



WAFFLE MAKER SWE 1200 F1

(GB) (CY)

WAFFLE MAKER

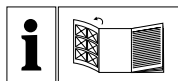
Operating instructions

(GR) (CY)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 525766_2504



GB CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

GR CY

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

English	Operating instructions	Page	1
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13

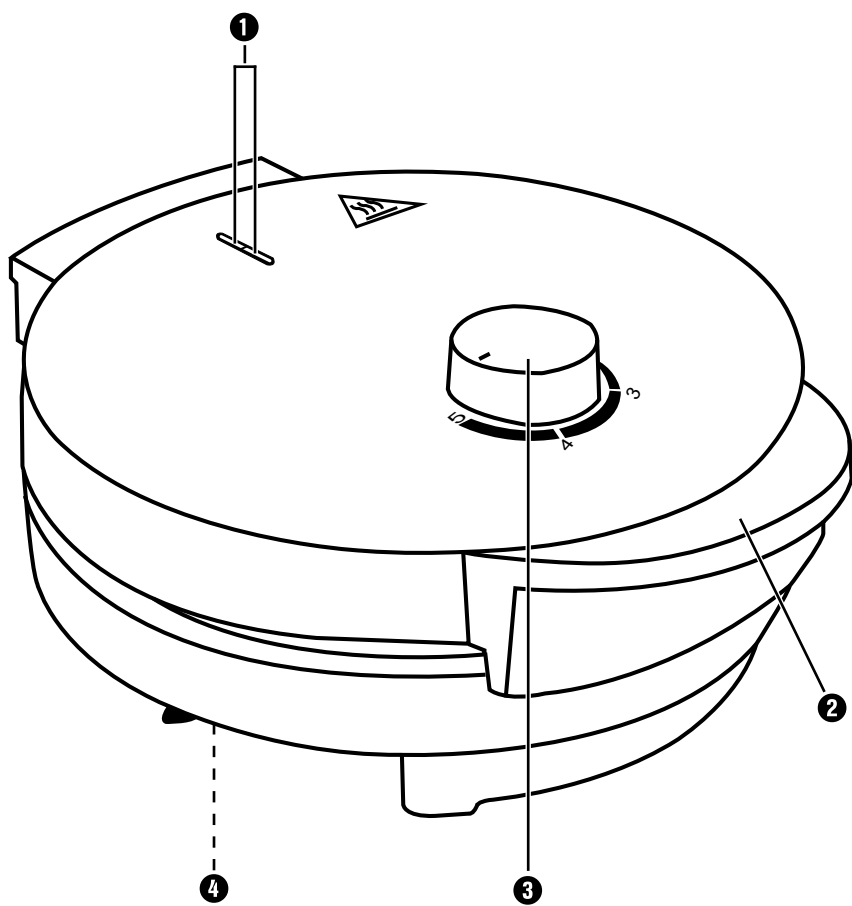


Table of Contents

1. Introduction	2
2. Intended Use	2
3. Technical data	2
4. Items supplied	2
5. Appliance description	2
6. Warnings and symbols used	2
7. Safety instructions	3
8. Preparing the waffle iron	4
9. Baking waffles	5
10. Cleaning and care	5
11. Storage	6
12. Disposal	6
13. Kompernass Handels GmbH warranty	6
13.1. Service	7
13.2. Importer	7
14. Recipes	8

1. 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.

2. 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.

3. Technical data

Voltage: 220 – 240 V ~,
50/60 Hz

Power
consumption: 1200 W

4. Items supplied

- Waffle Maker
- Operating manual

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

5. Appliance description

- ① Operating lamp (red /green)
- ② Hand grip
- ③ Control knob
- ④ Cable retainer

6. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

7. 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.
- 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.

i 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.

8. 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) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. With the lid closed, briefly heat the appliance once to maximum temperature (level 5). To do this, insert the power plug into the outlet and turn the control knob **5** to level 5.

i Note:

- On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Ensure sufficient ventilation. One way of doing so is to open a window.

The red operating lamp **1** glows all the time when the plug is connected to a mains power socket. The green operating lamp **1** 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.

9. 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 **3** to the desired position. The higher the setting, 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 **1** 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 **3** or through the baking time.
- For a medium degree of browning, bake the waffles for 3 minutes on level 3 or level 4. This may vary depending on which recipe you use. If the waffle is too light at level 3, select level 4.

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.

10. Cleaning and care

⚠ DANGER! RISK 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!

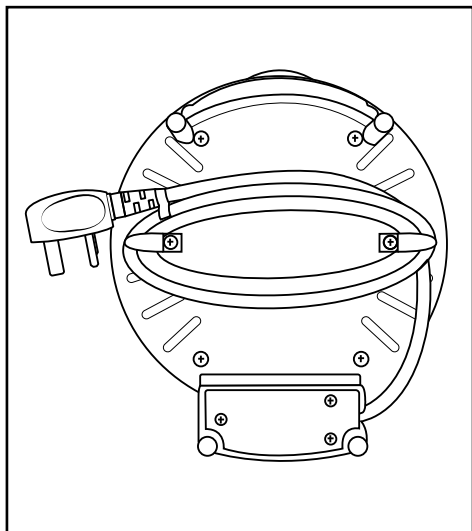
In the case of stubborn residues:

- 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.

11. Storage

Allow the appliance to cool down completely on a heat-resistant surface before putting it away.

Wind the power cable around the cable retainer ④ on the underside of the appliance and secure the end of the cable with the clip.



Store the appliance in a dry location.

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheellie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. 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 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) 525766_2504 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.



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) 525766_2504.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 525766_2504

13.2. 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

14. 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 marinated 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.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	14
2. Σκοπός χρήσης	14
3. Τεχνικά χαρακτηριστικά	14
4. Παραδοτέος εξοπλισμός	14
5. Περιγραφή συσκευής	14
6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	14
7. Υποδείξεις ασφαλείας	15
8. Προετοιμασία της βαφλιέρας	17
9. Ψήσιμο βαφλών	17
10. Καθαρισμός και φροντίδα	18
11. Φύλαξη	18
12. Απόρριψη	18
13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	19
13.1. Σέρβις	20
13.2. Εισαγωγέας	20
14. Συνταγές	20

1. 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.

2. 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.

3. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση: 220 - 240 V ~ , 50/60 Hz

Κατανάλωση ισχύος: 1200 W

4. Παραδοτέος εξοπλισμός

- Βαφλιέρα
- Οδηγίες χρήσης

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

5. Περιγραφή συσκευής

- 1 Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη/πράσινη)
- 2 Χειρολαβή
- 3 Κουμπί ρυθμιστή
- 4 Διάταξη τύλιξης καλωδίου

6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να ρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
 	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.



Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Σύνθετα υλικά.

7. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Βεβαιώνετε 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 τέτοιο 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.
- 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 εύφλεκες 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.

Υπόδειξη:

- 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.

8. 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.

❶ Υπόδειξη:

- 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.

9. 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 υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο σκούρες θα ψηθούν οι βάφλες.

❶ Υπόδειξη:

- 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.

❶ Υπόδειξη:

- Καθώς ο ιδανικός βαθμός ροδίσματος εξαρτάται κατά βάση από το προσωπικό γούστο και το είδος της ζύμης, ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει: Ψήντε 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.
- Για μέτριο βαθμό ψησίματος, ψήστε τις βάφλες για 3 λεπτά στη βαθμίδα 3 ή στη βαθμίδα 4. Αυτό μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη συνταγή που χρησιμοποιείτε. Εάν η βάφλα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη στη βαθμίδα 3, επιλέξτε τη βαθμίδα 4.

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.

10. 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!

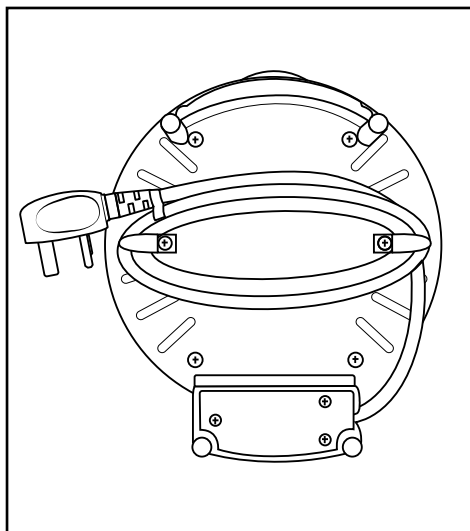
Σε περίπτωση υπολειμμάτων που έχουν μείνει στη συσκευή:

- 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.

11. Φύλαξη

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά, πριν τη φυλάξετε.

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τυλίξης καλωδίου ④ κάτω από τον πάτο της συσκευής και στερεώστε το άκρο του καλωδίου δικτύου με τον σφιγκτήρα:



Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό χώρο.

12. Απόρριψη

 Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικό προς το περιβάλλον υλικό, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

13. 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 τότε 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 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) 525766_2504 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια επικέτα 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 ελαττωματικό μπορεί να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



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 εισάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 525766_2504 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

13.1. Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 525766_2504

13.2. Εισαγωγέας

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

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

14. 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. Αναμείζτε 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, αναμείζτε 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 γάλακτος, 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, κατανείμτε 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 · Έκδοση των πληροφοριών:

09/2025 Ident.-No.: SWE1200F1-072025-1

IAN 525766_2504