SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

WAFFLE MAKER / WAFFELEISEN / GAUFRIER
SWE 1200 D1

GB IE
WAFFLE MAKER
Operating instructions

FR BE
GAUFRIER
Mode d'emploi

CZ
VAFLOVAČ
Návod k obsluze

SK
VAFLOVAČ
Návod na obsluhu

DK
VAFFELJERN
Betjeningsvejledning

HU
GOFRISÜTŐ
Használati utasítás

HR
PEKAČ VAFLA
Upute za upotrebu

BG
ГОФРЕТНИК
Ръководство за експлоатация

DE AT CH
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

NL BE
WAFELIJZER
Gebruiksaanwijzing

PL
GOFROWNICA
Instrukcja obsługi

ES
GOFRERA
Instrucciones de uso

IT
PIASTRA PER WAFFEL
Istruzioni per l'uso

SI
PEKAČ ZA VAFLJE
Navodila za uporabo

RO
APARAT VAFE
Instrucțiuni de utilizare

GR
ΒΑΦΛΙΕΡΑ
Οδηγίες χρήσης

IAN 400102_2204

DE AT FR BE NL
CZ PL SK DK HU

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	13
FR / BE	Mode d'emploi	Page	27
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	55
PL	Instrukcja obsługi	Strona	67
SK	Návod na obsluhu	Strana	79
ES	Instrucciones de uso	Página	91
DK	Betjeningsvejledning	Side	103
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	115
HU	Használati utasítás	Oldal	127
SI	Navodila za uporabo	Stran	139
HR	Upute za upotrebu	Stranica	151
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	163
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	175
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	189

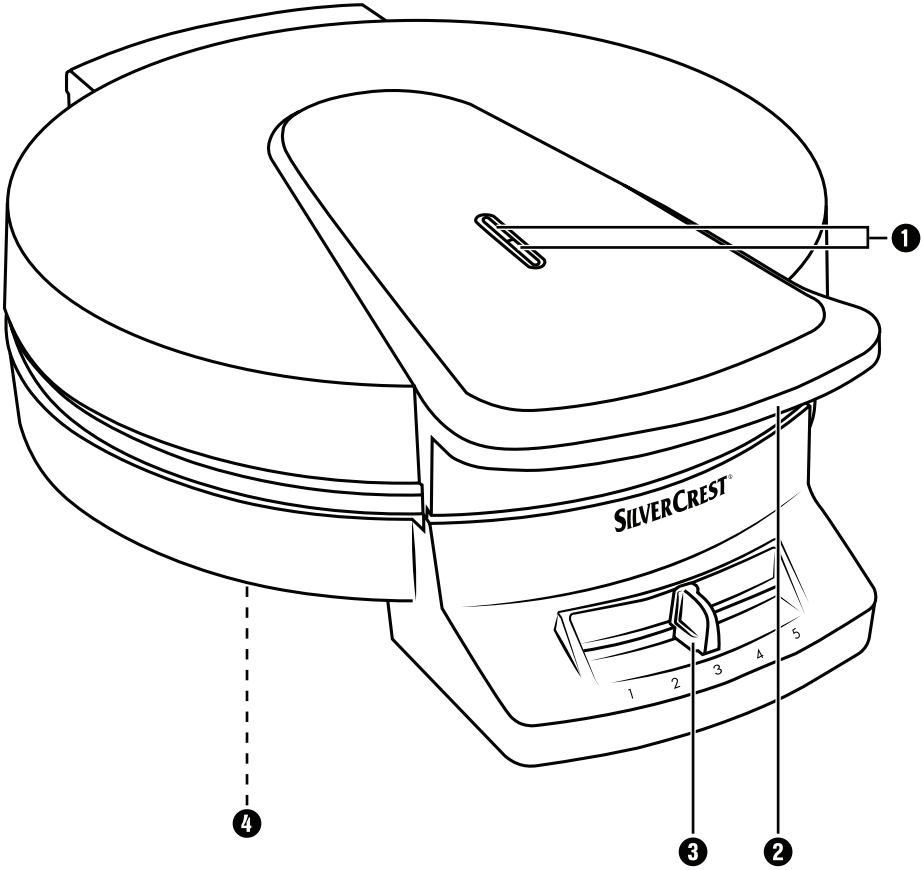

1
SILVERCREST®
1
2
3
4
5
4
3
2

Table of Contents

Introduction 2

Intended Use 2

Technical data 2

Items supplied 2

Appliance description 2

Safety instructions 3

Preparing the waffle iron 5

Baking waffles 5

Cleaning and care 6

Storage 6

Disposal 7

Disposal of the appliance 7

Disposal of the packaging 7

Kompernass Handels GmbH warranty 7

Service 8

Importer 8

Recipes 9

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

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

Technical data

Voltage:	220 – 240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption:	1200 W

All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Items supplied

Waffle Maker

Operating manual

After unpacking, remove all packing materials or protective foils from the appliance.

Appliance description

❶ Operating lamp (red/green)

❷ Hand grip

❸ Control knob

❹ Cable retainer

Safety instructions

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the appliance never comes into contact with water while the plug is inserted into a power socket, especially if you are using it in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Always disconnect the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Very hot steam can escape when opening the lid. It is therefore best to wear oven mitts when opening the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The control knob can also become hot after the appliance has been in operation for a certain amount of time – therefore, it is best to wear oven mitts.

Caution! Hot surfaces!

ATTENTION! RISK OF FIRE!

- Baked foods can burn! For this reason you should never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Never leave appliance unsupervised while it is in use.
- Always unwind the power cable completely from the cable retainer before using the appliance.

NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Preparing the waffle iron

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

1) First of all, clean the appliance as described in "Cleaning and Care".
2) Heat the appliance briefly to the maximum temperature (Position 5) with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob ❸ all the way to the right.

NOTE

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

The red operating lamp ❶ glows all the time when the plug is connected to a mains power socket. The green operating lamp ❶ glows as soon as the programmed temperature has been reached.

3) Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down.
4) Clean the appliance again as described in "Cleaning and Care". The waffle iron is now ready for use.

Baking waffles

When you have prepared a batter that is intended for baking in waffle makers:

1) Heat the appliance with the lid closed. To do this, insert the mains plug into the socket and slide the control knob ❸ to the desired position. The further you slide the control knob ❸ to the right, the darker the waffles will be baked.

NOTE

► Should you have prepared a low-fat dough, such as a quark dough, then lightly grease the baking surface with butter, margarine or an oil suitable for baking.

As soon as the green operation lamp ❶ glows, the appliance is hot!

2) Spread the batter evenly across the bottom baking surface. To determine the correct amount of batter, fill it with batter until the batter lightly touches the edge of the baking area. If necessary, increase or decrease the amount of batter used in the next waffle. Ensure that the batter does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
3) You can open the lid to check the baking result after 2 minutes at the earliest. Opening the lid earlier will only tear the waffle.

The waffles are ready after about 3 minutes.

NOTE

► As the ideal level of browning is wholly dependent on personal taste and the constituency of the batter, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your own desired level of browning has been achieved. You can determine the level of browning either by adjusting the control knob ❸ or through the baking time. In this way, the waffles can be baked from a golden yellow to a crispy brown.

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will be harder to separate the waffles from the surfaces.

4) After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool with the lid up.

Cleaning and care

⚠ DANGER! RIST OF ELECTRIC SHOCK!

- ► Never open the casing of the appliance. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, remove the power plug from the wall socket and allow the device to cool down completely. Risk of injury!

Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Afterwards, clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened cloth. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. After cleaning with detergent, wipe all surfaces again with a cloth moistened with fresh water to remove any detergent residues. Dry the appliance thoroughly before using it again.

ATTENTION!

- ► Do not use caustic detergents or solvents. These can damage the surface of the appliance!

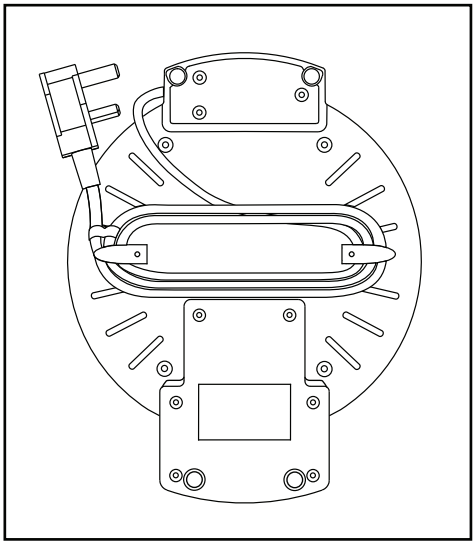
In the case of stubborn residues:

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

Storage

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

Wind the power cable around the cable retainer ❹ on the underside of the appliance and secure the end of the cable with the clip.



Store the appliance in a dry location.

Disposal

Disposal of the appliance

The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

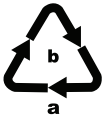
If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

The product and its packaging are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the packaging

The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 400102_2204 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 400102_2204.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 400102_2204

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Basic batter

For approx. 20 waffles

250 g margarine or butter (soft)

200 g sugar

2 packets of vanilla sugar

5 eggs

500 g flour

5 g baking powder

400 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Scramble the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the vanilla sugar. Now add the flour and baking powder, and stir in.

Lastly, add the milk bit by bit and stir in until the dough has a smooth, soft consistency.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.
Lay the ready waffles on a cake grill.

Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter

150 g sugar

4 eggs

250 g sour cream or crème fraîche

300 g flour

100 g corn starch

Close and heat up the waffle iron.
Beat the butter, sugar and eggs into a foamy batter. Cut in the sour cream, then stir in the flour and corn starch.
Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.
Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed and Amaretto waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

250 g flour

100 g marzipan

3 eggs

40 g poppy seed mix (ready-to-use product)

50 g sugar

100 ml Amaretto

40 ml cream

Close and heat up the waffle iron.

Whisk the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the remaining ingredients and blend everything well.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Chocolate waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter

200 g sugar

4 eggs

150 g crème fraîche

80 g chocolate drops

200 g flour

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and crème fraîche until creamy. Stir in the chocolate chips and the flour.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed waffles

For approx. 8 waffles

160 g soft butter

130 g sugar

3 eggs

100 g poppy seed mix (ready-to-use product)

200 g flour

5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, egg and poppy seed mix to a foamy batter, then stir in the flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Hazelnut waffles

For approx. 8 waffles

100 g finely ground hazelnuts

160 g soft butter

3 eggs

200 g flour

120 g sugar

40 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter together with the eggs, milk, hazelnuts and flour.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Marzipan waffles

For approx. 8 waffles

2 sour apples

120 g marzipan

150 g soft butter

3 eggs

115 g sugar

1 heaped tsp cinnamon

290 g flour

1 tsp of baking powder

1/4 l milk

Icing sugar and cinnamon powder for dusting.

Peel, quarter, core and dice the apples. Cut the marzipan into small cubes.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, eggs, sugar and cinnamon into a foamy batter. Stir in the apple and marzipan pieces. Then stir in the flour, baking powder and milk.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Mix some icing sugar and cinnamon and dust the warm waffles with the cinnamon sugar.

Honey waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

3 eggs

270 g flour

200 g sugar

1 tsp of baking powder

1/4 l milk

6 tbsp honey

1 pinch salt

Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, honey, eggs and salt to a foamy batter; stir in the milk, then the sugar, flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

White chocolate waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

3 eggs

150 g sugar

100 g grated white chocolate

250 g flour

1 tsp cinnamon

50 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and cinnamon until creamy. Then stir in the milk, white chocolate and flour.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Oatmeal waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

130 g sugar

3 eggs

100 g sour cream

1 small bottle of rum flavouring

75 g flour

75 g tender oatmeal flakes

Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and sour cream and the rum flavouring until creamy. Then stir in the flour and oat flakes.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

Coconut waffles

For approx. 8 waffles

40 g desiccated coconut

150 g soft butter

180 g sugar

3 eggs

250 g flour

5 g baking powder

150 ml milk

1 g of lemon zest

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then stir in the lemon zest, flour, baking powder, the desiccated coconut and milk.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Banana waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

100 g sugar

3 eggs

2 bananas

150 g flour

5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Peel the bananas and cut them into small pieces.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then mix in the banana pieces, flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Cheese waffles

For approx. 8 waffles

80 g soft butter

200 g sour cream

250 g flour

100 g grated Parmesan cheese

200 ml milk

1 pinch salt

Close and heat up the waffle iron.

Knead the butter, sour cream, flour, Parmesan cheese and some salt into a smooth batter.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Tomato waffles

For approx. 8 waffles

5 eggs

100 g soft butter

1 tsp salt

8 tbsp butter milk

150 g flour

100 g tomatoes, dried and marinaded in oil

3 stalks of basil

Close and heat up the waffle iron.

First separate the eggs. Beat the whites until stiff. Beat the yolks with the butter and salt until creamy. Then blend in the butter milk and the flour.

Drain the tomatoes and cut them into small pieces. Wash the basil and shake it dry. Pluck off the leaves and cut into small pieces. Stir the tomatoes and basil into the mixture, then mix in the egg white. Stir the batter occasionally so that the tomato pieces are distributed evenly.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 4 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Potato waffles

For approx. 8 waffles

1 kg mealy cooking potatoes

4 eggs

100 g starch

100 g flour

8 tbsp. oatmeal flakes

4 tsp salt

1 sprig of rosemary

Peel, wash and finely grate the potatoes.
Close and heat up the waffle iron.

Stir the potatoes together with the eggs, oatmeal and some salt in a bowl. Mix in the flour and the starch. Plug the rosemary needles from the branch, chop them and stir them into the potato batter.

Place about 5 tablespoons of batter in the middle of each lower baking surface, and use a spoon to spread the batter to all sides.

Close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 5 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 14

Bestimmungsgemäße Verwendung 14

Technische Daten 14

Lieferumfang 14

Gerätebeschreibung 14

Sicherheitshinweise 15

Waffeleisen vorbereiten 17

Waffeln backen 17

Reinigen und Pflegen 18

Aufbewahren 18

Entsorgung 19

Gerät entsorgen 19

Verpackung entsorgen 19

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 20

Service 21

Importeur 21

Rezepte 22

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Technische Daten

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

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

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Waffeleisen vorbereiten

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

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

HINWEIS

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

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

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

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

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

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

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

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

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

ACHTUNG!

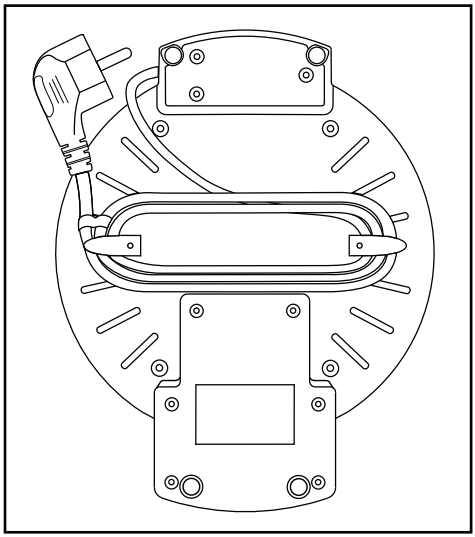
► Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche angreifen!

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

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



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

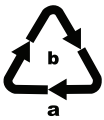
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

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

Das Produkt und die Verpackung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. 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) 400102_2204 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 400102_2204 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 400102_2204

Importeur

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

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

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotröpfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

160 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Mohnback (Fertigprodukt)

200 g Mehl

5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

100 g fein gemahlene Haselnusskerne

160 g weiche Butter

3 Eier

200 g Mehl

120 g Zucker

40 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel

120 g Marzipanrohmasse

150 g weiche Butter

3 Eier

115 g Zucker

1 gehäufter TL Zimt

290 g Mehl

1 TL Backpulver

1/4 L Milch

Puderzucker und Zimtpulver (zum Bestäuben)

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 L Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Weiße-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiße Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

40 g Kokosraspeln

150 g weiche Butter

180 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

5 g Backpulver

150 ml Milch

1 g Citro-Back

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

100 g Zucker

3 Eier

2 Bananen

150 g Mehl

5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

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

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

80 g weiche Butter

200 g saure Sahne

250 g Mehl

100 g geriebener Parmesan

200 ml Milch

1 Prise Salz

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier

100 g weiche Butter

1 TL Salz

8 El Buttermilch

150 g Mehl

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

3 Stängel Basilikum

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

4 Eier

100 g Stärke

100 g Mehl

8 EL Haferflocken

4 TL Salz

1 Zweig Rosmarin

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

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

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

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

Table des matières

Introduction 28

Finalité de l'appareil 28

Caractéristiques techniques 28

Accessoires fournis 28

Description de l'appareil 28

Consignes de sécurité 29

Préparation du gaufrier 31

Faire des gaufres 31

Nettoyage et entretien 32

Rangement 32

Mise au rebut 33

Recyclage de l'appareil 33

Recyclage de l'emballage 33

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France 33

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique 35

Service après-vente 37

Importateur 37

Recettes 37

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Conservez soigneusement ces instructions. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Finalité de l'appareil

L'appareil est prévu pour la cuisson de gaufres dans le cadre domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

Caractéristiques techniques

Tension :	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée :	1200 W

Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Accessoires fournis

Gaufrier

Mode d'emploi

Après déballage enlever les restes de produit d'emballage ou d'auto-collant.

Description de l'appareil

❶ Témoin de contrôle (rouge/vert)

❷ Poignée

❸ Bouton régulateur

❹ Enroulement du cordon

Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommsagé ou coincé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, car il y a toujours présence d'une tension aussi longtemps que la fiche secteur est branchée sur la prise.
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper. Il est de ce fait conseillé de porter des gants de protection ou des maniques lors de l'ouverture.
- Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- En cours d'opération, les pièces de l'appareil peuvent devenir brûlantes. Saisissez de ce fait uniquement la poignée. Le bouton régulateur peut lui aussi s'échauffer après une certaine durée d'opération – il est de ce fait fortement recommandé d'utiliser des maniques.

Attention ! Surface chaude !

ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

- Les pâtes peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Avant de mettre l'appareil en marche, déroulez toujours le cordon d'alimentation intégralement d'enroulement du cordon.

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Préparation du gaufrier

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimenta-tion sont dans un état impeccable et que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la machine.

1) Nettoyez dans un premier temps l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
2) Faites chauffer l'appareil brièvement à température maximale (Position 5) à couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche secteur dans la prise secteur et faites glisserle bouton régulateur ❸ entièrement vers la droite.

REMARQUE

► Lors de la première utilisation, des résidus liés à la fabrication peuvent former une légère odeur (avec éventuellement un faible développement de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante en ouvrant par ex. une fenêtre.

La lampe de contrôle rouge ❶ est allumée, aussi longtemps que la fiche se trouve dans la prise. La lampe de contrôle verte ❶ s'allume dès que la température réglée est atteinte.

3) Retirez à nouveau la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir alors qu'il est ouvert.
4) Nettoyez à nouveau l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».
Le gaufrier est ensuite prêt à l'emploi.

Faire des gaufres

Si vous avez préparé une pâte à utiliser avec le gaufrier :

1) Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Branchez pour cela la fiche secteur dans la prise de courant et glissez le bouton régulateur ❸ sur la position souhaitée. Plus vous glissez le bouton régulateur ❸ vers la droite, plus les gaufres seront foncées.

REMARQUE

► Pour une pâte pauvre en graisse (pâte de fromage blanc ou autre), graisser légèrement les surfaces de cuisson avec un beurre approprié, de la maragarine ou de l'huile.

Dès que la lampe de contrôle verte ❶ est allumée, l'appareil est chaud !

2) Répartissez la pâte uniformément sur la surface de cuisson inférieure. Pour déterminer la quantité de pâte nécessaire, versez de la pâte jusqu'à ce que le bord de la surface de cuisson soit légèrement touché. Si nécessaire, augmentez ou réduisez la quantité de pâte lors de la confection de la gaufre suivante. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas hors de la surface de cuisson. Fermez le couvercle.
3) Au bout de 2 minutes au plus tôt, ouvrez le couvercle pour contrôler le résultat de cuisson. Une ouverture trop précoce pourrait déchirer la gaufre.

Au bout de 3 minutes environ, les gaufres sont cuites.

REMARQUE

► Dans la mesure où le degré de dorage idéal dépend fortement des préférences personnelles et du type de pâte, le temps de cuisson peut varier : voilà pourquoi, nous vous conseillons de faire cuire les gaufres jusqu'à atteindre le degré de dorage souhaité. Vous pouvez définir le degré de dorage soit en réglant le bouton régulateur ❸ ou par le temps de cuisson. De cette manière, vous pouvez confectionner des gaufres croustillantes dorées à brunes.

Lorsque vous retirez les gaufres, veillez à ce que le revêtement des surfaces de cuisson ne soit pas endommagé. Sinon, les gaufres colleront ensuite à cet endroit.

4) Après la dernière gaufre, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! CHOC ÉLECTRIQUE !

► N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. La machine ne contient aucun élément de commande dans ces pièces. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert. Avant de nettoyer l'appareil, retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir. Risque de blessures !

Les pièces de l'appareil ne doivent sous aucun prétexte être plongées dans l'eau ou un autre liquide ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

- Nettoyez les surfaces de cuisson après utilisation tout d'abord avec un essuie-tout sec afin d'absorber les résidus de graisse.
- Nettoyez toutes les surfaces et le cordon d'alimentation uniquement avec une lavette légèrement humidifiée. En cas de salissures tenaces, ajoutez un peu de liquide vaisselle doux sur la lavette. Après le nettoyage avec du liquide vaisselle, essuyez toutes les surfaces avec une lavette humidifiée d'eau propre seulement afin d'éliminer toutes les traces de liquide vaisselle. Séchez bien l'appareil avant de le réutiliser.

ATTENTION !

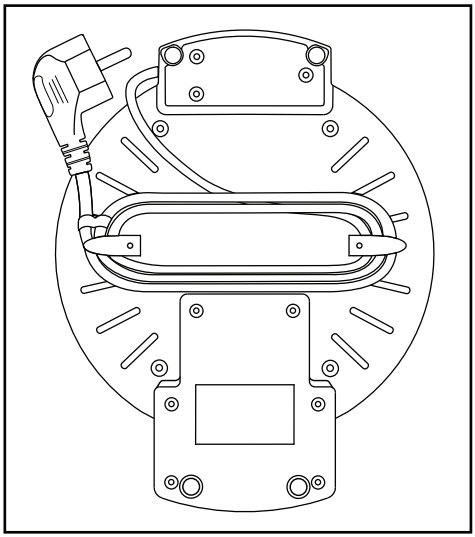
► N'utilisez pas de détergents ou de solvants agressifs. Ils risquent d'endommager la surface !

En cas de résidus incrustés :

- N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Le revêtement de la surface de cuisson peut être ainsi endommagé.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.
Enroulez le câble secteur autour du dispositif d'enroulement ❹ sur le fond de l'appareil et fixez l'extrémité du câble secteur à l'aide d'une pince:



Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut

Recyclage de l'appareil

Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

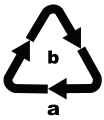
Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Le produit et l'emballage sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'emballage

Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 400102_2204 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 400102_2204.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 400102_2204 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 400102_2204.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 400102_2204

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

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

Recettes

Pâte de base

Pour env. 20 gaufres

250 g de margarine ou de beurre (ramolli)
200 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
5 œufs
500 g de farine
5 g de levure chimique
400 ml de lait

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Battre les œufs et les mélanger avec le sucre et la margarine/beurre pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure chimique et bien mélanger.

Enfin, incorporer progressivement le lait jusqu'à ce que la pâte ait une consistance lisse et souple.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la crème aigre

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou
150 g de sucre
4 œufs
250 g de crème aigre ou de crème fraîche
300 g de farine
100 g de fécule

Fermer et faire chauffer le gaufrier.
Mélanger le beurre et le sucre et les œufs pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer la crème et ajouter ensuite la farine et la fécule.
Poser respectivement env. 3 c. à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au pavot et à l'amaretto

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

250 g de farine

100 g de pâte d'amandes brute

3 œufs

40 g de préparation au pavot (prête à l'emploi)

50 g de sucre

100 ml d'amaretto

40 ml de crème fraîche

Fermer et faire chauffer le gaufrier.
Battre les œufs et les mélanger avec le sucre et la margarine/beurre pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger le tout.
Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au chocolat

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou

200 g de sucre

4 œufs

150 g de crème fraîche

80 g de pépites de chocolat

200 g de farine

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la crème fraîche pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter les pépites de chocolat et la farine.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au pavot

Pour env. 8 gaufres

160 g de beurre mou

130 g de sucre

3 œufs

100 g de préparation au pavot (prête à l'emploi)

200 g de farine

5 g de levure chimique

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la préparation au pavot pour obtenir un mélange mousseux, ajouter ensuite la farine et la levure chimique.

Poser respectivement environ 3 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres aux noisettes

Pour env. 8 gaufres

100 g de poudre de noisettes

160 g de beurre mou

3 œufs

200 g de farine

120 g de sucre

40 ml de lait

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec les œufs, le lait, les noisettes et la farine.

Poser respectivement environ 3 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la pâte d'amande

Pour env. 8 gaufres

2 pommes acides

120 g de pâte d'amandes brute

150 g de beurre mou

3 œufs

115 g de sucre

1 c. à café bombée de cannelle

290 g de farine

1 cc de levure chimique

1/4 l de lait

Sucre glace et poudre de cannelle pour saupoudrer.

Éplucher et couper les pommes en quartiers, retirer les pépins et les couper en dés. Couper la pâte d'amandes brute en dés.

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec les œufs, le sucre et la cannelle pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer les dés de pomme et de pâte d'amandes. Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et le lait.

Poser respectivement environ 3 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.
Mélanger un peu de sucre glace à de la cannelle et saupoudrer les gaufres chaudes de ce mélange.

Gaufres au miel

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

3 œufs

270 g de farine

200 g de sucre

1 c. à café de levure chimique

1/4 l de lait

6 cuillères à soupe de miel

1 pincée de sel

Sucre en poudre à saupoudrer.

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec le miel, les œufs et le sel pour obtenir un mélange mousseux, ajouter le lait, puis le sucre, la farine et la levure chimique.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres prêtes sur une grille et les saupoudrer encore chaudes avec du sucre glace.

Gaufres au chocolat blanc

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

3 œufs

150 g de sucre

100 g de chocolat blanc râpé

250 g de farine

1 c. à café de cannelle

50 ml de lait

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la cannelle pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer ensuite le lait, le chocolat blanc et la farine.

Poser respectivement env. 2 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres aux flocons d'avoine

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

130 g de sucre

3 œufs

100 g de crème

1 petit flacon d'arôme de rhum

75 g de farine

75 g de flocons d'avoine

Sucre en poudre à saupoudrer

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs, la crème et l'arôme de rhum pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter ensuite la farine et les flocons d'avoine.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres prêtes sur une grille et les saupoudrer encore chaudes avec du sucre glace.

Gaufres à la noix de coco

Pour env. 8 gaufres

40 g noix de coco râpée

150 g de beurre mou

180 g de sucre

3 œufs

250 g de farine

5 g de levure chimique

150 ml de lait

1 g de préparation au citron

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec le sucre et les œufs pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter ensuite la préparation au citron, la farine, la levure chimique, la noix de coco râpée et le lait.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la banane

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

100 g de sucre

3 œufs

2 bananes

150 g de farine

5 g de levure chimique

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Éplucher les bananes et les couper en petits morceaux.

Mélanger le beurre avec le sucre et les œufs pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer ensuite les bananes, la farine et la levure chimique.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au fromage

Pour env. 8 gaufres

80 g de beurre mou

200 g de crème aigre

250 g de farine

100 g de parmesan râpé

200 ml de lait

1 pincée de sel

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre, la crème aigre, la farine, le parmesan, le lait et un peu de sel pour obtenir une pâte lisse.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la tomate

Pour env. 8 gaufres

5 œufs

100 g de beurre mou

1 c. à café de sel

8 c. à soupe de petit lait

150 g de farine

100 g de tomates séchées, marinées dans l'huile

3 tiges de basilic

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige. Mélanger les jaunes d'œufs avec le beurre et le sel pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le petit lait et la farine.

Égouttez les tomates et les couper en petits morceaux. Laver le basilic et le sécher. Retirer les feuilles et couper en petits morceaux. Incorporer les tomates et le basilic à la pâte, incorporer ensuite les blancs en neige. Remuer la pâte de temps en temps afin que les morceaux de tomates soient uniformément répartis.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 4 minutes.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la pomme de terre

Pour env. 8 gaufres

1 kg de pommes de terre farineuses cuites

4 œufs

100 g de fécule

100 g de farine

8 c. à soupe de flocons d'avoine

4 c à soupe de sel

1 branche de romarin

Éplucher, nettoyer et râper finement les pommes de terre. Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger les pommes de terre avec les œufs, les flocons d'avoine et un peu de sel dans un plat creux. Incorporer la farine et la fécule. Enlever les aiguilles de romarin de la branche, les couper finement et les incorporer à la pâte aux pommes de terre.

Poser respectivement env. 5 c à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure, répartir la pâte avec la cuillère de tous les côtés.

Fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Inhoud

Inleiding 44

Gebruiksdoel 44

Technische gegevens 44

Inhoud van het pakket 44

Apparaatbeschrijving 44

Veiligheidsvoorschriften 45

Wafelijzer voorbereiden 47

Wafels bakken 47

Reiniging en onderhoud 48

Opbergen 48

Milieurichtlijnen 49

Apparaat afvoeren 49

Verpakking afvoeren 49

Garantie van Kompernaß Handels GmbH 49

Service 50

Importeur 50

Recepten 51

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor het bakken van wafels voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Technische gegevens

Spanning:	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen:	1200 W

Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Inhoud van het pakket

Wafelijzer

Gebruiksaanwijzing

Verwijder na het uitpakken alle verpakkingsmaterialen of beschermingsstickers van het apparaat.

Apparaatbeschrijving

❶ Indicatielampje (Rood / Groen)

❷ Handgreep

❸ Regelknop

❹ Kabelspoel

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan wordesn.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact trekken. Uitschakelen alleen is niet genoeg, omdat er nog altijd netspanning in het apparaat aanwezig is als de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Bij het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De onderdelen van het apparaat kunnen heet worden wanneer het appa-raat in werking is. Pak het dan ook alleen bij de handgreep vast. Ook de regelknop kan na een bepaalde gebruiksduur heet worden – draag daarom liever ovenwanten.

Let op! Heet oppervlak!

LET OP! BRANDGEVAAR!

- Brood en banket kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.
- Wikkel het snoer altijd volledig van de kabelspoel voordat u het apparaat in gebruik neemt.

OPMERKING

- Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Wafelijzer voorbereiden

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, overtuigt u zich ervan, dat apparaat, netstekker en netsnoer in perfecte toestand zijn en dat alle verpakkings-materialen van het apparaat zijn verwijderd.

1) Reinig eerst het apparaat zoals beschreven in "Reinigen en onderhouden".
2) Verwarm het apparaat met gesloten deksel één keer kort op de maximale temperatuur (Positie 5). Hiervoor steekt u de stekker in het stopcontact en schuift u de regelknop ❸ helemaal naar rechts.

OPMERKING

► Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling door restanten van het productieproces (eveneens is een lichte rookontwikkeling mogelijk). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg a.u.b. voor voldoende ventilatie. Doe bijv. een raam open.

Het rode indicatielampje ❶ brandt als de stekker in het stopcontact steekt. Het groene indicatielampje ❶ brandt, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

3) Haal de stekker weer uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.
4) Reinig het apparaat opnieuw zoals beschreven in "Reinigen en onderhouden". Daarna is het wafelijzer gebruiksklaar.

Wafels bakken

Wanneer u een voor wafelijzers bestemd beslag heeft voorbereid:

1) Verwarm het apparaat met het deksel dicht. Hiertoe steekt u de stekker in het stopcontact en schuift u de regelknop ❸ naar de gewenste positie. Hoe verder de regelknop ❸ naar rechts wordt geschoven, des te donkerder worden de wafels gebakken.

OPMERKING

► Heeft u een vetarm beslag gemaakt, zoals bijvoorbeeld beslag met kwark, dan smeert u de bakvlakken licht in met bakboter, margarine of olie.

Zodra het groene indicatielampje ❶ brandt, is het apparaat heet!

2) Verdeel het beslag gelijkmatig over het onderste bakoppervlak. Om de juiste hoeveelheid beslag te bepalen, doet u er zoveel beslag in totdat de rand van het bakvlak licht wordt geraakt. Indien nodig gebruikt u minder of meer beslag bij de volgende wafel. Let erop dat het beslag niet over de rand van het bakvlak loopt. Sluit het deksel.
3) Na minimaal 2 minuten kunt u het deksel openen om het bakresultaat te controleren. Als u het apparaat eerder opent, gaan de wafels stuk.

De wafels zijn na ca. 3 minuten klaar.

OPMERKING

► Omdat de ideale bruiningsgraad sterk afhankelijk is van de persoonlijke smaak en het soort beslag, kan de baktijd variëren: bak de wafels daarom zo lang, tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. De bruiningsgraad kunt u ofwel bepalen door de regelknop ❸ te verstellen, ofwel door de baktijd. Zo kunt u goudgele tot knapperig bruine wafels bakken.

Let er bij het uitnemen van de wafels op, dat de coating van de bakvlakken niet per ongeluk beschadigd wordt Op beschadigde plekken laten de wafels minder goed los.

4) Na de laatste wafel haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

► Open nooit de behuizing van het apparaat. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok. Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat eerst laten afkoelen. Letselgevaar!

De onderdelen van het apparaat mogen in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistofresten in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

- Maak de bakvlakken na gebruik eerst schoon met een droog stuk keukenrol om de vetresten op te nemen.
- Reinig daarna alle oppervlakken en het snoer met een licht vochtige vaatdoek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg na het reinigen met afwasmiddel alle oppervlakken af met een doek die alleen met schoon water is bevochtigd, om alle afwasmiddelresten te verwijderen. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

LET OP!

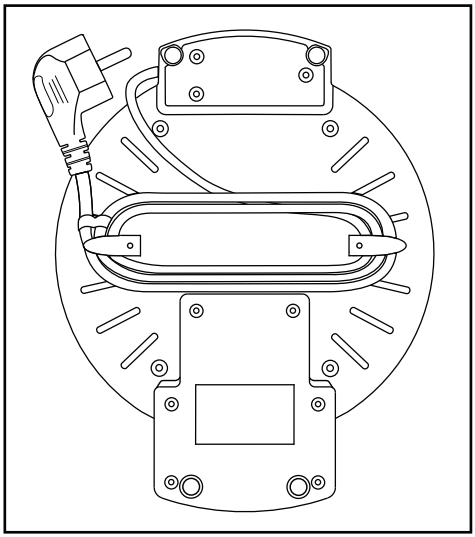
► Gebruik geen scherpe schoonmaak- of oplosmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten!

Bij vastgekoekte resten:

- Gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd raken.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.
Wikkel het netsnoer om de snoseropwikkeling ❹ onder de bodem van het apparaat en maak het uiteinde van het snoer vast met het haakje.



Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Milieurichtlijnen

Apparaat afvoeren

Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

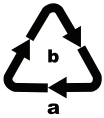
Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Het product en de verpakking zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Verpakking afvoeren

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:
1 – 7: kunststoffen, 20 – 22: papier en karton, 80 – 98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 400102_2204 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 400102_2204 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 400102_2204

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Basisbeslag

Voor ca. 20 stuks

250 g margarine of boter (zacht)

200 g suiker

2 pakjes vanillesuiker

5 eieren

500 g meel

5 g bakpoeder

400 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de eieren los en roer ze samen met de margarine/boter tot een glad beslag. Voeg de vanillesuiker toe. Voeg het meel en het bakpoeder toe en roer alles door het beslag.

Voeg tot slot al roerend beetje bij beetje de melk toe, tot het beslag mooi glad en zacht is.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met zure room

Voor ca. 8 stuks

200 g zachte boter

150 g suiker

4 eieren

250 g zure room of crème fraîche

300 g meel

100 g maïzena

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Meng de zure room erdoor en roer vervolgens het meel en de maïzena erdoor.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Maanzaad-amaretto-wafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

250 g meel

100 g marsepeinpasta

3 eieren

40 g maanzaad (kant-en-klaar product)

50 g suiker

100 ml amaretto

40 ml room

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de eieren los en roer ze samen met de suiker en de boter tot een glad beslag. Voeg de overige ingrediënten toe en meng alles goed.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Chocowafels

Voor ca. 8 stuks

200 g zachte boter

200 g suiker

4 eieren

150 g crème fraîche

80 g chocoladesnippers

200 g meel

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren en de crème fraîche luchtig. Roer de chocoladesnippers en het meel erdoor.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met maanzaad

Voor ca. 8 stuks

160 g zachte boter

130 g suiker

3 eieren

100 g maanzaad (kant-en-klaar product)

200 g meel

5 g bakpoeder

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren en het maanzaad luchtig en roer vervolgens het meel en het bakpoeder erdoor.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met hazelnoten

Voor ca. 8 stuks

100 g fijngemalen hazelnootkernen

160 g zachte boter

3 eieren

200 g meel

120 g suiker

40 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

De boter roeren tezamen met de eieren, de melk, de hazelnoten en de meel.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Marsepeinwafels

Voor ca. 8 stuks

2 zure appels

120 g marsepeinpasta

150 g zachte boter

3 eieren

115 g suiker

1 volle tl kaneel

290 g meel

1 tl bakpoeder

1/4 l melk

Poedersuiker en kaneelpoeder om te bestrooien.

Schil de appels, snijd ze in vier stukken, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine partjes. Snijd de marsepein in kleine stukjes.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de eieren, de suiker en de kaneel luchtig. Meng de stukjes appel en marsepein erdoor. Meng het meel, het bakpoeder en de melk erdoor.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Meng wat poedersuiker met kaneelpoeder en strooi dit op de warme wafels.

Honingwafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

3 eieren

270 g meel

200 g suiker

1 tl bakpoeder

1/4 l melk

6 el honing

1 snufje zout

Poedersuiker om te bestrooien.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de honing, de eieren en het zout luchtig, meng de melk erdoor en vervolgens de suiker, het meel en het bakpoeder.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster en bestrooi ze nog warm met poedersuiker.

Witte-chocoladewafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

3 eieren

150 g suiker

100 g geraspte witte chocolade

250 g meel

1 tl kaneel

50 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren en de kaneel luchtig. Roer daarna de melk, de chocolade en het meel erdoor.

Doe steeds ongeveer 2 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met havervlokken

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

130 g suiker

3 eieren

100 g zure room

1 miniflesje rum-aroma

75 g meel

75 g zachte havervlokken

Poedersuiker om te bestrooien.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren, de zure room en het rum-aroma luchtig. Meng het meel en de havervlokken erdoor.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster en bestrooi ze nog warm met poedersuiker.

Kokoswafels

Voor ca. 8 stuks

40 g geraspte kokos

150 g zachte boter

180 g suiker

3 eieren

250 g meel

5 g bakpoeder

150 ml melk

1g citroenaroma

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Meng het citroenaroma, het meel, het bakpoeder, de geraspte kokos en de melk erdoor.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Banaanwafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

100 g suiker

3 eieren

2 bananen

150 g meel

5 g bakpoeder

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Schil de bananen en snijd ze in kleine blokjes.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Dan de bananen, het meel en het bakpoeder erdoor mengen.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Kaaswafels

Voor ca. 8 stuks

80 g zachte boter

200 g zure room

250 g meel

100 g geraspte Parmezaanse kaas

200 ml melk

1 snufje zout

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Meng de boter, de zure room, het meel, de Parmezaanse kaas, de melk en het zout en kneed dit tot er een glad beslag ontstaat.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Tomaatwafels

Voor ca. 8 stuks

5 eieren

100 g zachte boter

1 tl zout

8 el karnemelk

150 g meel

100 g gedroogde, in olie ingelegde tomaten

3 takjes basilicum

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Eerst de eieren scheiden. Dan het eiwit stijf slaan. Klop het eigeel met de boter en het zout luchtig. Roer de karnemelk en het meel erdoor.

Laat de tomaten uitlekken en snijd ze klein. Was het basilicum en schud het droog. Ris de blaadjes af en snijd ze klein. Roer de tomaten en het basilicum door het beslag en roer vervolgens het eierschuim erdoor. Roer het beslag intussen door om de stukjes tomaat gelijkmatig te verdelen.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 4 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Aardappelwafels

Voor ca. 8 stuks

1 kg kruimig kokende aardappels

4 eieren

100 g zetmeel

100 g meel

8 el havervlokken

4 tl zout

1 takje rozemarijn

Schil de aardappels, was ze en rasp ze. Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Meng de aardappels met de eieren, de havervlokken en een snufje zout in een kom. Meng het meel en het zetmeel. Ris de rozemarijnblaadjes van het takje, snijd ze klein en roer ze door het aardappelbeslag.

Doe steeds ongeveer 5 elbeslag op het midden van het onderste bakvlak en verdeel het deeg met de lepel naar alle kanten.

Sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 5 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Obsah

Úvod 56

Účel použití 56

Technické údaje 56

Součásti dodávky 56

Popis přístroje 56

Bezpečnostní pokyny 57

Příprava vaflovače 59

Pečení vaflí 59

Čištění a údržba 60

Úschova 60

Zneškodnění 61

Likvidace přístroje 61

Likvidace obalu 61

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 61

Servis 62

Dovozce 62

Recepty 63

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 vaflí 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 štítky.

Popis přístroje

1. provozní kontrolka (červená / zelená)
2. rukojeť
3. regulační knoflík
4. navíjení 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 mokrý 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- 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 uživatelskou 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 vaflovače

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. Otevřte např. okno.

Červená provozní kontrolka ❶ svítí, je-li síťová zástrčka zapojena do zásuvky. Zelená provozní-kontrolka ❶ 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 vaflovač opět připraven k provozu.

Pečení vaflí

Máte-li připravené těsto do vaflovače:

1) Zahřejte přístroj se zavřeným víkem. K tomu účelu zastrčte síťovou zástrčku stecken do zásuvky a posuňte knoflík regulátoru ❸ do požadované polohy. 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 ❶, je přístroj rozehřátý!

2) Těsto pak rozdělte stejnoměrně po spodní pečící 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 pečící 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 vaflí dejte pozor na to, aby nedopatřením nebyla poškozen potahová vrstva pečících 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 elektrikkým 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 navlhčeným hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Po omytí mycím prostředkem otřete 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!

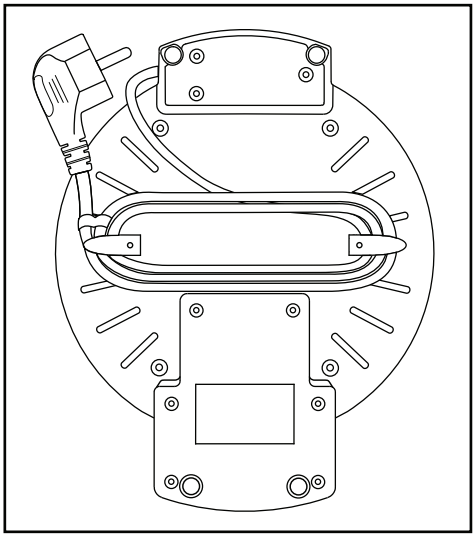
Co dělat, když jsou ve štěrbinách připečené zbytky:

- 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 ❹ pod dnem přístroje a konec síťového kabelu upevněte svorkou:



Přístroj skladujte na suchém místě.

Zneškodnění

Likvidace přístroje

Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

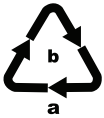
Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Výrobek a obal jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace obalu

Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztřiďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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.

Vztahuje-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 provozovnami, 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) 400102_2204 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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) 400102_2204 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 400102_2204

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 rozehřát.

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 rozehřát.

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 rozehřát.

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 sypání

200 g mouky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a crème fraîche do pěny. Přimíchejte čokoládové sypání 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 rozehřát.

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 rozehřát.

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, rozčtvrťte, zbavte jádřinců a nakrájejte na kostičky. Marcipánovou hmotu nakrájejte na kostičky.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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 nastrouhané 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 nastrouhané 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 vejce

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 bílky. 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 snítka 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 lžicí do všech stran.

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

Spis treści

Wstęp 68

Przeznaczenie 68

Dane techniczne 68

Zakres dostawy 68

Opis urządzenia 68

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 69

Przygotowanie waflownicy 71

Pieczenie wafli 71

Czyszczenie i konserwacja 72

Przechowywanie 72

Utylizacja 73

Utylizacja urządzenia 73

Utylizacja opakowania 73

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 73

Serwis 74

Importer 74

Przepisy 75

Wstęp

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. Instrukcję obsługi przechowuj zawsze w bezpiecznym miejscu. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Przeznaczenie

To urządzenie jest przeznaczone do pieczenia wafli w warunkach domowych. Nie nadaje się do przyrządzania innych produktów spożywczych i nie jest przeznaczona do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Dane techniczne

Napięcie:	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy:	1200 W

Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Zakres dostawy

Gofrownica

Instrukcja obsługi

Po rozpakowaniu usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania lub naklejki ochronne.

Opis urządzenia

1. Lampka kontrolna (czerwona/zielona)
2. Uchwyt
3. Pokrętło regulacyjne
4. Nawijacz kabla

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą, gdy wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe. Szczególnie dotyczy to sytuacji, gdy urządzenie jest używane w kuchni w pobliżu zlewu.
- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe, pozostaje ono nadal podłączone do napięcia sieciowego.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- W czasie otwierania pokrywy może wydobywać się gorąca para. Z tego względu należy stosować rękawicę ochronną.
- Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Z uwagi na fakt, że części urządzenia nagrzewają się w czasie pracy, należy chwytać wyłącznie za przewidziany do tego uchwyt. Po pewnym czasie pracy gorące może być również pokrętło regulatora – z tego względu zaleca się zakładanie rękawicy ochronnej.

Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- Wypieki mogą się zapalić! Nigdy nie należy stawiać urządzenia pod palnymi przedmiotami, w szczególności pod łatwopalnymi firankami.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.
- Przed uruchomieniem urządzenia zawsze należy najpierw całkowicie odwinąć kabel zasilający z nawijacza.

WSKAZÓWKA

- Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Przygotowanie waflownicy

Przed używaniem urządzenia należy sprawdzić, czy urządzenie, wtyczka sieciowa i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto z urządzenia cały materiał opakowaniowy.

1) Najpierw należy wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
2) Zamknij pokrywę i podgrzej urządzenie do temperatury maksymalnej (Pozycja 5). W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i pokrętło regulacyjnek ❸ do końca w prawo.

WSKAZÓWKA

► Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny (z dymieniem) powodowany wypalaniem się pozostałości środków użytych podczas produkcji. Jest to objaw normalny i z czasem ustanie. Postaraj sięa o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Otwórz okno.

Czerwona lampka kontrolna ❶ pozostanie zapalona, gdy wtyczka znajduje się w gniazdku. Zielona lampka kontrolna ❶ zapala się, gdy tylko zostanie osiągnięta nastawiona temperatura.

3) Wyciągnij ponownie wtyczkę i po otwarciu pokrywy poczekaj, aż urządzenie się ostudzi.
4) Ponownie wyczyść urządzenie, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".Urządzenie będzie gotowe do użytku.

Pieczenie wafli

Po przygotowaniu ciasta, przeznaczonego do gofrownicy:

1) Podgrzej urządzenie przy zamkniętej pokrywie. W tym celu podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania i ustaw pokrętło regulacyjne ❸ w żądanej pozycji. Im dalej przesuniesz pokrętło regulacyjne ❸ w prawo, tym wafle będą ciemniejsze po upieczeniu.

WSKAZÓWKA

► Przy pieczeniu chudego ciasta, np. sernika, powierzchnie grzewcze nasmaruj lekko masłem, margaryną lub olejem.

Gdy zapali się zielona lampka kontrolna ❶, urządzenie jest gorące!

2) Rozprowadź ciasto równomiernie na dolnej płycie grzewczej. Aby napełnić urządzenie wystarczającą ilością ciasta, nakładaj ciasto dotąd, aż dotknie ono brzegów płyt grzewczych. W razie potrzeby zwiększ lub zmniejsz ilość ciasta podczas pieczenia następnych wafli. Uważaj, by ciasto nie wypłynęło za krawędzie płyty grzewczej. Zamknij pokrywę.
3) W celu sprawdzenia wyniku pieczenia należy otworzyć pokrywę najwcześniej po upływie 2 minut. Zbyt wczesne otwarcie pokrywy mogłoby spowodować przerwanie się wafla.

Wafle są gotowe po ok. 3 minutach.

WSKAZÓWKA

► Ponieważ idealny stopień upieczenia zależy zwykle od indywidualnego smaku i rodzaju ciasta, czas pieczenia może być różny: dlatego też wafle piecz dotąd, aż osiągną one odpowiedni stopień upieczenia. Stopień upieczenia możesz ustalić albo odpowiednio nastawiając pokrętło regulacyjne ❸, albo ustalając odpowiedni czas pieczenia. Dzięki temu można przyrządzać wafle od koloru złocistożółtego aż po chrupiące o brązowej barwie.

Przy wyciąganiu wafli uważać, aby nie uszkodzićpowłok płyt grzewczych. W przeciwnym wypadkuwafle przestaną łatwo odchodzić od powierzchnipłyt.

4) Po przyrządzeniu ostatniego wafla wyciągnijwtyczkę z gniazdka i zaczekaj, aż urządzenieostygnie.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. We wnętrzu nie ma żadnych elementów sterujących. Przy otwartej pokrywie istnieje śmiertelne zagrożenie porażenia prądem. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do ostygnięcia urządzenia. Dotknięcie gorącej powierzchni grozi poparzeniem! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

W żadnym przypadku nie wolno zanurzyć części urządzenia w wodzie lub w innych cieczach! W wyniku takiego działania może wystąpić zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli po ponownym włączeniu urządzenia resztki płynu przedostaną się na części będące pod napięciem.

- Płyty grzewcze czyści po użyciu najpierw suchymręcznikiem papierowym, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie wyczyść wszystkie powierzchnie oraz kabel zasilający lekko zwilżoną szmatką do zmywania naczyń. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę łagodny płyn do mycia naczyń. Po umyciu płynem do mycia naczyń wytrzyj wszystkie powierzchnie szmatką zwilżoną wyłącznie czystą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości środka czyszczącego. Przed ponownym użyciem dobrze wysusz urządzenie.

UWAGA!

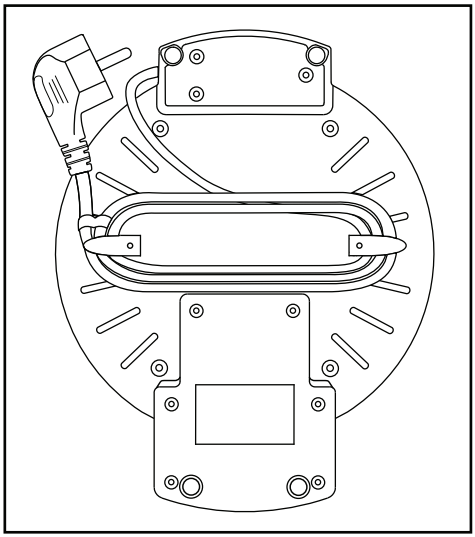
► Nie używaj ostrych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić powierzchnię!

Usuwanie przypieczonych pozostałości:

- Nie stosować ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić powierzchnię płyt grzewczych.
- W celu usunięcia przypieczonych resztek ciastana powierzchnie grzewcze położyć wilgotny ręcznik.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie.
Nawiń kabel sieciowy w przewidzianym do tego miejscu ❹ od dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla sieciowego klamrą:



Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia

Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

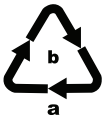
Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Produkt i opakowanie nadają się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 400102_2204 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 400102_2204.

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 400102_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

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

Przepisy

Ciasto podstawowe

Na ok. 20 sztuk

250 g miękkiego masła lub margaryny

200 g cukru

2 opakowania cukru waniliowego

5 jaj

500 g mąki

5 g proszku do pieczenia

400 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Jaja roztrzepać i rozrobić z cukrem i masłem/margaryną na gładkie ciasto. Dodać cukier waniliowy. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie wymieszać.

Ciągle mieszając, stopniowo dodawać mleko, aż ciasto uzyska gładką i miękką konsystencję.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle śmietankowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła

150 g cukru

4 jaja

250 g śmietany lub crème fraîche

300 g mąki

100 g mąki ziemniaczanej

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z cukrem i jajkami na pianę. Wymieszać ze śmietaną i dodać mąkę oraz mąkę ziemniaczaną.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z makiem i amaretto

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

250 g mąki

100 g masy marcepanowej

3 jaja

40 g maku do pieczenia (gotowego)

50 g cukru

100 ml likieru amaretto

40 ml śmietany

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Jajka roztrzepać i rozrobić z cukrem i masłem na gładkie ciasto. Dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła

200 g cukru

4 jaja

150 g crème fraîche

80 g kawałków czekolady

200 g mąki

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier i crème fraîche ubij na pianę. Wymieszać kawałki czekolady z mąką.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle makowe

Na ok. 8 sztuk

160 g miękkiego masła

130 g cukru

3 jaja

100 g maku do pieczenia (gotowego)

200 g mąki

5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja i mak ubić na pianę, następnie wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z orzechami laskowymi

Na ok. 8 sztuk

100 g drobno zmielonych orzechów laskowych

160 g miękkiego masła

3 jaja

200 g mąki

120 g cukru

40 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło wymieszać z jajami, mlekiem, orzechami laskowymi i mąką.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle marcepanowe

Na ok. 8 sztuk

2 kwaśne jabłka

120 g masy marcepanowej

150 g miękkiego masła

3 jaja

115 g cukru

1 czubata łyżeczka cynamonu

290 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/4 l mleka

Cukier puder i mielony cynamon do posypania.

Jabłka obrać, podzielić na ćwiartki i usunąć pestki. Surową masę marcepanową pociąć na niewielkie kostki.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z jajkami, cukrem i cynamonem na pianę. Dodać i wymieszać jabłka i kostki marcepanowe. Dodać i wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wymieszać niewielką ilość cukru pudru z cynamonem i posypać gorące wafle.

Wafle miodowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

3 jaja

270 g mąki

200 g cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/4 l mleka

6 łyżek stołowych miodu

1 szczypta soli

Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, miód, jajka i sól ubić na pianę, dodać mleko, następnie cukier, mąkę i proszek do pieczenia i całość wymieszać.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Gotowe wafle położyć na kratce do pieczenia i posypać jeszcze gorące cukrem pudrem.

Białe wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

3 jaja

150 g cukru

100 g startej białej czekolady

250 g mąki

1 łyżeczka cynamonu

50 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja i cynamon ubij na pianę. Następnie dodać mleko, białą czekoladę oraz mąkę i wymieszać.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z płatkami owsianymi

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

130 g cukru

3 jaja

100 g śmietany

1 buteleczka aromatu rumowego

75 g mąki

75 g płatków owsianych

Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja, śmietanę i aromat rumowy ubić na pianę. Dodać i wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Gotowe wafle położyć na kratce do pieczenia i posypać jeszcze gorące cukrem pudrem.

Wafle kokosowe

Na ok. 8 sztuk

40 g wiórki kokosowe

150 g miękkiego masła

180 g cukru

3 jaja

250 g mąki

5 g proszku do pieczenia

150 ml mleka

1 g otartej skórki z cytryny

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z cukrem i jajami na pianę. Dodać i wymieszać skórkę z cytryny, mąkę, proszek do pieczenia, wiórki kokosowe i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle bananowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

100 g cukru

3 jaja

2 banany

150 g mąki

5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Obrać i pokroić banany na małe kawałki.

Ubić masło z cukrem i jajami na pianę. Dodać banany, mąkę, proszek do pieczenia i wymieszać.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle serowe

Na ok. 8 sztuk

80 g miękkiego masła

200 g kwaśnej śmietany

250 g mąki

100 g tartego parmezanu

200 ml mleka

1 szczypta soli

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, kwaśną śmietanę, mąkę, parmezan, mleko i szczyptę soli ugnieść do uzyskania gładkiego ciasta.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle pomidorowe

Na ok. 8 sztuk

5 jaj

100 g miękkiego masła

1 łyżeczka soli

8 łyżek stołowych maślanki

150 g mąki

100 g suszonych pomidorów w oleju

3 gałązki bazylii

Gofrownicę zamknąć i rozgrzać.

Najpierw oddzielić żółtka od białek. Następnie białka ubić na sztywną pianę. Białka, masło i sól ubić na pianę. Następnie dodać maślankę i mąkę.

Pomidory odsączyć i pokroić na małe kawałki. Bazylię umyć i wysuszyć. Oskubać listki i posiekać. Do ciasta dodać pomidory i bazylię, na koniec dodać pianę z białek. Ciasto cały czas mieszać, aby kawałki pomidorów wymieszały się równomiernie.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 4 min do uzyskania złotobrązowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle ziemniaczane

Na ok. 8 sztuk

1 kg gotowanych ziemniaków o mącznej konsystencji po ugotowaniu

4 jaja

100 g mąki ziemniaczanej

100 g mąki

8 łyżek stołowych płatków owsianych

4 łyżeczki soli

1 gałązki rozmarynu

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć. Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ziemniaki wymieszać w misce z jajami, płatkami owsianymi i szczyptą soli. Dodać mąkę i mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Oskubać gałązkę rozmarynu z igieł, posiekać i dodać do ciasta ziemniaczanego.

Kłaść po 5 łyżek stołowych ciasta na środek dolnej płyty grzewczej, rozprowadzając ciasto równomiernie we wszystkich kierunkach.

Zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 5 min do uzyskania złotobrązowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Obsah

Úvod 80

Účel použitia 80

Technické údaje 80

Obsah dodávky 80

Opis prístroja 80

Bezpečnostné upozornenia 81

Príprava vaflovača 83

Pečenie vaflí 83

Čistenie a údržba 84

Uskladnenie 84

Likvidácia 85

Likvidácia prístroja 85

Likvidácia obalu 85

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 85

Servis 86

Dovozca 86

Recepty 87

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

Vaflovač

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. Veďte 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, presvedčtesa, 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 ❸ 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 ❶ sa rozsvieti, len čo sa dosiahne nastavená teplota.

3) Znova vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj-roztvorený vychladnúť.
4) Elektrický spotrebič opakovane čisťte 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. Na tento účel zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky a zatlačte regulačný gombík ❸ do správnej polohy. Čím ďalej posuniete regulačný gombík ❸ 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 plochena 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 zväčšite alebo zmenšite. 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 ❸ 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 zbytky kvapaliny dostali na časti, ktoré sú pod napätím.

- Po použití najskôr vyčistite plochy na pečenie suchou papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odsali zvyšky tuku.
- Potom vyčistite 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!

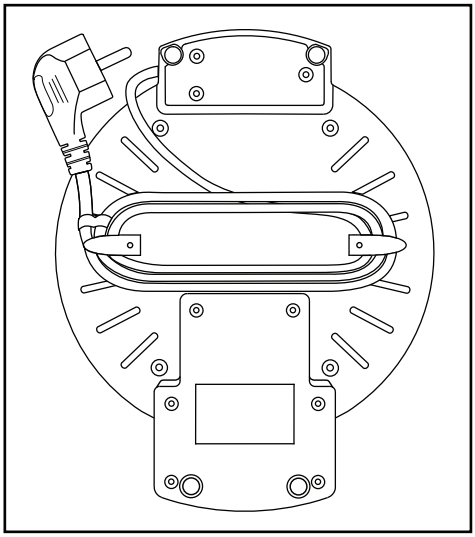
Ak sú zvyšky pripečené:

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

Uskladnenie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.

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



Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja

Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

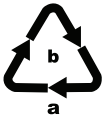
Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Produkt a obal sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia obalu

Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a trieďte ich prípadne osobitne. 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 výrobnej 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. Opravou alebo výmenou 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 opotrebiteľné 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 naším 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) 400102_2204 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 400102_2204 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 400102_2204

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 vaflu 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 vaflu 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 vaflu 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 vaflu 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 vaflu 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 vaflu 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 škorice

290 g múky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

Práškový cukor a mletá škorica na posypanie

Ošúpte jablko, rozštvrťte 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 vaflu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Rozmiešajte trocha práškového 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, vajcami 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 vaflu 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, vajcami 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 vaflu 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, vajcami 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 vaflu 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 vajcami 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 vaflu 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 vaflu 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 vaflu 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 oddeľte bielka od žĺtkov Potom z bielok vyšľahajte tuhý sneh. Žĺtka s maslom a soľou vymiešajte do peny. Primiešajte cmar a múku.

Paradajky nechajte odkvapkať a narežte na drobno. Bazalku umyte a vytrepte dosucha. Lístky 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 vaflu 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 vaflu pečte do zlatohneda približne 5 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Índice

Introducción **92**

Uso previsto **92**

Datos técnicos **92**

Volumen de suministro **92**

Descripción del aparato **92**

Indicaciones de seguridad **93**

Preparar el molde para gofres **95**

Hacer gofres **95**

Limpieza y cuidado **96**

Conservación **96**

Evacuación **97**

Desecho del aparato 97

Desecho del embalaje 97

Garantía de Kompernass Handels GmbH **97**

Asistencia técnica 98

Importador 98

Recetas **99**

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiaricese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Guarde convenientemente estas instrucciones. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto para la preparación de gofres y para el uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

Datos técnicos

Tensión:	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia:	1200 W

Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Volumen de suministro

Gofrera

Manual de instrucciones

Retire después de desembalar del aparato todo el material de embalaje o pegatinas de protección.

Descripción del aparato

1. Lamparilla de servicio (roja/verde)
2. Asa
3. Botón de regulador
4. Enrollacables

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con agua mientras la clavija de red esté conectada en la base de enchufe, especialmente si utiliza el aparato en la cocina cerca de un fregadero.
- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de forma alguna.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Después del uso retire siempre la clavija de red de la base de enchufe. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA ! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA ! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Al abrir la tapa, puede desprenderse vapor muy caliente. Por este motivo, recomendamos el uso de guantes de cocina para abrirla.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
- Las piezas del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento, por lo que solo debe sujetarse por el asa. El botón regulador también puede calentarse después de un tiempo de servicio prolongado, por ello es aconsejable que utilice manoplas de cocina.

¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ¡Los productos de panadería pueden arder! Por ello, no debe colocarse el aparato bajo objetos inflamables y, especialmente, nunca bajo cortinas inflamables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, desenrolle totalmente el cable de red del enrollacables.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Preparar el molde para gofres

Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que tanto el aparato como la clavija de red y el cable de alimentación estén en perfecto estado y que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato.

1) Antes de nada limpie el aparato tal como se explica en "Cuidado y limpieza".
2) Caliente el aparato una vez, brevemente, con la tapa-dera cerrada a la temperatura máxima (Posición 5). Para ello inserte la clavija de red en la base de enchufe y deslice el botón regulador ❸ hacia la derecha del todo.

INDICACIÓN

► Al utilizarlo por primera vez puede formarse un ligero olor debido a los residuos condicionados por la fabricación (incluso la formación de ligero humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra por ejemplo una ventana.

La lamparita de servicio roja ❶ se ilumina durante el tiempo que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. La lamparita de servicio verde ❶ se ilumina al momento de alcanzar la temperatura ajustada.

3) Vuelva a extraer la clavija de red y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.
4) Vuelva a limpiar el aparato tal como se explica en "Cuidado y limpieza". Después, el molde para gofres está listo para funcionar.

Hacer gofres

Cuando haya preparado una masa adecuada para la plancha de gofres:

1) Caliente el aparato con la tapadera cerrada. Para ello, conecte el enchufe en la toma eléctrica y desplace el botón regulador ❸ hasta la posición deseada. Cuanto más gire el botón regulador ❸ hacia la derecha, más oscuros tostará los gofres.

INDICACIÓN

► Si desea preparar una masa pobre en grasa tales como una masa de requesón, engrase la placa de cocción ligeramente con mantequilla, margarina o bien aceite.

¡Al momento que se ilumina la lamparita de servicio verde ❶, es indicio de que el aparato está caliente!

2) Distribuya la masa homogéneamente sobre la placa de horneado inferior. Para determinar la cantidad de masa adecuada, rellene masa suficiente hasta que se pueda tocar ligeramente el borde de la superficie de horneado. En caso necesario aumente o reduzca la cantidad de masa en el gofre siguiente. Tenga cuidado de que la masa no rebose por encima del borde de la placa de horneado. Cierre la tapadera.
3) Puede abrir la tapadera como mínimo después de 2 minutos, para controlar el resultado. Abriéndola antes de tiempo sólo conseguirá romper el gofre.

Los gofres están listos después de unos 3 minutos.

INDICACIÓN

► Al variar bastante el grado de tueste del gusto personal y del tipo de masa, puede variar también el tiempo de horneado. Hornee los gofres hasta lograr el grado de tueste deseado bien, moviendo el botón del regulador ❸ o bien determinando el tiempo de horneado. De ese modo puede hacer gofres desde dorados hasta crujientes.

Al sacar el gofre tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocinado. De otro modo los gofres no podrán volver a despegarse tan fácilmente.

4) Después del último gofre extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

► Nunca abra la carcasa del aparato. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica. Antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje enfriar el aparato. ¡Peligro de lesiones!

¡No deben sumergirse nunca en agua u otros líquidos piezas de la máquina! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando al volver a utilizar el aparato los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.

- Después de la utilización limpie las placas de cocinado primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- A continuación, limpie todas las superficies y el cable de red con un paño de limpieza ligeramente húmedo. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Tras la limpieza con el jabón lavavajillas, frote una vez más las superficies con un paño humedecido solo con agua limpia para eliminar todos los restos de jabón lavavajillas. Seque bien el aparato antes de volver a utilizarlo.

¡ATENCIÓN!

► No utilice productos de limpieza ni disolventes abrasivos, ya que podrían dañar la superficie.

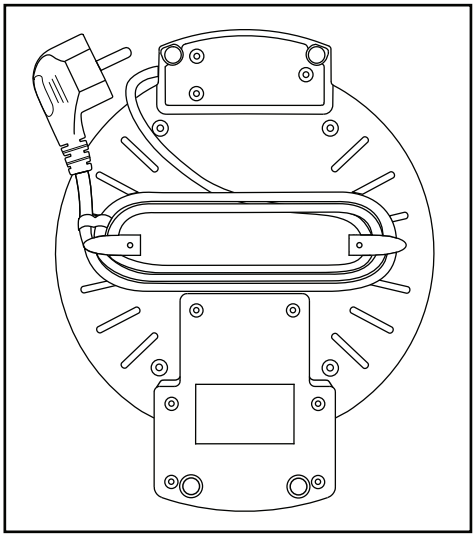
En caso de residuos fuertemente adheridos:

- De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas del molde.
- Lo más indicado es que coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos adheridos, para reblandecerlos.

Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.

Enrolle el cable de red en el enrollacables ❹ situado en la parte inferior del aparato y fije el extremo del cable de red con la pinza:



Guarde el aparato en un lugar seco.

Evacuación

Desecho del aparato

El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

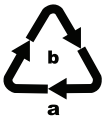
Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

El producto y el embalaje son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del embalaje

El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 400102_2204 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 400102_2204.

Asistencia técnica

ES **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 400102_2204

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Recetas

Masa

Para aprox. 20 unidades

250 g de margarina o mantequilla (blanda)

200 g de azúcar

2 paquetitos de azúcar avainillado

5 huevos

500 g de harina

5 g de levadura en polvo

400 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.
Bata los huevos y mézclelos con el azúcar y la margarina/mantequilla batiéndolos hasta lograr una masa uniforme. Añada el azúcar avainillado. Añada la harina y la levadura en polvo y mézclelas. Por último, añada la leche y bata hasta que la masa alcance una consistencia homogénea y blanda.
Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de esmetana

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda

150 g de azúcar

4 huevos

250 g de esmetana o crème fraîche

300 g de harina

100 g de espesante

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.
Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. Añada la esmetana y después la harina y el espesante sin parar de remover.
Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.
A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de semillas de amapola y amaretto

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

250 g de harina

100 g de masa de mazapán cruda

3 huevos

40 g de semillas de amapola para cocinar (Mohnback, producto elaborado)

50 g de azúcar

100 ml de amaretto

40 ml de nata

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.
Bata los huevos y mézclelos con el azúcar y la mantequilla batiéndolos hasta lograr una masa uniforme. Añada el resto de ingredientes y mezcle todo bien.
Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.
A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de chocolate

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda

200 g de azúcar

4 huevos

150 g de crème fraîche

80 g de lágrimas de chocolate

200 g de harina

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y la crème fraîche hasta conseguir una masa espumosa. Mezcle las lágrimas de chocolate y la harina sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.
A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de semillas de amapola

Para aprox. 8 unidades

160 g de mantequilla blanda

130 g de azúcar

3 huevos

100 g de semillas de amapola para cocinar (Mohnback, producto elaborado)

200 g de harina

5 g de levadura en polvo

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y las semillas de amapola hasta conseguir una masa espumosa y a continuación añada la harina y la levadura en polvo sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de avellana

Para aprox. 8 unidades

100 g de avellanas peladas molidas finamente

160 g de mantequilla blanda

3 huevos

200 g de harina

120 g de azúcar

40 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Mezcle la mantequilla con los huevos, la leche, las avellanas y la harina.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de mazapán

Para aprox. 8 unidades

2 manzanas algo ácidas

120 g de masa de mazapán cruda

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

115 g de azúcar

1 cucharadita colmada de canela

290 g de harina

1 cucharadita de levadura en polvo

1/4 l de leche

Azúcar y canela en polvo para espolvorear.

Pele las manzanas, pártalas en cuatro, quíteles el corazón y córtelas en cuadraditos pequeños. Corte la masa de mazapán cruda en cuadraditos pequeños.

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con los huevos, el azúcar y la canela hasta conseguir una masa espumosa. Incorpore los cuadraditos de manzana y de mazapán. A continuación, añada la harina, la levadura en polvo y la leche, sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Mezcle algo de azúcar glas con canela y espolvoree con la mezcla los gofres calientes.

Gofres de miel

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

270 g de harina

200 g de azúcar

1 cucharadita de levadura en polvo

1/4 l de leche

6 cucharadas de miel

1 pellizco de sal

Azúcar glas para espolvorear

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con la miel, los huevos y la sal hasta conseguir una masa espumosa, añada la leche y después el azúcar, la harina y la levadura en polvo sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina y espolvoréelos con el azúcar glas mientras todavía están calientes.

Gofres de chocolate blanco

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

150 g de azúcar

100 g de chocolate blanco rallado

250 g de harina

1 cucharadita de canela

50 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y la canela hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, añada la leche, el chocolate blanco y la harina sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de copos de avena

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

130 g de azúcar

3 huevos

100 g de esmetana

1 botellita de aroma de ron

75 g de harina

75 g de copos de avena muy finos

Azúcar glas para espolvorear.

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos, la esmetana y el aroma de ron hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, añada la harina y los copos de avena sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina y espolvoréelos con el azúcar glas mientras todavía están calientes.

Gofres de coco

Para aprox. 8 unidades

40 g coco rallado

150 g de mantequilla blanda

180 g de azúcar

3 huevos

250 g de harina

5 g de levadura en polvo

150 ml de leche

1 g de aroma de limón

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, añada el aroma de limón, la harina, levadura, coco rallado en polvo y la leche, sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de plátano

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

100 g de azúcar

3 huevos

2 plátanos

150 g de harina

5 g de levadura en polvo

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Pele los plátanos y córtelos en trocitos.

Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, incorpore los plátanos, la harina y la levadura en polvo.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de queso

Para aprox. 8 unidades

80 g de mantequilla blanda

200 g de nata agria

250 g de harina

100 g de queso parmesano rallado

200 ml de leche

1 pellizco de sal

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Amase la mantequilla, la nata agria, la harina, el parmesano, la leche y un poco de sal hasta conseguir una masa homogénea.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de tomate

Para aprox. 8 unidades

5 huevos

100 g de mantequilla blanda

1 cucharadita de sal

8 cucharadas de suero de leche

150 g de harina

100 g de tomates secos, macerados en aceite

3 tallos de albahaca

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Primero, separe las yemas de las claras de los huevos. A continuación, bata las claras a punto de nieve. Bata las yemas con la mantequilla y la sal hasta conseguir una masa espumosa. Seguidamente, mezcle el suero de leche y la harina sin dejar de remover.

Deje escurrir los tomates y trocéelos. Lave la albahaca y escúrrala. Arranque las hojas y píquelas. Mezcle los tomates y la albahaca con la masa y después añada las claras montadas. Remueva la masa entretanto para que los trozos de tomate se distribuyan homogéneamente.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de patata

Para aprox. 8 unidades

1 kg de patatas cocidas harinosas

4 huevos

100 g de almidón

100 g de harina

8 cucharadas de copos de avena

4 cucharaditas de sal

1 rama de romero

Pele las patatas, lávelas y rállelas en láminas finas. Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Mezcle las patatas con los huevos, los copos de avena y un poco de sal en un bol. Incorpore la harina y el almidón. Arranque las hojitas de romero de la rama, píquelas y añádalas a la masa de patata.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

Cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 5 min. A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Indholdsfortegnelse

Indledning **104**

Anvendelsesområde **104**

Tekniske data **104**

Leveringens omfang **104**

Beskrivelse af produktet **104**

Sikkerhedsanvisninger **105**

Forberedelse af vaffeljernet **107**

Bagning af vafler **107**

Rengøring og vedligeholdelse **108**

Opbevaring **108**

Bortskaffelse **109**

Bortskaffelse af produktet 109

Bortskaffelse af emballage 109

Garanti for Kompernass Handels GmbH **109**

Service 110

Importør 110

Opskrifter **111**

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er beregnet til bagning af vafler til hjemmebrug. Det er ikke beregnet til tilberedning af andre fødevarer og ikke til anvendelse i erhvervs- eller industrimiljøer.

Tekniske data

Mærkespænding:	220 – 240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Effektforbrug:	1200 W

Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

Leveringens omfang

Vaffeljern

Betjeningsvejledning

Fjern alt indpakningsmateriale eller beskyttelsesfolie fra produktet efter udpakning.

Beskrivelse af produktet

1. Driftslampe (rød/grøn)
2. Håndtag
3. Reguleringsknap
4. Ledningsopvikling

Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Sørg for, at produktet aldrig kommer i kontakt med vand, så længe strømstikket sidder i stikkontakten – det gælder især, hvis du anvender det i køkkenet i nærheden af køkkenvasken.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under drift. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke nok at slukke for vaffeljernet, da der stadig er strøm på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Brug aldrig et eksternt tænd-sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Når låget åbnes, kan der komme meget varme dampskyer ud. Brug derfor helst grill-handsker, når du åbner vaffeljernet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Produktets dele kan blive varme under brug. Rør derfor kun ved håndtaget. Reguleringsknappen kan også blive varm efter et stykke tid – det er derfor bedst, hvis du bruger grill-handsker.

OBS! Varm overflade!

OBS! BRANDFARE!

- Bagværk kan brænde! Stil derfor aldrig produktet op i nærheden af brændbare genstande, især ikke under gardiner.
- Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- Rul altid lysnetledningen helt ud af ledningsopviklingen, inden du tager produktet i brug.

BEMÆRK

- Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Forberedelse af vaffeljernet

Før du bruger produktet første gang, skal du sikre dig, at vaffeljernet, stikket og ledningen er i fejlfri tilstand, og at alle emballagematerialer er fjernet fra produktet.

1) Rengør først produktet som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
2) Varm produktet op én gang til maksimal temperatur med lukket låg (stilling 5). Sæt strømstikket i stikkontakten, og stil reguleringsknappen ❸ helt til højre.

BEMÆRK

► Ved første anvendelse kan det lugte en smule på grund af produktionsbetingede rester (en smule røgudvikling er også mulig). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn f.eks. et vindue.

Den røde driftslampe ❶ lyser, så længe stikket sidder i kontakten. Den grønne driftslampe ❶ lyser, så snart den indstillede temperatur er nået.

3) Træk stikket ud, og lad vaffeljernet køle af i åben stilling.
4) Rengør produktet igen som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse". Derefter er vaffeljernet klar til brug.

Bagning af vafler

Når du har forberedt en dej, der er beregnet til vaffeljern:

1) Varm vaffeljernet op med lukket låg. Hiertoe steekt u de stekker in het stopcontact en schuift u de regelknop ❸ naar de gewenste positie. Jo mere du stiller reguleringsknappen ❸ til højre, jo mørkere bliver vaflerne.

BEMÆRK

► Hvis du har tilberedt en fedtfattig dej som for eksempel en kvarkdej, skal bagepladerne smøres lidt med smør, margarine eller olie, som egner sig til bagning.

Så snart den grønne driftslampe ❶ lyser, er bagepladerne varme!

2) Fordel dejen ensartet på den nederste bageplade. For at beregne den rigtige mængde dej skal du fylde dej i, indtil bagepladens kant berøres en smule. Hæld mere eller mindre dej i ved næste vaffel, hvis det er nødvendigt. Pas på, at dejen ikke løber ud over bagepladernes kant. Luk låget.
3) Vent 2 minutter, før du åbner låget for at kontrollere bageresultatet. Hvis låget åbnes for tidligt, ødelægges vaflen.

Vaflerne er færdige efter ca. 3 minutter.

BEMÆRK

► Da den ideelle bruningsgrad afhænger meget af personlig smag og dejtypen, kan bagetiden variere: Bag vaflerne, indtil de har den ønskede bruningsgrad. Du kan styre bruningsgraden ved at flytte reguleringsknappen ❸ eller med kortere eller længere bagetid. Dermed kan du bage gyldne til mørkebrune vafler.

Pas på, at du ikke kommer til at beskadige bagepladernes slip-let-belægning ved et uheld, når du tager vaflerne ud. Hvis det sker, vil vaflerne ikke længere kunne løsnes så let.

4) Når den sidste vaffel er bagt, trækkes stikket ud af kontakten, og vaffeljernet køles af med åbent låg.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

► Åbn aldrig produktets kabinet. Der er ikke betjeningselementer indeni. Det er forbundet med livsfare at åbne kabinettet på grund af risiko for elektrisk stød. Før du rengør produktet, skal stikket tages ud af stikkontakten, og produktet skal afkøles. Fare for personskader!

Produktets dele må under ingen omstændigheder komme under vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele, når produktet tages i brug igen.

- Efter brug rengøres bagepladerne først med et tørt stykke køkkenrulle for at opsuge rester af fedt.
- Rengør derefter alle overflader og ledningen med en let fugtet klud. Brug et mildt opvaskemiddel på kluden ved vanskeligt snavs. Tør alle overfladerne af med en klud med rent vand efter rengøring med opvaskemiddel, så alle rester fjernes. Tør produktet godt af, før du bruger det igen.

OBS!

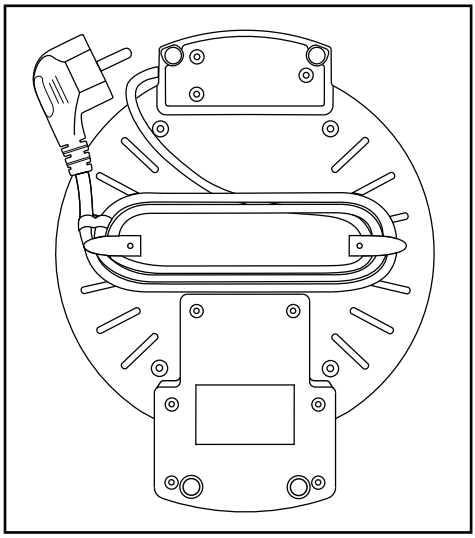
► Brug ikke stærke rengørings- eller opløsningsmidler. De kan angribe overfladen!

Fjernelse af fastbrændte rester:

- Brug under ingen omstændigheder hårde genstande. Bagepladernes slip-let-belægning kan ødelægges.
- Hvis resterne har brændt sig fast, er det bedre at lægge et vådt viskestykke på dem for at opbløde dem.

Opbevaring

Lad produktet køle helt af, før det stilles væk.
Vikl ledningen om ledningsopviklingen ❹ under produktets bund, og fastgør ledningens ende med klemmen:



Opbevar produktet et tørt sted.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet

Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

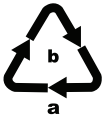
Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Produktet og emballagen kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af emballage

Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 400102_2204 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 400102_2204.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 400102_2204

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

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

Opskrifter

Grunddej

Til ca. 20 stk.

250 g margarine eller smør (blødt)

200 g sukker

2 breve vaniljesukker

5 æg

500 g mel

5 g bagepulver

400 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk æggene, og rør dem sammen med sukker og margarine/smør til en glat dej. Tilsæt vaniljesukker. Tilsæt mel og bagepulver, og rør det sammen.

Tilsæt derefter mælken lidt efter lidt under omrøring, indtil dejen er glat og har en blød konsistens.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Cremefraiche-vafler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør

150 g sukker

4 æg

250 g cremefraiche

300 g mel

100 g maizena

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukker og æg, indtil massen skummer. Bland cremefraichen i, og tilsæt derefter mel og maizena.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Birkes-amaretto-vafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

250 g mel

100 g rå marcipan

3 æg

40 g birkesblanding (kan købes færdigt)

50 g sukker

100 ml amaretto

40 ml fløde

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk æggene, og rør dem sammen med sukker og smør til en glat dej. Tilsæt resten af ingredienserne, og bland grundigt.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Chokoladevafler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør

200 g sukker

4 æg

150 g cremefraiche

80 g chokoladestykker

200 g mel

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukkeret, æggene og cremefraichen. Rør chokoladestykkerne og melet i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Birkesvafler

Til ca. 8 stk.

160 g blødt smør

130 g sukker

3 æg

100 g birkesblanding (kan købes færdigt)

200 g mel

5 g bagepulver

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukker, pisk æg og birkesblanding, til det skummer, og rør derefter mel og bagepulver i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Hasselnøddevafler

Til ca. 8 stk.

100 g fintmalede hasselnødder

160 g blødt smør

3 æg

200 g mel

120 g sukker

40 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smør, æg, mælk, hasselnødder og mel sammen.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Marcipanvafler

Til ca. 8 stk.

2 syrlige æbler

120 g rå marcipan

150 g blødt smør

3 æg

115 g sukker

1 tsk. kanel med top

290 g mel

1 tsk. bagepulver

1/4 l mælk

Flormelis og kanel til at drysse over med.

Skræl æblerne, skær dem i kvarte, fjern kernehusene, og skær dem i små stykker. Skær marcipanen i små stykker.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med æg, sukker og kanel, indtil blandingen skummer. Bland æble- og marcipanstykkerne i. Rør derefter mel, bagepulver og mælk i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Rør lidt flormelis og kanel sammen, og drys kanelsukkeret over de varme vafler.

Honningvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

3 æg

270 g mel

200 g sukker

1 tsk. bagepulver

1/4 l mælk

6 spsk. honning

1 knivspids salt

Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smørret sammen med honning, æg og salt, indtil det skummer, hæld mælken i, og rør derefter sukker, mel og bagepulver i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg de færdige vafler på en rist, og drys dem med flormelis, mens de stadig er varme.

Hvid-chokolade-vafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

3 æg

150 g sukker

100 g revet hvid chokolade

250 g mel

1 tsk. kanel

50 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukker, æg og kanel. Tilsæt derefter mælk, hvid chokolade og mel.

Hæld ca. 2 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Havregrynsvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

130 g sukker

3 æg

100 g cremefraiche

1 lille flaske rom-aroma

75 g mel

75 g fine havregryn

Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukker, æg, cremefraiche og rom-aroma. Rør derefter mel og havregryn i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg de færdige vafler på en rist, og drys dem med flormelis, mens de stadig er varme.

Kokosvafler

Til ca. 8 stk.

40 g kokosmel

150 g blødt smør

180 g sukker

3 æg

250 g mel

5 g bagepulver

150 ml mælk

1 g revet citronskal

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukker og æg, indtil blandingen skummer. Hæld derefter citronskal, mel, bagepulver, kokosmel og mælk i, og rør det sammen.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Bananvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

100 g sukker

3 æg

2 bananer

150 g mel

5 g bagepulver

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Skræl bananerne, og skær dem i små stykker.

Pisk smørret sammen med sukker og æg, indtil blandingen skummer. Rør derefter banan, mel og bagepulver i.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Ostevafler

Til ca. 8 stk.

80 g blødt smør

200 g cremefraiche

250 g mel

100 g revet parmesan

200 ml mælk

1 knivspids salt

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smør, cremefraiche, mel, parmesanost, mælk og lidt salt til en glat dej.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Tomatvafler

Til ca. 8 stk.

5 æg

100 g blødt smør

1 tsk. salt

8 spsk. kærnemælk

150 g mel

100 g soltørrede tomater i olie

3 kviste basilikum

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Skil først æggehviderne fra blommerne. Pisk derefter æggehviderne stive. Rør æggeblommerne til skum med smør og salt. Rør kærnemælken og melet i.

Lad tomaterne dryppe af, og skær dem i små stykker. Vask basilikummen, og ryst den tør.
Pluk bladene af, og riv dem i små stykker.
Rør tomater og basilikum i dejen, og bland så de piskede æggehvider i. Rør i dejen, så tomatstykkerne fordeler sig jævnt.

Hæld ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 4 min., indtil de er gyldenbrune.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Kartoffelvafler

Til ca. 8 stk.

1 kg melede kartofler

4 æg

100 g maizena

100 g mel

8 spsk. havregryn

4 tsk. salt

1 kvist rosmarin

Skræl kartoflerne, vask dem, og riv dem fint.
Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør kartoflerne sammen med æg, havregryn og lidt salt i en skål. Rør mel og maizena i. Pluk nålene af rosmarinkvisten, hak dem fint, og rør dem i kartoffeldejen.

Hæld ca. 5 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og fordel dejen til alle sider med skeen.

Luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 5 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Indice

Introduzione **116**

Destinazione d'uso **116**

Dati tecnici **116**

Volume della fornitura **116**

Descrizione dell'apparecchio **116**

Avvertenze di sicurezza **117**

Preparazione dei waffel **119**

Cottura dei waffel **119**

Pulizia e manutenzione **120**

Conservazione **120**

Smaltimento **121**

Smaltimento dell'apparecchio 121

Smaltimento dell'imballaggio 121

Garanzia della Kompernass Handels GmbH **121**

Assistenza 122

Importatore 122

Ricette **123**

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservi con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Dati tecnici

Tensione:	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita:	1200 W

Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Volume della fornitura

Piastra per waffel

Istruzioni per l'uso

Dopo il disimballaggio, rimuovere il materiale di confezionamento o gli adesivi di protezione dall'apparecchio.

Descrizione dell'apparecchio

1. Spia di funzionamento (rosso / verde)
2. Maniglia
3. Pulsante regolatore
4. Avvolgicavo

Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua fintantoché la spina di rete è collegata alla presa di rete, in particolare se lo si utilizza in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- All'apertura del coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, a menxo che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non afferrare solo la maniglia. Anche il pulsante regolatore, dopo un certo tempo di impiego, può diventare bollente, perciò è meglio utilizzare guanti o presine da cucina.

Attenzione! Superficie bollente!

ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- I prodotti da forno possono incendiarsi! Non collocare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, in particolare tendine.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Svolgere sempre completamente il cavo dall’avvolgicavo prima di mettere in funzione l’apparecchio.

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Preparazione dei waffel

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

1) Pulire l'apparecchio come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione".
2) Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura (Posizione 5). Inserire a tal fine la spina di rete nella presa elettrica e spingere il pulsante regolatore ❸ completamente a destra.

AVVERTENZA

► Durante il primo impiego, a causa dei residui di lavorazione, può manifestarsi una leggera formazione di odori (eventualmente anche di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.

La spia di funzionamento rossa ❶ resta accesa fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente. La spia verde di esercizio ❶ si accende non appena si raggiunge la temperatura impostata.

3) Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio aperto.
4) Pulire nuovamente l'apparecchio come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione". Al termine, la piastra per waffel è pronta per l'uso.

Cottura dei waffel

Se si è preparato un impasto idoneo alla cottura su piastra per waffel:

1) Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. A tale scopo inserire la spina nella presa e portare il pulsante regolatore ❸ nella posizione desiderata. Più si spinge a destra il pulsante regolatore ❸, più i waffel saranno tostati.

AVVERTENZA

► Se è stato preparato un impasto povero di grassi, come ad esempio un impasto preparato con il formaggio Quark, imburrare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio adatto a tale scopo.

Quando la spia di esercizio verde ❶ si accende, significa che l'apparecchio è bollente!

2) Distribuire uniformemente l'impasto sulla piastra di cottura inferiore. Per determinare la giusta quantità d'impasto, versarne fino a raggiungere leggermente il bordo della superficie di cottura. Se necessario, aumentare o ridurre la quantità di impasto per il waffel successivo. Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere il coperchio.
3) Solo dopo 2 minuti si può aprire il coperchio per controllare se i waffel sono pronti. Aprendo il coperchio troppo presto, i waffel si rovinerebbero.

I waffel sono pronti dopo circa tre minuti.

AVVERTENZA

► Poiché il grado di doratura ideale varia sensibilmente in base al gusto personale e al tipo di impasto, il tempo di cottura può anch'esso variare: cuocere pertanto i waffel fino a ottenere il grado di doratura desiderato. Il grado di doratura può essere determinato dall'impostazione del pulsante regolatore ❸ o dal tempo di cottura. In tal modo è possibile cuocere waffel morbidi e dorati o bruni e croccanti.

Nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, poiché in tal modo i waffel non si staccherebbero più facilmente.

4) Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

► Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non sono presenti elementi di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il rischio di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio. Pericolo di lesioni!

Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se l'umidità penetra su parti in tensione, può sussistere il rischio di morte a causa di scossa elettrica.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Dopo di ciò pulire tutte le superfici e il cavo di alimentazione con una spugnetta leggermente inumidita. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Dopo la pulizia con detersivo, strofinare tutte le superfici con un panno inumidito solo con acqua pulita in modo da rimuovere tutti i resti di detersivo. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

ATTENZIONE!

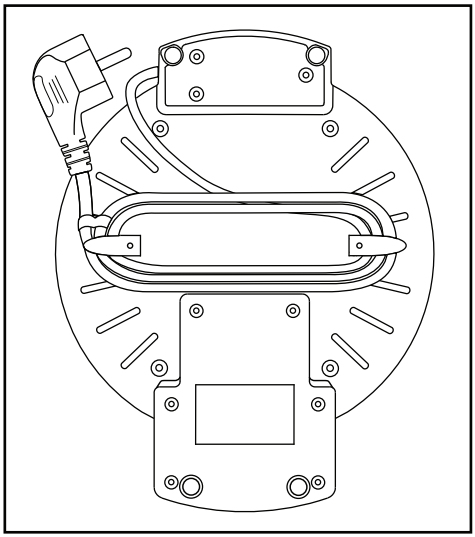
► Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!

In caso di formazione di incrostazioni:

- Non utilizzare in alcun caso oggetti duri, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento delle superfici della piastra.
- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.
Avvolgere il cavo di rete attorno all'avvolgicavo ❹ che si trova sotto il fondo dell'apparecchio e fissare l'estremità del cavo di rete con la graffetta.



Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

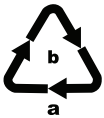
Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Il prodotto e l'imballaggio sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'imballaggio

I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 400102_2204 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 400102_2204 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 400102_2204

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Ricette

Impasto di base

Per ca. 20 pezzi

250 g di margarina o burro (morbido)

200 g di zucchero

2 pacchetti di zucchero vanigliato

5 uova

500 g di farina

5 g di lievito in polvere

400 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Sbattere le uova con lo zucchero e la margarina/burro formando un impasto uniforme. Aggiungere lo zucchero vanigliato. Aggiungere la farina e lo lievito in polvere e mescolare.

Infine aggiungere il latte e mescolare fino a quando l'impasto non assume una consistenza liscia e morbida.

Versare tre cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alla panna

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro morbido

150 g di zucchero

4 uova

250 g di panna da cucina o panna liquida

300 g di farina

100 g di amido per dolci

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero e le uova. Aggiungere la panna, e quindi la farina e l'amido per dolci.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel all'amaretto e ai semi di papavero

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido

250 g di farina

100 g di marzapane

3 uova

40 g di semi di papavero per dolci

50 g di zucchero

100 ml di amaretto

40 ml di panna

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Sbattere le uova con lo zucchero e il burro formando un impasto uniforme. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare bene il tutto.

Versare circa 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al cioccolato

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro morbido

200 g di zucchero

4 uova

150 g di panna fresca

80 g di gocce di cioccolato

200 g di farina

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e la panna liquida. Aggiungere le gocce di cioccolato e la farina.

Versare circa 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai semi di papavero

Per ca. 8 pezzi

160 g di burro morbido

130 g di zucchero

3 uova

100 g di semi di papavero per dolci

200 g di farina

5 g di lievito in polvere

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e i semi di papavero, infine aggiungere la farina e lo lievito in polvere.

Versare tre cucchiai di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alle nocciole

Per ca. 8 pezzi

100 g di nocciole finemente macinate

160 g di burro morbido

3 uova

200 g di farina

120 g di zucchero

40 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Mescolare il burro con le uova, il latte, le nocciole e la farina.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al marzapane

Per ca. 8 pezzi

2 mele asprigne

120 g di marzapane

150 g di burro morbido

3 uova

115 g di zucchero

1 cucchiaino colmo di cannella

290 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

1/4 l di latte

Zucchero a velo e cannella in polvere da cospargere.

Sbucciare le mele, dividerle in quattro, privarle del torsolo e tagliarle a cubetti. Tagliare a cubetti il marzapane.

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con le uova, lo zucchero e la cannella. Aggiungere i cubetti di mele e marzapane. Poi incorporarvi la farina, lo lievito in polvere e il latte.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.
Mescolare un po' di zucchero a velo con la cannella in polvere e cospargerne la superficie dei waffel.

Waffel al miele

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido

3 uova

270 g di farina

200 g di zucchero

1 cucchiaini di lievito in polvere

1/4 l di latte

6 cucchiai di miele

1 pizzico di sale

Zucchero a velo da cospargere.

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con il miele, le uova e il sale, aggiungere il latte e quindi incorporare lo zucchero, la farina e lo lievito in polvere.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché poggiare i waffel cotti su una griglia da cucina e cospargerli di zucchero in polvere mentre sono ancora caldi.

Waffel al cioccolato bianco

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido

3 uova

150 g di zucchero

100 g di cioccolata bianca grattugiata

250 g di farina

1 cucchiaino da tè di cannella

50 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e la cannella. Dopodiché incorporarvi il latte, il cioccolato bianco e la farina.

Versare due cucchiai di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai fiocchi d'avena

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido

130 g di zucchero

3 uova

100 g di panna da cucina

1 fialetta di aroma al rum

75 g di farina

75 g di fiocchi d'avena morbidi

Zucchero a velo da cospargere.

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e l'aroma al rum. Poi incorporarvi la farina e i fiocchi d'avena.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché poggiare i waffel cotti su una griglia da cucina e cospargerli di zucchero in polvere mentre sono ancora caldi.

Waffel al cocco

Per ca. 8 pezzi

40 g cocco disidratato

150 g di burro morbido

180 g di zucchero

3 uova

250 g di farina

5 g di lievito in polvere

150 ml di latte

1 g di aroma di limone Citro-Back

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero e le uova. Poi incorporarvi il Citro-Back, la farina, lo lievito in polvere, il cocco disidratato e il latte.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alla banana

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido

100 g di zucchero

3 uova

2 banane

150 g di farina

5 g di lievito in polvere

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle.

Montare il burro con lo zucchero e le uova. Poi incorporarvi i pezzi di banana, la farina e lo lievito in polvere.

Versare tre cucchiai di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al formaggio

Per ca. 8 pezzi

80 g di burro morbido

200 g di panna acida

250 g di farina

100 g di parmigiano grattugiato

200 ml di latte

1 pizzico di sale

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Mescolare il burro, la panna acida, la farina, il parmigiano, il latte e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto uniforme.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai pomodori

Per ca. 8 pezzi

5 uova

100 g di burro morbido

1 cucchiaino di sale

8 cucchiai di latticello

150 g di farina

100 g di pomodori secchi sott'olio

3 rametti di basilico

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Innanzitutto separare il tuorlo dall'albume. Poi montare a neve gli albumi. Montare i tuorli con il burro e il sale. Poi aggiungere il latticello e la farina.

Fare sgocciolare i pomodori e tagliuzzarli minutamente. Lavare e asciugare il basilico scrollandolo. Staccare le foglioline e tagliuzzarle. Incorporare i pomodori e il basilico all'impasto, aggiungendo quindi gli albumi montati a neve. Continuare a mescolare la pasta per distribuire uniformemente i pezzi di pomodoro.

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 4 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alle patate

Per ca. 8 pezzi

1 kg di patate a pasta bianca

4 uova

100 g di amido

100 g di farina

8 cucchiai di fiocchi d'avena

4 cucchiaini di sale

1 rametto di rosmarino

Pelare le patate, lavarle e grattugiarle finemente. Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

In una scodella, mescolare le patate alle uova, ai fiocchi di avena e a un pizzico di sale. Incorporare la farina e l'amido. Staccare gli aghi di rosmarino dal ramo, spezzettarli finemente e aggiungerli all'impasto.

Versare circa 5 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore, distribuendo l'impasto con il cucchiaio su tutti i lati.

Chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 5 minuti. Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Tartalomjegyzék

Bevezető 128

Rendeltetés 128

Műszaki adatok 128

A csomag tartalma 128

A készülék leírása 128

Biztonsági utasítások 129

A gofrisütő előkészítése 131

Gofrisütés 131

Tisztítás és ápolás 132

Tárolás 132

Ártalmatlanítás 133

A készülék ártalmatlanítása 133

A csomagolás ártalmatlanítása 133

A Kompernass Handels GmbH garanciája 133

Szerviz 134

Gyártja 134

Receptek 135

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 távolítson 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 csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. 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 ❸ teljesen jobbra.

TUDNIVALÓ

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

A piros működésjelző lámpa ❶ mindaddig világít, amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva a csatlakozóaljzatba. A zöld működésjelző lámpa ❶ 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 ❸ a kívánt helyzetbe. Minél jobban jobbra tolja a szabályozó gombot ❸, 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 ❶ 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 pirítási fok nagymértékben függ az egyéni ízléstől és a tészta fajtájától, a sütési idő változhat: Süsse addig a gofrit, amíg el nem érte a kívánt pirítási fokot. A pirítási fok a szabályozó gomb ❸ átállításával vagy a sütési idővel határozható meg. Ily módon aranysárga 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 törlőkendővel, hogy felszívja a zsírmaradványokat.
- Ezután tisztítsa meg a készülék felületeit és a hálózati kábelt egy enyhén nedves mosogatókendővel. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő mosogatószert a törlőkendőre. Tisztítás után törölje le tisztítószerrel az összes felületet csak tiszta vízzel megnedvesített ruhával, hogy elhárítsa a tisztítószer-maradványokat. Újabb használat előtt jól szárítsa meg a készüléket.

FIGYELEM!

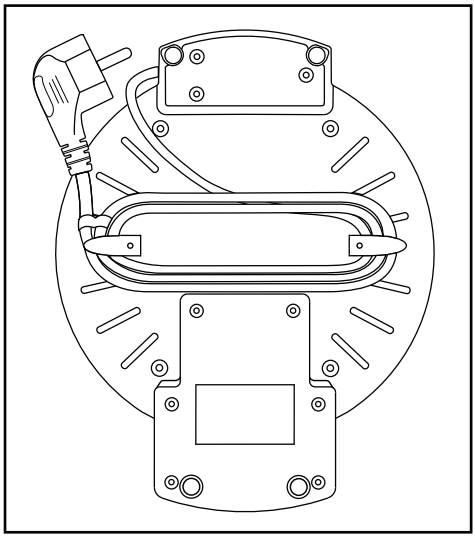
► Ne használjon éles tisztító- vagy oldószert a tisztításhoz. Ezek tönkretehetik a felületeket!

Ráégett maradványok esetén:

- Semmiképpen ne használjon kemény tárgyakat. Ez kárt tehet a sütőfelületek tapadásmentes bevonatában.
- Tegyen nedves törlőkendőt 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 ❹ és rögzítse csipesszel a kábel végét:



Tárolja a készüléket száraz helyen.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása

Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

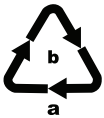
Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A termék és a csomagolás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 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 garanciaidőn 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 elölről.

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 lejárta 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 visszaélésszerű 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) 400102_2204.
- 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Más használati útmutatókhoz, termékbemutató 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) 400102_2204 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 400102_2204

Gyártja

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

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 amaretto

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 vajat 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 vajat 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 vajat 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.

Keverjünk 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 vajat 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 vajat 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 vajat 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 vajat 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 vajat 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 vajat, 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 írót 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 eloszlatásához 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 fövő krumpli

4 tojás

10 dkg keményítő

10 dkg liszt

8 ek. zabpehely

4 tk. só

1 rozmaringág

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 rozmaringleveleket 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 140

Namen uporabe 140

Tehnični podatki 140

Vsebina kompleta 140

Opis naprave 140

Varnostna navodila 141

Priprava pekača za vaflje 143

Peka vafljev 143

Čiščenje in nega 144

Shranjevanje 144

Odstranjevanje 145

Odstranitev naprave med odpadke 145

Odstranitev embalaže 145

Proizvajalec 145

Pooblaščeni serviser 145

Garancijski list 145

Recepti 146

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 vafljev 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 vaflje

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 vafflje

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 ❸ 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 ❶ sveti, dokler je električni vtič vtaknjen v vtičnico. Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti zelena delovna lučka ❶.

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 vafflje pripravljen za uporabo.

Peka vafljev

Ko imate pripravljeno testo za vafflje:

1) Napravo segrejte, pokrov pa naj bo pri tem zaprt. V ta namen električni vtič priključite v vtičnico in potisnite nastavitveni gumb ❸ na želeni položaj. Bolj ko nastavitveni gumb ❸ potisnete v desno, temneje se bodo vafflji zapekli.

OPOMBA

► Če ste pripravili testo z manj maščobe, na primer skutno testo, premažite površine za peko z malce masla, margarine ali olja, primernega za peko.

Ko zasveti zelena delovna lučka ❶, 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 vafflji natrgajo.

Vafflji 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 vafflje tako dolgo, dokler ne dosežejo želene zapečenosti. Zapečenost vafljev lahko določite s prestavljanjem nastavitvenega gumba ❸ ali spreminjanjem časa peke. Tako lahko spečete zlato rumene pa vse do hrustljavo rjavih vafljev.

Pri jemanju vafljev iz naprave pazite na to, da nehote ne poškodujete obloge proti sprijemanju na površinah za peko. Drugače vafljev 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 popivnate 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!

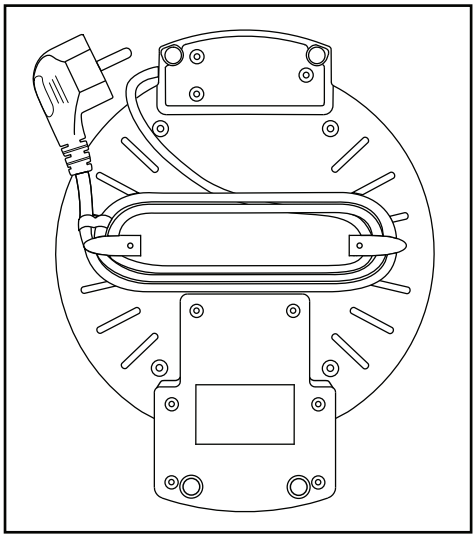
► Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali topil. Ta lahko poškodujejo površino!

Pri sprijetih ostankih:

- Nikoli ne uporabite trdih predmetov. Na ta način bi lahko poškodovali oblogo proti sprijemanju na površinah za peko.
- Raje zmehčajte 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 ❹ na spodnji strani naprave in konec električnega kabla pritrdite s sponko:



Napravo hranite na suhem mestu.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke

Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

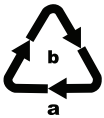
Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.

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

Izdelek in embalažo je mogoče reciklirati, sta podvržena razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbirata ločeno.

Odstranitev embalaže

Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. 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

Pooblaščeni serviser

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 400102_2204

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 nepooblaščeni 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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Vaflji 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 vaflje zaprite in segrejte.

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

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

Vaflji 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 amaretta

40 ml smetane

Pekač za vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Čokoladni vaflji

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 vaflje zaprite in segrejte.

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

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

Makovi vaflji

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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Lešnikovi vaflji

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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Marcipanovi vaflji

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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

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

Medeni vaflji

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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Ko so vaflji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Vaflji 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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Vafelji 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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Ko so vaflji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Kokosovi vaflji

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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Bananini vaflji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla

100 g sladkorja

3 jajca

2 banani

150 g moke

5 g pecilnega praška

Pekač za vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Sirovi vaflji

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 vaflje zaprite in segrejte.

Maslo, kislo 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Paradižnikovi vaflji

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 vaflje 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 4 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Krompirjevi vaflji

Za pribl. 8 kosov

1 kg mokastega krompirja

4 jajca

100 g škroba

100 g moke

8 žlic ovsenih kosmičev

4 žličke soli

1 vejica rožmarina

Krompir olupite, operite in ga fino nastrgajte.
Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Krompir v skledi zmešajte z jajci, ovsenimi 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 vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 5 minut, dokler ne postane zlato rjav. Pečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Sadržaj

Uvod 152

Namjena 152

Tehnički podaci 152

Opseg isporuke 152

Opis uređaja 152

Sigurnosne napomene 153

Priprema uređaja za pečenje vafla 155

Pečenje vafli 155

Čišćenje i održavanje 156

Čuvanje 156

Zbrinjavanje 157

Zbrinjavanje uređaja 157

Zbrinjavanje ambalaže 157

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH 157

Servis 158

Uvoznik 158

Recepti 159

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Namjena

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

Tehnički podaci

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

Snaga uređaja: 1200 W

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

Opseg isporuke

Pekač vafla

Upute za uporabu

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

Opis uređaja

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

Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

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

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

Pozor! Vruća površina!

POZOR! OPASNOST OD POŽARA!

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

NAPOMENA

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

Priprema uređaja za pečenje vafla

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

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

NAPOMENA

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

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

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

Pečenje vafli

Kada ste pripremili tijesto predviđeno za uređaj za pečenje vafli:

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

NAPOMENA

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

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

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

Vafli su gotovi nakon otprilike 3 minute.

NAPOMENA

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

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

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

Čišćenje i održavanje

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

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

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

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

POZOR!

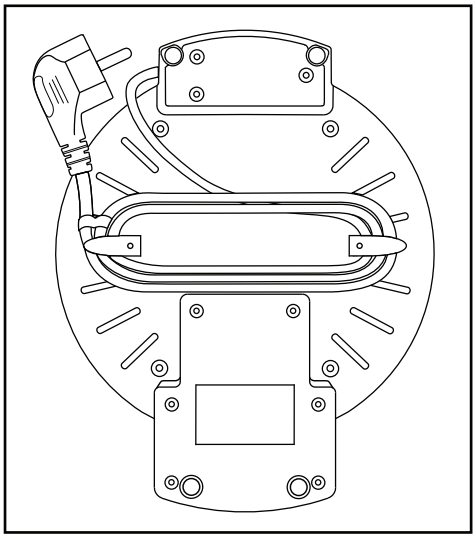
► Ne koristite jake deterdžente ili otapala. Takva sredstva mogu oštetiti površinu uređaja!

U slučaju tvrdokornih ostataka:

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

Čuvanje

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



Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja

Ovaj simbol prekrižene kante za otpad na kotačićima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

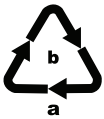
Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.

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

Proizvod i ambalaža mogu se reciklirati, podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača i prikupljaju se odvojeno.

Zbrinjavanje ambalaže

Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



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

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

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

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

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

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

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 400102_2204 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 400102_2204.

Servis

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

IAN 400102_2204

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Osnovno tijesto

Za oko 20 komada

250 g margarina ili maslaca (omekšalog)

200 g šećera

2 paketića vanilin šećera

5 jaja

500 g brašna

5 g praška za pecivo

400 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

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

Vafli s vrhnjem

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

150 g šećera

4 jaja

250 g vrhnja ili crème fraîche

300 g brašna

100 g jestivog škrobnog brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli s makom i amaretom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

250 g brašna

100 g sirovog marcipana

3 jaja

40 g maka za kolače (gotov proizvod)

50 g šećera

100 ml Amaretta

40 ml slatkog vrhnja

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Čokoladni vafli

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

200 g šećera

4 jaja

150 g crème fraîche

80 g čokoladnih kapljica

200 g brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli s makom

Za oko 8 komada

160 g mekog maslaca

130 g šećera

3 jaja

100 g maka za kolače (gotov proizvod)

200 g brašna

5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli s lješnjacima

Za oko 8 komada

100 g fino mljevenih lješnjaka

160 g mekog maslaca

3 jaja

200 g brašna

120 g šećera

40 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac pomiješajte s jajima, mlijekom, lješnjacima i brašnom.

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

Vafli s marcipanom

Za oko 8 komada

2 kiselkaste jabuke

120 g sirovog marcipana

150 g omekšalog maslaca

3 jaja

115 g šećera

1 vrhom puna čajna žlica cimeta

290 g brašna

1 čajna žličica praška za pecivo

1/4 l mlijeka

Šećer u prahu i cimet u prahu za posipanje.

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

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

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

Vafli s medom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

3 jaja

270 g brašna

200 g šećera

1 čajna žličica praška za pecivo

1/4 l mlijeka

6 jušnih žlica meda

1 prstohvat soli

Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli s bijelom čokoladom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

3 jaja

150 g šećera

100 g naribane bijele čokolade

250 g brašna

1 čajna žličica cimeta

50 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli sa zobenim pahuljicama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

130 g šećera

3 jaja

100 g masnog vrhnja

1 bočica arome ruma

75 g brašna

75 g sitnih zobenih pahuljica

Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli s kokosom

Za oko 8 komada

40 g kokosovog brašna

150 g omekšalog maslaca

180 g šećera

3 jaja

250 g brašna

5 g praška za pecivo

150 ml mlijeka

1 g ribane limunove korice (Citro-Back)

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli s bananama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

100 g šećera

3 jaja

2 banane

150 g brašna

5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Banane ogulite i narežite na manje komadiće.

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

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

Vafli sa sirom

Za oko 8 komada

80 g omekšalog maslaca

200 g kiselog vrhnja

250 g brašna

100 g ribanog parmezana

200 ml mlijeka

1 prstohvat soli

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafli s rajčicom

Za oko 8 komada

5 jaja

100 g mekog maslaca

1 čajna žličica soli

8 jušnih žlica mlaćenice

150 g brašna

100 g sušenih rajčica u ulju

3 stabljike bosiljka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

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

Vafli od krumpira

Za oko 8 komada

1 kg kuhanog brašnjavog krumpira

4 jaja

100 g škroba

100 g brašna

8 jušnih žlica zobenih pahuljica

4 jušne žlice soli

1 grančica ružmarina

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

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

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

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

Cuprins

Introducere **164**

Scopul utilizării **164**

Caracteristici tehnice **164**

Furnitura **164**

Descrierea aparatului **164**

Indicații de siguranță **165**

Pregătirea gaufrierei **167**

Coacerea vafelor **167**

Curățarea și îngrijirea **168**

Depozitarea **168**

Eliminarea aparatelor uzate **169**

Eliminarea aparatului 169

Eliminarea ambalajelor 169

Garanția Kompernass Handels GmbH **169**

Service-ul 170

Importator 170

Rețete **171**

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

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

Scopul utilizării

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

Caracteristici tehnice

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

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

Furnitura

Aparat vafe

Instrucțiuni de utilizare

După despachetare îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.

Descrierea aparatului

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

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

Atenție! Suprafață fierbinte!

ATENȚIE! PERICOL DE INCENDIU!

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

INDICAȚIE

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

Pregătirea gaufrierei

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

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

INDICAȚIE

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

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

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

Coacerea vafelor

Dacă aveți pregătit aluat pentru gaufrieră:

1) Încălziți aparatul când capacul este închis. În acest scop introduceți ștecărul în priză și împingeți butonul de reglare ❸ în poziția dorită. Cu cât poziț ionați butonul de reglare ❸ mai înspre dreapta, cu atât gofreurile devin mai închise la culoare.

INDICAȚIE

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

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

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

După cca 3 minute vafele sunt gata.

INDICAȚIE

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

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

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

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

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

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

ATENȚIE!

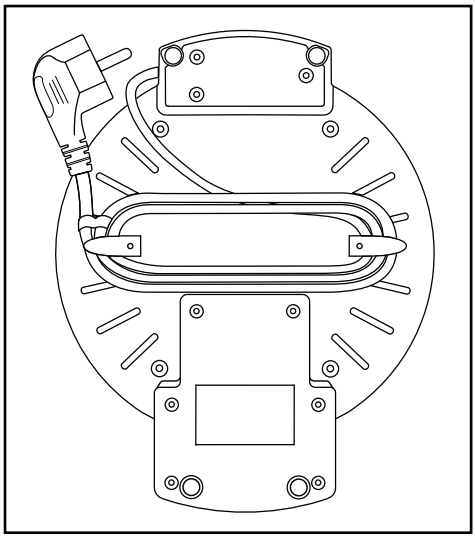
► Nu utilizați detergenți sau solvenți duri. Aceștia pot ataca suprafața aparatului!

Pentru depuneri persistente:

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

Depozitarea

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



Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Eliminarea aparatelor uzate

Eliminarea aparatului

Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

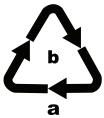
În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Produsul și ambalajul sunt reciclabile; acestea fac obiectul unei răspunderi extinse a producătorului și sunt colectate separat.

Eliminarea ambalajelor

Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



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

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 400102_2204 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 400102_2204.

Service-ul

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

IAN 400102_2204

Importator

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

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

Rețete

Aluat de bază

Pentru cca 20 de bucăți

250 g margarină sau unt (moale)

200 g zahăr

2 pliculețe de zahăr vanilat

5 ouă

500 g făină

5 g praf de copt

400 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu smântână grasă

Pentru cca 8 bucăți

200 g unt moale

150 g zahăr

4 ouă

250 g smântână grasă sau crème fraîche

300 g făină

100 g amidon

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu mac și Amaretto

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

250 g făină

100 g marțipan

3 ouă

40 g pastă de mac (semipreparat)

50 g zahăr

100 ml Amaretto

40 ml frișcă

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu ciocolată

Pentru cca 8 bucăți

200 g unt moale

200 g zahăr

4 ouă

150 g crème fraîche

80 g biluțe de ciocolată

200 g făină

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu mac

Pentru cca 8 bucăți

160 g unt moale

130 g zahăr

3 ouă

100 g pastă de mac (semipreparat)

200 g făină

5 g praf de copt

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Vafe cu alune

Pentru cca 8 bucăți

100 g alune măcinate fin

160 g unt moale

3 ouă

200 g făină

120 g zahăr

40 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Amestecați untul cu ouăle, laptele, alunele și făina.

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu marțipan

Pentru cca 8 bucăți

2 mere acrișoare

120 g marțipan

150 g unt moale

3 ouă

115 g zahăr

1 linguriță plină de scorțișoară

290 g făină

1 linguriță de praf de copt

1/4 l lapte

Zahăr pudră și scorțișoară praf pentru decor.

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

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Amestecați zahărul pudră și scorțișoara și presărați peste vafele calde.

Vafe cu miere

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

3 ouă

270 g făină

200 g zahăr

1 linguriță de praf de copt

1/4 l lapte

6 linguri de miere

1 priză de sare

Zahăr pudră pentru decor.

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Vafe cu ciocolată albă

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

3 ouă

150 g zahăr

100 g ciocolată albă rasă

250 g făină

1 linguriță de scorțișoară

50 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Vafe cu fulgi de ovăz

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

130 g zahăr

3 ouă

100 g smântână grasă

1 sticluță de esență de rom

75 g făină

75 g fulgi de ovăz fini

Zahăr pudră pentru decor.

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

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

Vafe cu nucă de cocos

Pentru cca 8 bucăți

40 g fulgi nuca de cocos

150 g unt moale

180 g zahăr

3 ouă

250 g făină

5 g praf de copt

150 ml lapte

1 g esență de lămâie

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu banane

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

100 g zahăr

3 ouă

2 banane

150 g făină

5 g praf de copt

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu brânză

Pentru cca 8 bucăți

80 g unt moale

200 g smântână

250 g făină

100 g parmezan ras

200 ml lapte

1 priză de sare

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu tomate

Pentru cca 8 bucăți

5 ouă

100 g unt moale

1 linguriță de sare

8 linguri de lapte bătut

150 g făină

100 g tomate uscate, conservate în ulei

3 crenguțe de busuioc

Închideți gaufriera și încălziți-o.

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

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

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

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Vafe cu cartofi

Pentru cca 8 bucăți

1 kg cartofi făinoși

4 ouă

100 g amidon

100 g făină

8 linguri de fulgi de ovăz

4 linguriițe de sare

1 ramură de rozmarin

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

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

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

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

Съдържание

Въведение **176**

Предназначение **176**

Технически данни **176**

Окомплектовка на доставката **176**

Описание на уреда **176**

Указания за безопасност **177**

Подготовка на гофретника **179**

Приготвяне на гофрети **179**

Почистване и поддръжка **180**

Съхранение **180**

Предаване на уреда за отпадъци 181

Предаване на опаковката за отпадъци 181

Гаранция **181**

Сервизно обслужване 183

Вносител 183

Рецепти **183**

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Предназначение

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

Технически данни

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

Консумирана мощност: 1200 W

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

Окомплектовка на доставката

Гофретник

Ръководство за потребителя

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

Описание на уреда

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

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

Внимание! Гореща повърхност!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

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

УКАЗАНИЕ

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

Подготовка на гофретника

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

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

УКАЗАНИЕ

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

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

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

Приготвяне на гофрети

След като приготвите подходящо за гофретник тесто:

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

УКАЗАНИЕ

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

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

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

Гофретите са готови след около 3 минути.

УКАЗАНИЕ

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

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

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

Почистване и поддръжка

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

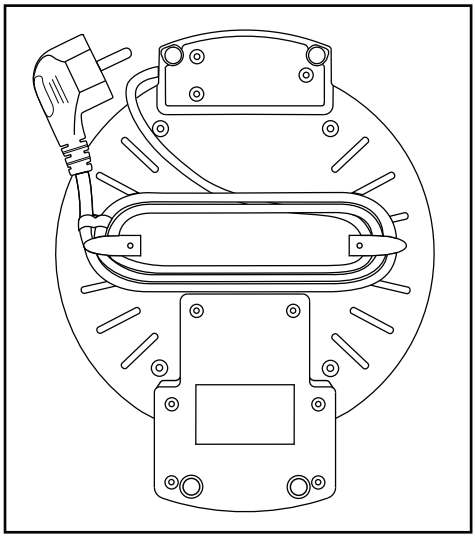
► Не използвайте силни почистващи препарати или разтворители. Те могат да разядат повърхността!

При загорели остатъци от печенето:

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

Съхранение

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



Съхранявайте уреда на сухо място.

Предаване на уреда за отпадъци

Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

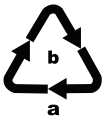
В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

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

Продуктът и опаковката могат да се рециклират и подлежат на разширена отговорност на производителя, както и на разделно събиране на отпадъци.

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте раздeлно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката.

Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал.

Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват.

Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 400102_2204) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционо обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервизно обслужване

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

IAN 400102_2204

Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Рецепти

Основно тесто

За около 20 броя

250 g маргарин или масло (размекнато)

200 g захар

2 пакетчета ванилова захар

5 яйца

500 g брашно

5 g бакпулвер

400 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

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

Гофрети със заквасена сметана

За около 8 броя

200 g размекнато масло

150 g захар

4 яйца

250 g заквасена сметана или крем фреш (Crème fraîche)

300 g брашно

100 g нишесте

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с мак и амарето

За около 8 броя

150 g размекнато масло

250 g брашно

100 g суров марципан

3 яйца

40 g мак за сладкиши (готов продукт)

50 g захар

100 ml амарето

40 ml сметана

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с шоколад

За около 8 броя

200 g размекнато масло

200 g захар

4 яйца

150 g крем фреш (Crème fraîche)

80 g шоколадови парченца

200 g брашно

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с мак

За около 8 броя

160 g размекнато масло

130 g захар

3 яйца

100 g мак за сладкиши (готов продукт)

200 g брашно

5 g бакпулвер

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с лешници

За около 8 броя

100 g ситно смлени лешникови ядки

160 g размекнато масло

3 яйца

200 g брашно

120 g захар

40 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбъркайте маслото с яйцата, млякото, лешниците и брашното.

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

Гофрети с марципан

За около 8 броя

2 кисели ябълки

120 g суров марципан

150 g размекнато масло

3 яйца

115 g захар

1 препълнена ч.л. канела

290 g брашно

1 ч.л. бакпулвер

1/4 l мляко

пудра захар и канела на прах (за поръсване)

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

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

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

Гофрети с мед

За около 8 броя

150 g размекнато масло

3 яйца

270 g брашно

200 g захар

1 ч.л. бакпулвер

1/4 l мляко

6 с.л. мед

1 щипка сол

пудра захар (за поръсване)

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с бял шоколад

За около 8 броя

150 g размекнато масло

3 яйца

150 g захар

100 g настърган бял шоколад

250 g брашно

1 ч.л. канела

50 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с овесени ядки

За около 8 броя

150 g размекнато масло

130 g захар

3 яйца

100 g заквасена сметана

1 флаконче ромова есенция

75 g брашно

75 g фини овесени ядки

пудра захар (за поръсване)

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с кокос

За около 8 броя

40 g кокосови стърготини

150 g размекнато масло

180 g захар

3 яйца

250 g брашно

5 g бакпулвер

150 ml мляко

1 g лимонова есенция

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с банани

За около 8 броя

150 g размекнато масло

100 g захар

3 яйца

2 банана

150 g брашно

5 g бакпулвер

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Обелете и нарежете бананите на малки парченца.

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

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

Гофрети със сирене

За около 8 броя

80 g размекнато масло

200 g кисела сметана

250 g брашно

100 g настърган пармезан

200 ml мляко

1 щипка сол

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

Гофрети с домати

За около 8 броя

5 яйца

100 g размекнато масло

1 ч.л. сол

8 с.л. мътеница

150 g брашно

100 g сушени домати, консервирани в олио

3 стръка босилек

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

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

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

Гофрети с картофи

За около 8 броя

1 kg картофи с брашнена консистенция

4 яйца

100 g нишесте

100 g брашно

8 с.л. овесени ядки

4 ч.л. сол

1 стрък розмарин

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

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

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

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή 190

Σκοπός χρήσης 190

Τεχνικά χαρακτηριστικά 190

Παραδοτέος εξοπλισμός 190

Περιγραφή συσκευής 190

Υποδείξεις ασφαλείας 191

Προετοιμασία της βαφλιέρας 193

Ψήσιμο βαφλών 193

Καθαρισμός και φροντίδα 194

Φύλαξη 194

Απόρριψη 195

Απόρριψη συσκευής 195

Απόρριψη συσκευασίας 195

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 195

Σέρβις 196

Εισαγωγέας 196

Συνταγές 197

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

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

Σκοπός χρήσης

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

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

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

Παραδοτέος εξοπλισμός

Βαφλιερα

Οδηγίες χρήσης

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

Περιγραφή συσκευής

❶ Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη/πράσινη)

❷ Χειρολαβή

❸ Κουμπί ρυθμιστή

❹ Διάταξη τύλιξης καλωδίου

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Προετοιμασία της βαφλιέρας

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

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

Ψήσιμο βαφλών

Εάν έχετε προετοιμάσει μια κατάλληλη για τη βαφλιέρα ζύμη:

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

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

Οι βάφλες είναι έτοιμες μετά από περ. 3 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

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

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

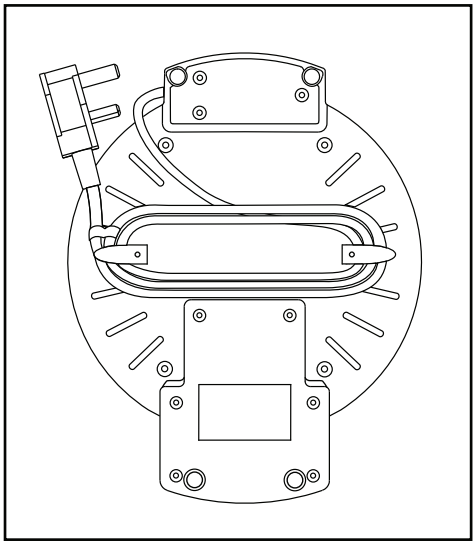
► Μη χρησιμοποιείτε δυνατά απορρυπαντικά ή διαλύτες. Αυτά μπορεί να προβάλλουν την επιφάνεια!

Σε περίπτωση υπολειμμάτων που έχουν μείνει στη συσκευή:

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

Φύλαξη

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



Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό χώρο.

Απόρριψη

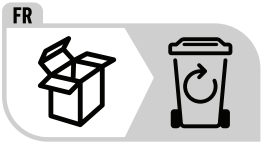
Απόρριψη συσκευής

Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.

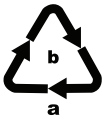
Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.



Το προϊόν και η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμα, υπόκεινται σε διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή και η συλλογή τους γίνεται ξεχωριστά.

Απόρριψη συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετέ τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 400102_2204 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαπωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 400102_2204 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 400102_2204

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompernass.com

Συνταγές

Βασική ζύμη

Για περ. 20 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη μαργαρίνη/ το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλιας. Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε.

Τέλος, ανακατέψτε σιγά-σιγά το γάλα ξεκινώντας από κάτω, έως ότου η ζύμη αποκτήσει λεία και απαλή υφή.

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

Βάφλες με κρέμα γάλακτος

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος και μετά το αλεύρι και το κόρν φλάουρ.

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

Βάφλες με παπαρουνόσπορους και αμαρέτο

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε καλά.

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

Βάφλες με σοκολάτα

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και την κρέμα γάλακτος έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατεύστε τα κομματάκια σοκολάτας και το αλεύρι.

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

Βάφλες με παπαρουνόσπορους

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

Βάφλες με φουντούκια

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

Βάφλες με αμυγδαλόπαστα (μάρτσιπαν)

Για περ. 8 τεμάχια

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

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

Ανακατέψτε λίγη άχνη ζάχαρη με κανέλα και πασπαλίστε τις ζεστές βάφλες με τη ζάχαρη κανέλας.

Βάφλες με μέλι

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

Βάφλες λευκής σοκολάτας

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

Βάφλες με νιφάδες βρώμης

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

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

Βάφλες με καρύδα

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

Βάφλες με μπανάνα

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ξεφλουδίστε τις μπανάνες και κόψτε τις σε μικρά κομματάκια.

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

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

Βάφλες με τυρί

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

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

Βάφλες με ντομάτα

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

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

Αφήστε τις ντομάτες να στραγγίξουν και κόψτε τις σε μικρά κομμάτια. Πλύντε τον βασιλικό και τινάξτε τον έως ότου στεγνώσει.Μαδήστε τα φυλλαράκια και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.
Ανακατέψτε τις ντομάτες και τον βασιλικό μέσα στη ζύμη και προσθέστε το ασπράδι. Ανακατέψτε κατά διαστήματα τη ζύμη, ώστε τα κομμάτια ντομάτας να κατανεμηθούν ομοιόμορφα.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 4 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Βάφλες με πατάτα

Για περ. 8 τεμάχια

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

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

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

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

Κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 5 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.
Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie · Stav informací
Stan informacji · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása · Stanje informacij · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията
Έκδοση των πληροφοριών: 06 / 2022 · Ident.-No.: SWE1200D1-062022-1