 tojás
25 dkg liszt
0,5 dkg sütőpor
1,5 dl tej
1 g reszelt citromhéj

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral és a tojásokkal. Ezután keverjük hozzá a reszelt citromhéjat, a sütőport, a kókuszreszeléket és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Banános gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj
10 dkg cukor
3 tojás
2 banán
15 dkg liszt
0,5 dkg sütőpor

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Hámozzuk meg a banánokat és daraboljuk kis darabokra.

Keverjük habosra a vaját a cukorral és a tojásokkal. Majd keverjük hozzá a banánokat, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Sajtos gofri

Kb. 8 darabhoz

8 dkg puha vaj

20 dkg tejföl

25 dkg liszt

10 dkg reszelt parmezán sajt

2 dl tej

1 csipet só

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Dolgozzuk össze sima tésztává a vaját, a tejfölt, a lisztet, a parmezán sajtot, a tejet és egy kis sót.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Paradicsomos gofri

Kb. 8 darabhoz

5 tojás

10 dkg puha vaj

1 tk. só

8 ek. író

15 dkg liszt

10 dkg aszalt paradicsom olajban

3 szál bazsalikom

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Először válasszuk szét a tojásokat. Verjük keményre a tojásfehérjéket. Keverjük habosra a tojássárgát a vajjal és a sóval. Tegyük hozzá az író és a lisztet.

Csepegtessük le és daraboljuk apróra a paradicsomokat. Mossuk meg a bazsalikomot és csapjuk ki belőle a vizet.

Tépkedjük le a levelét és daraboljuk apróra.

Keverjük a paradicsomot és a bazsalikomot a tésztához, majd keverjük hozzá óvatosan a felvert tojáshabot. A paradicsomdarabkák egyenletes eloszlásához néha keverjük meg a tésztát.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 4 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Krumplis gofri

Kb. 8 darabhoz

1 kg lisztesre fővő krumpli

4 tojás

10 dkg keményítő

10 dkg liszt

8 ek. zabpehely

4 tk. só

1 rozmaryngág

Hámozzuk meg a krumplit, mossuk meg és reszeljük finomra. Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük össze a krumplireszeléket a tojásokkal, a zabpehellyel és kevés sóval. Keverjük hozzá a lisztet és a keményítőt. Tépdessük le a rozmaryingleveleket az ágról, vágjuk apróra és keverjük a krumplis tésztába.

Gofrinként tegyünk kb. 5 ek. tésztát az alsó sütőlapra és oszlassuk szét a tésztát egy kanállal minden irányba.

Csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 5 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Kazalo

Uvod	14
Namen uporabe	14
Tehnični podatki	14
Vsebina kompleta	14
Opis naprave	14
Varnostna navodila	15
Priprava pekača za vafle	17
Peka vafļjev	17
Čiščenje in nega	18
Shranjevanje.....	18
Odstranjevanje med odpadke	19
Proizvajalec	19
Pooblašteni serviser.....	19
Garancijski list	19
Recepti.....	21

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Namen uporabe

Ta naprava je predvidena izključno za peko vafeljev doma. Naprava ni namenjena za pripravo drugih živil in tudi ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih panogah.

Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220–240 V~ (izmenični tok),
50/60 Hz

Vhodna moč: 1200 W



Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Vsebina kompleta

Pekač za vafle

Navodila za uporabo

Po razpakiranju z naprave odstranite ves embalažni material ali zaščitne nalepke.

Opis naprave

- 1 delovna lučka (rdeča/zelena)
- 2 ročaj
- 3 nastavitveni gumb
- 4 nastavek za navijanje kabla

Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Poskrbite, da naprava nikoli ne more priti v stik z vodo, dokler je električni vtič v vtičnici, še posebej, če jo uporabljate v bližini pomivalnega korita v kuhinji.
- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ne more poškodovati na kak drugačen način.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Po uporabi omrežni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice. Izklop sam ne zadostuje, saj je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v vtičnico.
- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pri odpiranju pokrova lahko uhaja zelo vroča para. Zato je pri odpiranju najbolje uporabljati prijemalke za lonec.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Deli naprave se pri uporabi lahko precej segrejejo, zato se dotikajte samo ročaja. Tudi nastavitveni gumb se lahko po določenem času obratovanja segreje – najbolje bo, da uporabite prijemalke za lonec.



Pozor! Vroča površina!

POZOR! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Živila, ki jih pečete, se lahko vžgejo! Naprave zato nikoli ne postavljajte v bližino gorljivih predmetov, še posebej ne pod gorljive zavese.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Električni kabel vedno v celoti odvijte z navitja kabla, preden napravo začnete uporabljati.

OPOMBA

- ▶ Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Priprava pekača za vafle

Preden začnete napravo uporabljati, se prepričajte, da so naprava, električni vtič in električni kabel v brezhibnem stanju ter je z naprave odstranjen ves embalažni material.

- 1) Najprej napravo očistite, kot je to opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.
- 2) Napravo z zaprtim pokrovom enkrat na kratko segrejte na najvišjo temperaturo (položaj 5). V ta namen električni vtič priključite v vtičnico in potisnite nastavitveni gumb **3** povsem na desno.

OPOMBA

- Pri prvi uporabi lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel smrad (možen je tudi rahel nastanek dima). Ta je normalen in se čez nekaj časa porazgubi. Prosimo, poskrbite za zadostno prezračenje. Lahko na primer odprete okno.

Rdeča delovna lučka **1** sveti, dokler je električni vtič vtaknjen v vtičnico. Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti zelena delovna lučka **1**.

- 3) Električni vtič znova izvlecite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava z odprtim pokrovom ohladi.
- 4) Napravo znova očistite, kot je to opisano v poglavju »Čiščenje in nega«. Po tem je pekač za vafle pripravljen za uporabo.

Peka vafeljev

Ko imate pripravljeno testo za vafle:

- 1) Napravo segrejte, pokrov pa naj bo pri tem zaprt. V ta namen vtaknite električni vtič v vtičnico in obrnite nastavitveni gumb **3** v položaj 3. Bolj ko nastavitveni gumb **3** potisnete v desno, temneje se bodo vafli zapekli.

OPOMBA

- Če ste pripravili testo z manj maščobe, na primer skuto testo, premažite površine za peko z malce masla, margarine ali olja, primerne za peko.

Ko zasveti zelena delovna lučka **1**, so površine za peko vroče!

- 2) Testo enakomerno porazdelite po spodnji površini za peko. Da določite pravilno količino testa, dajte na površino toliko testa, da se to nekoliko dotika roba površine za peko. Po potrebi pri naslednjem vaflju količino testa povečajte ali zmanjšajte. Pazite, da testo ne bo teklo čez rob površine za peko. Zaprite pokrov.
- 3) Pokrov lahko odprete šele čez 2 minuti, da preverite potek peke. Če pokrov odprete prej, se vafli natrgajo.

Vafli so pečeni v pribl. 3 minutah.

OPOMBA

- Idealna zapečenost je zelo odvisna od osebnega okusa in vrste testa, zato se čas peke lahko razlikuje: Zato pecite vafle tako dolgo, dokler ne dosežejo zelene zapečenosti. Zapečenost vafeljev lahko določite s prestavljanjem nastavitvenega gumba **3** ali spreminjanjem časa peke. Tako lahko spečete zlato rumene pa vse do hrustljavo rjavih vafeljev.

Pri jemanju vafeljev iz naprave pazite na to, da ne hote ne poškodujete obloge proti sprijemanju na površinah za peko. Drugače vafeljev ne bo več mogoče tako preprosto ločiti od površin.

- 4) Po zadnjem vaflju izvlecite električni vtič iz vtičnice in napravo z odprtim pokrovom pustite, da se ohladi.

Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. V njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, obstaja smrtna nevarnost zaradi možnega udara električnega toka. Pred čiščenjem naprave vedno prej povlecite električni vtič iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi. Nevarnost telesnih poškodb!

-  Delov naprave nikakor ne smete pomočiti v vodo ali kakšno drugo tekočino! Če pridejo ostanki tekočine pri naslednjem delovanju naprave v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

- Površine za peko po uporabi najprej očistite s suho papirnato servieto, da popivate ostanke maščobe.
- Potem vse površine in električni kabel čistite z rahlo navlaženo krpo za pomivanje posode. Pri trdovratni umazaniji dodajte na krpo blago sredstvo za pomivanje. Po čiščenju s sredstvom za pomivanje vse površine obrišite s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje. Pred naslednjo uporabo napravo dobro osušite.

POZOR!

- ▶ Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali topil. Ta lahko poškodujejo površino!

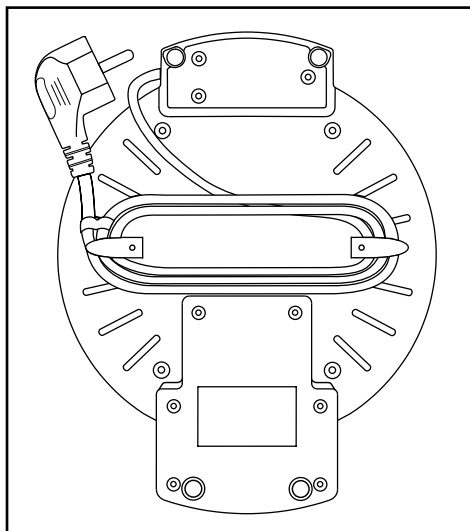
Pri sprijetih ostankih:

- Nikoli ne uporabite trdih predmetov. Na ta način bi lahko poškodovali oblogo proti sprijemanju na površinah za peko.
- Raje zmečajte sprijete ostanke na površini, tako da nanje položite vlažno krpo za pomivanje.

Shranjevanje

Naprava naj se pred shranjevanjem popolnoma ohladi.

Ovijte električni kabel okoli nastavka za navijanje kabla  na spodnji strani naprave in konec električnega kabla pritrdite s sponko:



Napravo hranite na suhem mestu.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V dvomu se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odslužene ga izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.



Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 375578_2104

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.

6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Recepti

Osnovno testo

Za pribl. 20 kosov

250 g margarine ali masla (mehkega)

200 g sladkorja

2 zavojčka vaniljevega sladkorja

5 jajc

500 g moke

5 g pecilnega praška

400 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Razžvrkljajte jajca in jih skupaj s sladkorjem ter margarino/maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte vaniljev sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek ter zmešajte.

Na koncu ob mešanju postopoma dodajajte še mleko, dokler testo ne postane gladko in mehko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji s smetano

Za pribl. 8 kosov

200 g mehkega masla

150 g sladkorja

4 jajca

250 g navadne ali francoske kisle smetane

300 g moke

100 g jedilnega škroba

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in sladkor ter jajca. Umešajte kisko smetano in potem umešajte še moko ter jedilni škrob.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji z makom in amarettom

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla

250 g moke

100 g surove marcipanove mase

3 jajca

40 g instantnega maka

50 g sladkorja

100 ml amarettina

40 ml smetane

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Umešajte jajca in jih skupaj s sladkorjem ter maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte preostale sestavine in vse skupaj dobro premešajte.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Čokoladni vafliji

Za pribl. 8 kosov

200 g mehkega masla

200 g sladkorja

4 jajca

150 g francoske kisle smetane

80 g čokoladnih koščkov

200 g moke

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in sladkor, jajca ter kisko smetano. Umešajte čokoladne koščke in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Makovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

160 g mehkega masla

130 g sladkorja

3 jajca

100 g instantnega maka

200 g moke

5 g pecilnega praška

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in sladkor, jajca ter instantni mak, potem umešajte še moko s pecilnim praškom.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Lešnikovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

100 g fino mletih lešnikovih jedrc

160 g mehkega masla

3 jajca

200 g moke

120 g sladkorja

40 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Zmešajte maslo, jajca, mleko, lešnike in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Marcipanovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

2 kisli jabolki

120 g surove marcipanove mase

150 g mehkega masla

3 jajca

115 g sladkorja

1 zvrhana žlička cimeta

290 g moke

1 žlička pecilnega praška

1/4 l mleka

Sladkor in cimet v prahu za posipanje.

Olupite jabolka, jih razrežite na štiri dele, odstranite pečke in jabolka narežite na majhne kocke. Narežite surovo marcipanovo maso na majhne kocke.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in jajca, sladkor ter cimet. Umešajte kocke jabolk in marcipana. Potem umešajte moko, pecilni prašek in mleko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Zmešajte malce sladkorja v prahu in cimet ter tople vafle potresite s cimetovim sladkorjem.

Medeni vafliji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla

3 jajca

270 g moke

200 g sladkorja

1 žlička pecilnega praška

1/4 l mleka

6 žlic medu

1 ščepec soli

Sladkor v prahu za posipanje.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte z medom, jajci in soljo, umešajte mleko ter potem dodajte še sladkor, moko in pecilni prašek.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Vafliji z belo čokolado

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla
3 jajca
150 g sladkorja
100 g nastrgane bele čokolade
250 g moke
1 žlička cimeta v prahu
50 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci in cimetom. Potem umešajte mleko, belo čokolado in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 2 žlici testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji z ovsenimi kosmiči

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla
130 g sladkorja
3 jajca
100 g kisle smetane
1 steklenička rumove arome
75 g moke
75 g finih ovsenih kosmičev
Sladkor v prahu za posipanje.
Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci, kislo smetano in rumovo aromo. Potem umešajte moko in ovsene kosmiče.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Kokosovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

40 g grobe kokosove moke
150 g mehkega masla
180 g sladkorja
3 jajca
250 g moke
5 g pecilnega praška
150 ml mleka
1 g limonine arome za peko

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci. Potem umešajte limonino aromo, moko, pecilni prašek in mleko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Bananini vafliji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla
100 g sladkorja
3 jajca
2 banani
150 g moke
5 g pecilnega praška

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Olupite banane in jih narežite na majhne kose.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci.

Potem umešajte banane, moko in pecilni prašek.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Sirovi vafli

Za pribl. 8 kosov

80 g mehkega masla

200 g kisle smetane

250 g moke

100 g nastrganega parmezana

200 ml mleka

1 ščepec soli

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo, kisle smetano, moko, parmezan, mleko in malce soli zgnetite v gladko testo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Paradižnikovi vafli

Za pribl. 8 kosov

5 jajc

100 g mehkega masla

1 žlička soli

8 žlic pinjenca

150 g moke

100 g suhih paradižnikov v olju

3 stebelca bazilike

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Najprej beljak ločite od rumenjaka. Potem beljak stepite v trdo peno. Rumenjake penasto zmešajte z maslom in soljo. Potem umešajte pinjenec in moko.

Pustite, da se paradižniki odcedijo, in jih narežite na majhne koščke. Operite baziliko in jo posušite s stresanjem.

Potrgajte liste in jih sesekljajte.

Umešajte paradižnik in baziliko v testo, potem pa umešajte še sneg iz beljakov. Testo vmes premešajte, da se koščki paradižnika enakomerno porazdelijo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 4 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Krompirjevi vafli

Za pribl. 8 kosov

1 kg mokastega krompirja

4 jajca

100 g škroba

100 g moke

8 žlic ovenih kosmičev

4 žličke soli

1 vejica rožmarina

Krompir olupite, operite in ga fino nastrgajte.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Krompir v skledi zmešajte z jajci, ovenimi kosmiči in nekaj soli. Umešajte moko in škrob. Potrgajte iglice rožmarina z vejice, jih sesekljajte in jih umešajte v krompirjevo testo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 5 žlic testa, ki ga porazdelite z žlico na vse strani.

Pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 5 minut, dokler ne postane zlato rjav. Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Obsah

Úvod	26
Účel použití	26
Technické údaje	26
Součásti dodávky	26
Popis přístroje	26
Bezpečnostní pokyny	27
Příprava vaflovače	29
Pečení vafli	29
Čištění a údržba	30
Úschova	30
Zneškodnění	31
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	31
Servis	32
Dovozce	32
Recepty	33

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Účel použití

Tento přístroj je určen k pečení vafelí pro domácí potřebu. Není určen pro přípravu jiných potravin a k použití v živnostenské nebo průmyslové oblasti.

Technické údaje

Napětí: 220 – 240 V ~
(střídavý proud),
50/60 Hz

Příkon: 1200 W



Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Součásti dodávky

Vaflovač

Návod k použití

Po vybalení odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál nebo ochranné štičky.

Popis přístroje

- 1 provozní kontrolka (červená / zelená)
- 2 rukojeť
- 3 regulační knoflík
- 4 navijení kabelu

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Ujistěte se, že se přístroj nemůže dostat do kontaktu s vodou, je-li zástrčka zapojena do sítě; zejména pokud přístroj používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, protože dokud je síťová zástrčka zapojena do sítě, je v přístroji nadále síťové napětí.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při otevírání víka může uniknout velmi horký proud páry. Při otevírání proto používejte raději chňapky na hrnce.
- ▶ Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přípojnému kabelu.
- ▶ Části přístroje mohou být za provozu horké, uchopte tedy přístroj pouze za rukojeť. Také regulační knoflík může být po určité době provozu horký – noste proto raději chňapky na hrnce.



Pozor! Horký povrch!

POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Pečivo může hořet! Proto přístroj nestavte nikdy pod hořlavé předměty, zvláště ne pod hořlavé záclony.
- ▶ Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.
- ▶ Před uvedením přístroje do provozu síťový kabel vždy úplně odviňte z navíjení kabelu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Příprava vaflavače

Než přístroj spustíte, přesvědčte se, že přístroj, zástrčka i síťový kabel jsou zcela v pořádku a že z přístroje byly odstraněny veškeré obalové materiály.

- 1) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 2) Nechte přístroj jednou krátce při zavřeném víku vyhřát na maximální teplotu (Pozice 5). Za tímto účelem zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a posuňte regulační knoflík ❸ úplně doprava.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků pečení k lehkému zápachu (možný je také nepatrný kouř). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete např. okno.

Červená provozní kontrolka ❶ svítí, je-li síťová zástrčka zapojena do zásuvky. Zelená provozní kontrolka ❷ svítí, jakmile se dosáhla nastavená teplota.

- 3) Znovu vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a otevřený přístroj nechte vychladnout.
- 4) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Potom je vaflavač opět připraven k provozu.

Pečení vafli

Máte-li připravené těsto do vaflavače:

- 1) Zahřejte přístroj se zavřeným víkem. K tomu zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte regulační knoflík ❸ do pozice 3. Čím více posunete regulační knoflík ❸ doprava, o to tmavěji se vafle upečou.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud jste připravili těsto s nízkým obsahem tuku, jako je například tvarohové těsto, pak lehce namažte pečicí povrch vhodným máslem, margarínem nebo olejem.

Jakmile svítí zelená provozní kontrolka ❷, je přístroj rozehrátý!

- 2) Těsto pak rozdělte stejnoměrně po spodní pečicí ploše. Pro stanovení správného množství těsta vlijte tolik těsta, aby se lehce dotýkalo okraje pečicích ploch. Pokud je to nutné, přidejte při pečení další vafle trochu těsta nebo z něj odeberte. Dejte pozor na to, aby těsto nepřeteklo přes okraj pečicí plochy. Zavřete víko.
- 3) Víko otevřete nejdříve po 2 minutách pro zkontrolování výsledku pečení. Předčasným otevřením byste vafli roztrhli.

Vafle jsou hotové po cca 3 minutách.

UPOZORNĚNÍ

- Protože ideální úroveň zhnědnutí je velmi závislá na osobní chuti a povaze těsta, může být různá doba pečení: Pečte proto vafle tak dlouho, dokud nedosáhnou požadovaného stupně zhnědnutí. Stupeň zhnědnutí můžete stanovit buďto nastavením regulačního knoflíku ❸, nebo dobou pečení. Tak lze péci zlatavě žluté nebo křupavě hnědé vafle.

Při vyjímání vafli dejte pozor na to, aby nedopatřením nebyla poškozena potahová vrstva pečicích ploch. V tomto případě se pak v těchto místech už vafle nedají tak dobře uvolnit.

- 4) Po poslední vafli vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj rozevřený vychladnout.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nikdy neotvírejte plášť přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. Při otevřeném krytu může dojít k ohrožení života zásahem elektrického proudu. Než začnete přístroj čistit, vytáhněte nejprve síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout. Hrozí nebezpečí popálenin. Nebezpečí poranění!

- ⊘ V žádném případě se nesmí části zařízení ponořovat do vody nebo jiných kapalin! Zde může vzniknout nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem, jakmile se při opětovném spuštění dostanou zbytky kapalin na části vedoucí elektrický proud.

- Pro odstranění zbytků tuku čistěte po upotřebení pečicí plochy nejprve suchou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- Všechny plochy a síťový kabel poté očistěte jen mírně navlženým hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Po omytí mycím prostředkem ořete všechny plochy hadrem namočeným pouze v čisté vodě, aby se odstranily veškeré zbytky mycího prostředku. Přístroj před opětovným použitím dobře osušte.

POZOR!

- ▶ Nepoužívejte žádné ostré čisticí prostředky ani rozpouštědla. Tyto mohou poškodit povrch!

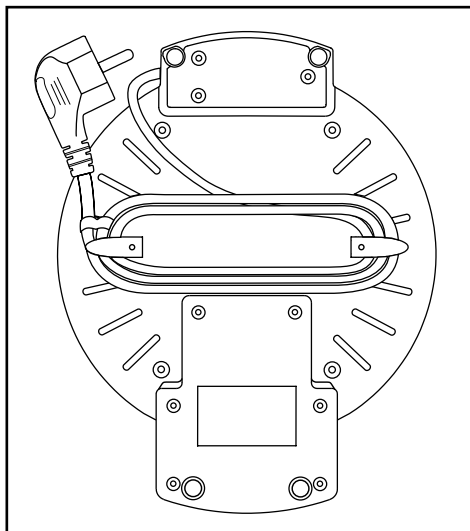
Co dělat, když jsou ve štěrbinách připečené zbytky:

- V žádném případě si neberte na pomoc tvrdé předměty. Těmi by mohla být poškozena potahová vrstva ploch vaflovače.
- Položte na pevně připečené zbytky vlhký hadr na nádobí a počkejte až změknou.

Úschova

Před odstavením zařízení jej nejprve ponechte zcela vychladnout.

Síťový kabel oviňte kolem navíjení kabelu ④ pod dnem přístroje a konec síťového kabelu upevněte svorkou:



Přístroj skladujte na suchém místě.

Zneškodnění



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU.

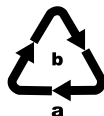
Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztříďte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahují-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 375578_2104 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 375578_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 375578_2104

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Základní těsto

Na cca 20 kousků

250 g margarínu nebo másla (měkkého)

200 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

5 vejce

500 g mouky

5 g prášku do pečiva

400 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Utřená vejce s cukrem a margarínem/máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte vanilkový cukr. Poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Nakonec postupně přilévejte mléko, až je těsto hladké a měkké.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle ze zakysané smetany

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla

150 g cukru

4 vejce

250 g zakysané smetany nebo crème fraîche

300 g mouky

100 g škrobu

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Přidejte zakysanou smetanu a potom vmíchejte mouku a škrob.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle s mákem a Amaretto

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

250 g mouky

100 g marcipánové hmoty

3 vejce

40 g máku na pečení (hotový přípravek)

50 g cukru

100 ml likéru Amaretto

40 ml smetany

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Utřená vejce s cukrem a máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte zbývající přísady a vše dobře promíchejte.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Čokoládové vafle

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla

200 g cukru

4 vejce

150 g crème fraîche nebo zakysané smetany

80 g čokoládového sypaní

200 g mouky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a crème fraîche do pěny. Přimíchejte čokoládové sypaní a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Makové vafle

Na cca 8 kousků

160 g měkkého másla

130 g cukru

3 vejce

100 g máku na pečení (hotový přípravek)

200 g mouky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a mákem na pečení do pěny, poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Oříškové vafle

Na cca 8 kousků

100 g jemně namletých jader lískových oříšků

160 g měkkého másla

3 vejce

200 g mouky

120 g cukru

40 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Utřete máslo s vejci, mlékem, oříšky a moukou do těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Marcipánové vafle

Na cca 8 kousků

2 kyselá jablka

120 g marcipánové hmoty

150 g měkkého másla

3 vejce

115 g cukru

1 vrchovatá ČL skořice

290 g mouky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

práškový cukr a mletá skořice na posypání.

Jablka oloupejte, rozčtvřte, zbavte jádřinců a nakrájejte na kostičky. Marcipánovou hmotu nakrájejte na kostičky.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s vejci, cukrem a skořicí vymíchejte do pěny. Přidejte kostičky jablek a marcipánu. Potom vmíchejte mouku, prášek do pečiva a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Smíchejte trochu práškového cukru se skořicí a teplé vafle posypte skořicovým cukrem.

Medové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

270 g mouky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

6 PL medu

1 špetka soli

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Máslo s medem, vejci a solí vymíchejte do pěny, přidejte mléko a pak vmíchejte cukr, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Vafle z bílé čokolády

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

150 g cukru

100 g nastrohané bílé čokolády

250 g mouky

1 ČL skořice

50 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci a skořicí do pěny. Potom vmíchejte mléko, bílou čokoládu a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 2 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle z ovesných vloček

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

130 g cukru

3 vejce

100 g zakysané smetany

1 lahvička rumové příchutě

75 g mouky

75 g jemných ovesných vloček

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci, zakysanou smetanou a rumovou příchutí do pěny. Potom vmíchejte mouku a ovesné vločky.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Kokosové vafle

Na cca 8 kousků

40 g strouhaný kokos

150 g měkkého másla

180 g cukru

3 vejce

250 g mouky

5 g prášku do pečiva

150 ml mléka

trochu nastrohané citronové kůry

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Potom vmíchejte citronovou kůru, mouku, prášek do pečiva, strouhaný kokos a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Banánové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

100 g cukru

3 vejce

2 banány

150 g mouky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Banány oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Potom vmíchejte banány, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Sýrové vafle

Na cca 8 kousků

80 g měkkého másla

200 g zakysané smetany

250 g mouky

100 g nastrouhaného parmezánu

200 ml mléka

1 špetka soli

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Z másla, zakysané smetany, mouky, parmezánu, mléka a trošky soli vypracujte hladké těsto.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Rajčatové vafle

Na cca 8 kousků

5 vajec

100 g měkkého másla

1 ČL soli

8 PL podmáslí

150 g mouky

100 g sušených rajských jablíček naložených v oleji

3 snítky bazalky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Nejprve rozklepněte vejce a oddělte bílek od žloutku. Poté ušlehejte bílý. Žloutky s máslem a solí našlehejte do pěny. Poté vmíchejte podmáslí a mouku.

Rajská jablíčka nechte odkapat a nakrájejte nadrobno. Bazalku omyjte a osušte. Lístky otrhejte a nakrájejte nadrobno. Do těsta vmíchejte rajská jablíčka a bazalku a poté sníh z bílků. Těsto promíchejte, aby se kousky rajských jablíček rovnoměrně rozdělily.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 4 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Bramborové vafle

Na cca 8 kousků

1 kg moučných brambor

4 vejce

100 g škrobu

100 g mouky

8 PL ovesných vloček

4 ČL soli

1 snítky rozmarýnu

Brambory oloupejte, umyjte a nastrouhejte najemno. Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Brambory promíchejte v míse s vejci, ovesnými vločkami a trochou soli. Přimíchejte mouku a škrob. Otrhejte lístky rozmarýnu, nakrájejte je nadrobno a vmíchejte je do bramborového těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 5 polévkových lžic těsta, které rozetřete lžící do všech stran.

Zavřete vaflovač. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 5 minut. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Obsah

Úvod	38
Účel použitia	38
Technické údaje	38
Obsah dodávky	38
Opis prístroja	38
Bezpečnostné upozornenia	39
Príprava vaflovača	41
Pečenie vaflí	41
Čistenie a údržba	42
Ukladanie	42
Likvidácia	43
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	43
Servis	44
Dovozca	44
Recepty	45

Úvod

Srdečne vám gratulujeme!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Pred montážou a prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Preto si pozorne prečítajte nasledujúci návod na montáž a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Dobre si uschovajte tento návod. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Účel použitia

Tento prístroj je určený na pečenie vaflí pre domácu potrebu. Nie je určený na prípravu iných potravín, ani na používanie v obchodných alebo priemyselných oblastiach.

Technické údaje

Napätie: 220 – 240 V ~ (striedavý prúd),
50/60 Hz
Príkon: 1200 W



Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Obsah dodávky

Vafl'ovač

Návod na používanie

Po vybalení odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a ochranné nálepky.

Opis prístroja

- 1 Prevádzková kontrolka (červená/zelená)
- 2 Rukoväť
- 3 Regulačný gombík
- 4 Priestor na navinutie kábla

Bezpečnostné upozornenia**⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Zabezpečte, aby elektrický spotrebič nikdy neprišiel do styku s vodou, pokiaľ je sieťová zástrčka v zásuvke, predovšetkým ak elektrický spotrebič používate v kuchyni v blízkosti drezu.
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde nezachytil alebo sa iným spôsobom poškodil.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky. Samotné vypnutie nepostačuje, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke v elektrickom spotrebiči sa ešte stále nachádza sieťové napätie.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie elektrického spotrebiča nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní elektrického spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri otvorení krytu môže uniknúť veľmi horúci oblak pary. Preto noste pri otváraní radšej kuchynské rukavice.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu elektrického spotrebiča a prípojného kábla.
- Počas prevádzky sa diely elektrického spotrebiča nadmerne zahrievajú, preto ho uchopte len za rukoväť. Aj regulačný spínač sa môže po určitej dobe prevádzky nadmerne zohriať - preto radšej používajte kuchynské rukavice.



Pozor! Horúci povrch!

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Výrobky z cesta môžu horieť! Elektrický spotrebič nikdy neumiestňujte pod horľavé predmety, najmä nie do blízkosti horľavých záclon.
- Ak elektrický spotrebič pracuje, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
- Skôr ako uvediete prístroj do prevádzky, vždy úplne odviňte sieťový kábel z navinutia kábla.

UPOZORNENIE

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Príprava vaflovača

Predtým než prístroj uvediete do prevádzky, presvedčte sa, či je prístroj, zástrčka a sieťová šnúra v bezchybnom stave a či sú všetky obalové materiály z prístroja odstránené.

- 1) Elektrický spotrebič pred prvým použitím očistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Krátko zohrejte prístroj so zatvoreným krytom na maximálnu teplotu (Poloha 5). Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky a posuňte regulačný gombík ➊ celkom doprava.

UPOZORNENIE

- Pri prvom používaní môžu zvyšky z výroby spôsobiť vznik mierneho zápachu (môže dôjsť aj k miernemu dymeniu). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

Červená prevádzková kontrolka ❶ svieti, kým je sieťová zástrčka v zásuvke. Zelená prevádzková kontrolka ❷ sa rozsvieti, len čo sa dosiahne nastavená teplota.

- 3) Znova vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.
- 4) Elektrický spotrebič opakovane čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“. Potom je vaflovač pripravený.

Pečenie vaflí

Ak ste pripravili plánované cesto na vafle:

- 1) Zohrejte prístroj so zatvoreným krytom. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky a otočte regulačný gombík ➋ do polohy 3. Čím ďalej posuniete regulačný gombík ➋ doprava, tým budú oblátky tmavšie upečené.

UPOZORNENIE

- Ak ste si pripravili cesto bez tuku, ako je napríklad tvarohové cesto, mierne potrite plochy na pečenie maslom, margarínom alebo olejom, ktoré sú vhodné na pečenie.

Keď svieti zelená prevádzková kontrolka ❶, je prístroj horúci!

- 2) Rozotrite cesto rovnomerne na spodnej ploche pečenie. Ak chcete určiť správne množstvo cesta, dajte toľko cesta, až sa zľahka dotýka okraja plochy na pečenie. Ak sa ukáže potreba, pri ďalšej oblátke množstvo cesta zväčšíte alebo zmenšíte. Dajte pozor na to, aby nepretieklo cez okraj plochy na pečenie. Zatvorte kryt.
- 3) Najskôr po 2 minútach môžete otvoriť kryt, aby ste si overili výsledok pečenia. Predčasným otvorením by ste oblátku len roztrhali.

Oblátky sú hotové asi po 3 minútach.

UPOZORNENIE

- Pretože ideálna miera zhnednutia silne závisí od osobnej chuti a druhu použitého cesta, môže sa aj doba pečenia meniť: Preto pečte oblátky tak dlho, kým nedosiahnete požadovaný stupeň zhnednutia. Stupeň zhnednutia môžete nastaviť buď zmenou polohy regulačného gombíka ➋ alebo zmenou doby pečenia. Tak sa dajú upiecť zlatožlté až chrumkavé hnedé oblátky.

Pri vyberaní vafle dajte pozor na to, aby ste omylom nepoškodili povrch plôch na pečenie. V opačnom prípade sa na tom mieste budú vafle horšie uvoľňovať.

- 4) Po poslednej vafli vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Nikdy neotvárajte skrinku prístroja. Vo vnútri nie sú žiadne obslužné prvky. Pri otvorenej skrinke prístroja hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Skôr než začnete prístroj čistiť, najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo, že sa popálite. Nebezpečenstvo poranenia!

⚡ V žiadnom prípade sa nesmú časti zariadenia ponárať do vody alebo iných kvapalín! Tu by mohlo vzniknúť nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak by sa pri ďalšom uvedení do prevádzky zvyšky kvapaliny dostali na časti, ktoré sú pod napätím.

- Po použití najskôr vyčistíte plochy na pečenie suchou papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odsali zvyšky tuku.
- Potom vyčistíte všetky plochy a sieťový kábel mierne navlhčenou handrou na umývanie riadu. Pri odolných nečistotách dajte na handru trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Po čistení s prostriedkom na umývanie riadu vytrite všetky plochy handrou navlhčenou iba v čistej vode, aby ste odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Skôr ako prístroj použijete, dobre ho vysušte.

POZOR!

- Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá. Tieto môžu pôsobiť na povrch!

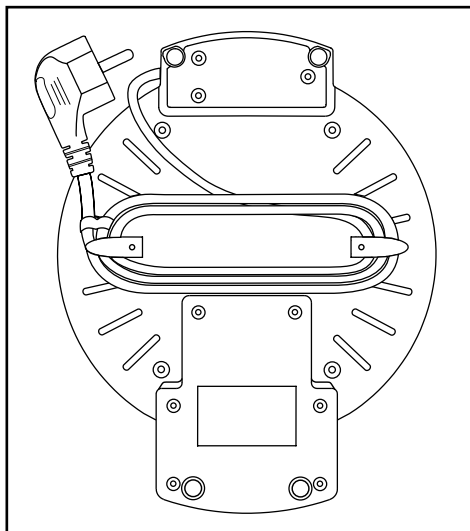
Ak sú zvyšky pripečené:

- V žiadnom prípade si nepomáhajte ostrými predmetmi. Mohli by poškodiť povrch plochna pečenie.
- Na pripečené zvyšky položte radšej mokrá utierku, aby sa odmočili.

Uskladnenie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.

Sieťový kábel omotajte okolo navinutia kábla **4** pod dnom prístroja a koniec sieťového kábla upevnite svorkou:



Prístroj uchovávať na suchom mieste.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dbajte na aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať cez miestne recyklačné miesta.



Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,

20–22: Papier a lepenka,

80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravu alebo výmenu výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 375578_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláciu softvéru.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 375578_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 375578_2104

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Základné cesto

Na približne 20 kusov

250 g margarínu alebo masla (mäkké)

200 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

5 vajec

500 g múky

5 g prášku do pečiva

400 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Vajcia rozhabarkujte a s cukrom a margarínom/ maslom vymiešajte do hladkého cesta. Pridajte vanilkový cukor. Pridajte múku a prášok do pečiva a premiešajte.

Nakoniec postupne primiešavajte mlieko, až cesto dosiahne hladkú a mäkkú konzistenciu.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z kyslej smotany

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla

150 g cukru

4 vajcia

250 g kyslej smotany alebo Crème fraîche

300 g múky

100 g potravinárskeho škrobu

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny.

Zamiešajte kyslú smotanu a potom vmiešajte múku a potravinársky škrob.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Makové vafle amareto

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

250 g múky

100 g surového marcipánu

3 vajcia

40 g makovej plnky (hotový výrobok)

50 g cukru

100 ml amaretta

40 ml smotany

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Vajcia rozhabarkujte a s cukrom a maslom vymiešajte do hladkého cesta. Pridajte ostatné prísady a všetko dobre premiešajte.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Čokoládové vafle

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla

200 g cukru

4 vajcia

150 g Crème fraîche

80 g čokoládových kvapiek

200 g múky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a Crème fraîche vyšľahajte do peny. Primiešajte čokoládové kvapky a múku.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Makové vafle

Na približne 8 kusov

160 g mäkkého masla

130 g cukru

3 vajcia

100 g makovej plnky (hotový výrobok)

200 g múky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a makovou plnkou vyšľahajte do peny, následne primiešajte múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z lieskových orieškov

Na približne 8 kusov

100 g jemne mletých lieskových orechov

160 g masla

3 vajcia

200 g múky

120 g cukru

40 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Zmiešajte maslo s vajcami, mliekom, lieskovými orechmi a múkou.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Marcipánové vafle

Na približne 8 kusov

2 kyslasté jablká

120 g surového marcipánu

150 g masla

3 vajcia

115 g cukru

1 kopcovitá ČL škoricice

290 g múky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

Práškový cukor a mletá škoricica na posypanie

Ošúpte jablko, rozštvrtte ho odstráňte jadierka a narežte na malé kocky. Surový marcipán narežte na malé kocky.

Vaflovač zaklopte a zohrejte.

Maslo s vajcami, cukrom a škoricou vymiešajte do peny. Jablkové a marcipánové kocky zamiešajte. Potom vmiešajte múku, prášok do pečiva a mlieko.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Rozmiešajte trocha práškoveho cukru so škoricou a teplé vafle poprášte škoricovým cukrom.

Medové vafle

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

3 vajcia

270 g múky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

6 PL medu

1 štipka soli

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s medom, vajíčkami a soľou vymiešajte do peny, primiešajte mlieko a potom vmiešajte cukor, múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

Vafle z bielej čokolády

Na približne 8 kusov

150 g masla

3 vajcia

150 g cukru

100 g strúhanej bielej čokolády

250 g múky

1 ČL škorice

50 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajíčkami a Crème fraîche vyšľahajte do peny. Následne vmiešajte mlieko, bielu čokoládu a múku.

Vždy približne 2 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z ovsených vločiek

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

130 g cukru

3 vajcia

100 g kyslej smotany

1 malá fľaša rumovej arómy

75 g múky

75 g jemných ovsených vločiek

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajíčkami a kyslou smotanou a rumovú arómu vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte múku a ovsené vločky.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

Kokosové vafle

Na približne 8 kusov

40 g strúhaný kokos

150 g masla

180 g cukru

3 vajcia

250 g múky

5 g prášku do pečiva

150 ml mlieka

1 g strúhanej citrónovej kôry

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom a vajíčkami vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte strúhanú citrónovú kôru, múku, prášok do pečiva, strúhaný kokos a mlieko.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Banánové vafle

Na približne 8 kusov

150 g masla

100 g cukru

3 vajcia

2 banány

150 g múky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Banány ošúpte a rozrežte na malé kusy.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte banány, múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Syrové vafle

Na približne 8 kusov

80 g masla

200 g kyslej smotany

250 g múky

100 g strúhaného parmezánu

200 ml mlieka

1 štipka soli

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Na hladké cesto rozmiešajte maslo, kyslú smotanu, múku, parmezán, mlieko a trocha soli.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Paradajkové vafle

Na približne 8 kusov

5 vajcia

100 g mäkkého masla

1 ČL soli

8 PL cmaru

150 g múky

100 g sušených, v oleji naložených paradajok

3 vetvičky bazalky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Najprv oddelte bielka od žĺtkov. Potom z bielok vyšľahajte tuhý sneh. Žltka s maslom a soľou vymiešajte do peny. Primiešajte cmar a múku.

Paradajky nechajte odkvapkať a narežte na drobno. Bazalku umyte a vytrepte dosucha. Listky ľahkými dotykmi osušte a pokrájajte nadrobno. Paradajky a bazalku vmiešajte do cesta, potom zamiešajte sneh z bielkov. Cesto z času na čas zamiešajte, aby sa kusy paradajok rovnomerne rozdelili.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 4 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Zemiakové vafle

Na približne 8 kusov

1 kg uvarených múčnatých zemiaky

4 vajcia

100 g škrobu

100 g múky

8 PL ovsených vločiek

4 ČL soli

1 vetvičku rozmarínu

Zemiaky ošúpte, umyte a na jemno postrúhajte.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Zemiaky s vajcami, ovsenými vločkami a trochou soli rozmiešajte v miske. Vmiešajte múku a škrob. Ihličky rozmarínu ošklbte od vetvičky, porežte na drobno a vmiešajte do zemiakov.

Vždy približne 5 polievkových lyžíc cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie, cesto lyžicou rozdeľte do strán.

Vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 5 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Verwendungszweck	50
Technische Daten	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Sicherheitshinweise	51
Waffeleisen vorbereiten	53
Waffeln backen	53
Reinigen und Pflegen	54
Aufbewahren	54
Entsorgen	55
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56
Rezepte	57

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

- ❶ Betriebslampe (Rot/Grün)
- ❷ Handgriff
- ❸ Reglerknopf
- ❹ 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 Fernwirkssystem, 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 **3** 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 **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** 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 **3** auf die Position 3. Je weiter Sie den Reglerknopf **3** 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 **1** 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 **3** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Antihalt-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!

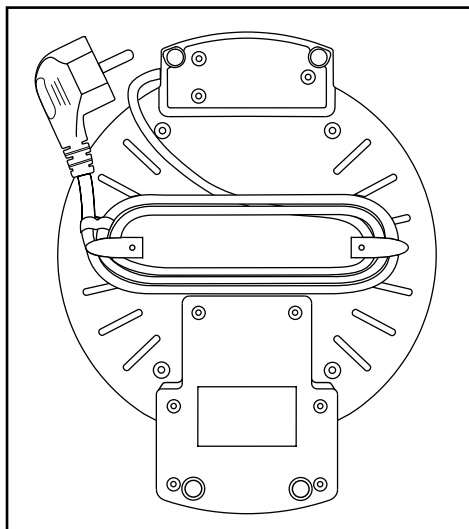
Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Antihaf-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 ④ 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.

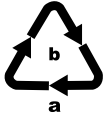
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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.



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 Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotropfchen 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.

Weiß-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

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

05 / 2021 · Ident.-No.: SWE1200D1-052021-1

IAN 375578_2104