

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(GB)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(BG)

ГОФРЕТНИК

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(RO)

APARAT VAFE

Instrucțiuni de utilizare

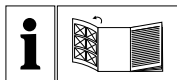
(GR)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 102696

(RO) (BG) (GR)



(GB)

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

(RO)

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

(BG)

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

(GR)

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

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	13
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	25
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



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.....6

Importeur.....6

Warranty and Service.....7

Recipes.....8

WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

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 ~/50 Hz

Max. power
consumption: 1200 W

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 ELECTRICAL 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 risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ 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.

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) Lightly grease the baking surfaces with oil that is suitable for baking. This will help better loosen any production residues perhaps remaining on the baking surfaces.
- 3) 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.

- 4) Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down.
- 5) 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. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob ❸ to position 3. 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

ATTENTION!

- ▶ 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!

DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

-  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.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.

ATTENTION!

- ▶ Do not use detergents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.

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  on the underside of the appliance.

Store the appliance in a dry location.

Disposal

 **Do not, under any circumstances, dispose of the appliance with household refuse. This appliance is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications that were not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 102696

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

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.

Cuprins

Introducere	14
Scopul utilizării	14
Caracteristici tehnice	14
Furnitura	14
Descrierea aparatului	14
Indicații de siguranță	15
Pregătirea gaufrierei	17
Coacerea vafelor	17
Curățarea și îngrijirea	18
Depozitarea	18
Eliminarea aparatelor uzate	18
Importator	18
Garanția și service-ul	19
Rețete	20

APARAT VAFE SWE 1200 C3

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 ~ / 50 Hz

Consum max.: 1200 W

Furnitura

Aparat vafe

Instrucțiuni de utilizare

După despachetare îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.

Descrierea aparatului

- ❶ Bec de control (roșu / verde)
- ❷ Mâner
- ❸ Buton de reglare
- ❹ 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 pericolele, solicitați imediat înlocuirea ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.
- ▶ 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 supravegheați 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;

Pregătirea gaufrierii

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) Gresăți ușor plitele cu unt, margarină sau ulei alimentar. Astfel se îndepărtează mai ușor resturile din fabricație de pe plite.
- 3) Încălziți aparatul cu capacul închis la temperatură maximă (Pozitia 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.

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

Coacerea vafelor

Dacă aveți pregătit aluat pentru gaufrieră:

- 1) Încălziți aparatul când capacul este închis. Pentru aceasta, introduceți ștecărul în priză și rotiți butonul de reglare ❸ în poziția 3. Cu cât poziționați 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

ATENȚIE!

- 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!

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- ⚡ 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 conductoare de electricitate din aparat.

- După utilizare, curățați plitele, mai întâi cu hârtie de bucătărie, pentru a îndepărta resturile de grăsimi.
- După aceea, curățați toate suprafețele și cablul de alimentare cu un prosop ușor umed. Ștergeți bine aparatul de apă înainte de a-l utiliza din nou.

ATENȚIE!

- Nu utilizați detergenți sau solvenți. Aceștia nu numai că deteriorează aparatul, dar se pot și infiltra în vafele următoare.

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 de alimentare pe mosorul ④ de sub aparat.

Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Eliminarea aparatelor uzate

Nu aruncați în niciun caz aparatul în gunoiul menajer. Acest produs cade sub incidența Directivei europene 2012/19/EU.



Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul centrului local de colectare a deșeurilor. Respectați normele actuale în vigoare. Dacă aveți î nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor..



Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării. Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service.

Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră. Garanția se acordă numai pentru defectele de material sau de fabricație, nu și pentru daune de transport, piese de uzură sau deteriorări ale componentelor fragile, de exemplu, întrerupător.

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

Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție.

Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanției. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 102696

Acces linie telefonică directă:

De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

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 sticlută 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.

Separăți 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 lingurițe 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	26
Предназначение	26
Технически характеристики	26
Окомплектовка на доставката	26
Описание на уреда.	26
Указания за безопасност	27
Подготовка на гофретника	29
Приготвяне на гофрети.	29
Почистване и поддръжка	30
Съхранение	30
Предаване за отпадъци	30
Вносител	30
Гаранция и сервиз	31
Рецепти	32

ГОФРЕТНИК SWE 1200 C3

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

Технически характеристики

Номинално
напрежение: 220 - 240 V ~/50 Hz
Макс.
консумирана мощност: 1200 W

Окомплектовка на доставката

Гофретник
Ръководство за потребителя

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

Описание на уреда

- ❶ Индикатор за режим на работа (червен/зелен)
- ❷ Ръкохватка
- ❸ Регулатор
- ❹ Приспособление за навиване на кабела

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Уверете се, че уредът никога не влиза в съприкосновение с вода, докато щепселът е включен в контакта, особено когато го използвате в кухнята в близост до умивалника.
- ▶ По време на работа не допускайте захранващият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или от сервизната служба, за да се избегнат опасности.
- ▶ След употреба изключвайте винаги щепсела от контакта. Само изключването на уреда не е достатъчно, тъй като той продължава да се намира 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 да излезе облак много гореща пара. Затова е по-добре за отварянето да използвате кухненски ръкавици.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, 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 нагорещат по време на работа, затова хващайте само ръкохватката. Регулаторът също може да се нагорещи след определена продължителност на работа, затова препоръчваме да носите кухненски ръкавици.



Внимание! Гореща повърхност.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Хлебните изделия могат да горят! Затова никога не поставяйте уреда под запалими предмети, особено под запалими пердета.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.

Подготовка на гофретника

Преди пускане в експлоатация на уреда се уверете, че уредът, щепселът и кабелът за свързване към мрежата са в изправно състояние и всички опаковъчни материали са отстранени от уреда.

- 1) Първо почистете уреда така, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.
- 2) Намазнете леко повърхностите за печене с подходящо за печене олио. Така евентуални остатъци, обусловени от производството, се отделят по-лесно от повърхностите за печене.
- 3) При затворен капак загрейте за кратко уреда до максимална температура (позиция 5). За целта поставете щепсела в контакт и преместете регулатора ❸ до крайна дясна позиция.

УКАЗАНИЕ

- При първата употреба от обусловени от производството остатъци може да се получи лека миризма (възможно е образуване и на малко дим). Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчна вентилация на помещението. Отворете напр. прозорец.

Червеният индикатор за режим на работа ❶ свети, докато щепселът е поставен в контакт. Зеленият индикатор за режим на работа ❷ светва, веднага щом настроената температура бъде достигната.

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

Приготвяне на гофрети

След като пригответе подходящо за гофретник тесто:

- 1) Загрейте уреда със затворен капак. За целта поставете щепсела в контакт и преместете регулатора ❸ на позиция 3. Колкото повече премествате регулатора ❸ надясно, толкова по-тъмни се изпичат гофретите.

УКАЗАНИЕ

- Ако сте приготвили нискомаслено тесто, например тесто с извара, намазнете леко повърхностите за печене с подходящи за печене масло, маргарин или олио.

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

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

Гофретите са готови след припл. 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 златисто-жълти до хрупкаво-кафяви гофрети.

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

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

Почистване и поддръжка

ВНИМАНИЕ!

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

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

-  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 пускане в експлоатация остатъци от течността попаднат по токопроводящите части.

- След употреба първо почистете повърхностите за печене със суха кухненска хартия, за да попиете остатъците от мазнина.
- След това почистете всички повърхности и кабела за свързване към мрежата с леко навлажнена кърпа. Подсушете добре уреда, преди да го използвате отново.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не използвайте почистващи препарати или разтворители. Те могат да доведат не само до повреди по уреда, а и до остатъци от тях в следващите гофрети.

При загорели остатъци от печенето:

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

Съхранение

Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го приберете.

Навийте кабела за свързване към мрежата на приспособлението за навиване на кабела **4** на долната страна на уреда.

Съхранявайте уреда на сухо място.

Предаване за отпадъци

 **В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.**

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



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

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е изпитан щателно преди доставката. Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. Ако се наложи да се възползвате от гаранцията, първо се свържете по телефона със сервиза. Само по този начин може да се осигури безплатно връщане на вашата стока.

Предоставянето на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. превключватели или акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен единствено за битова, а не за професионална употреба.

При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законовите ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части. Евентуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането, но най-късно два дни след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 102696

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч. (централноевропейско време)

Рецепти

Основно тесто

За около 20 броя

250 g маргарин или масло (меко)

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 гладко тесто. Добавете ваниловата захар. Добавете брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Накрая прибавете постепенно млякото, като бъркате непрекъснато, 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 златисто-кафяво.

Положете 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 заедно със захарта и яйцата. Добавете към сместа заквасената сметана и след това брашното и нишестето.

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 златисто-кафяво.

Положете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с мак и Amaretto

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 Amaretto

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 златисто-кафяво.

Положете 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 маслото на пяна заедно със захарта, яйцата и крем фреша. Прибавете и разбъркайте шоколадовите парченца 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 златисто-кафяво.

Положете 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 заедно 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 златисто-кафяво.

Положете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с лешници

За около 8 броя

100 g фино 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 златисто-кафяво.

Положете 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 прясно 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 златисто-кафяво.

Положете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Смесете малко количество пудра захар с канелата и поръсете топлите гофрети с тази канелена 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 прясно мляко

6 с.л. пчелен мед

1 щипка сол

пудра захар за поръсване

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте маслото на пяна с меда, яйцата и солта, добавете млякото, след това и 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 златисто-кафяво.

Положете готовите гофрети върху скара за сладкиши и 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 маслото на пяна 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 златисто-кафяво.

Положете 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 шишенце ромова есенция

75 g брашно

75 g фини овесени ядки

пудра захар за поръсване

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте маслото на пяна 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 златисто-кафяво.

Положете готовите гофрети върху скара за сладкиши и 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 маслото на пяна 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 златисто-кафяво.

Положете 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 на малки парченца бананите.

Разбийте маслото на пяна 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 златисто-кафяво.

Положете 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 настъргано сирене пармезан

200 ml мляко

1 щипка сол

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Смесете маслото, киселата сметана, брашното, сиренето пармезан, млякото и щипка сол до получаване 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 златисто-кафяво. Положете 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 стръкчета босилек

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

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

Оставете доматиите 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 брашното, 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 златисто-кафяво.

Положете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Гофрети с картофи

За около 8 броя

1 kg сипкави картофи
4 яйца
100 g нишесте
100 g брашно
8 с.л. овесени ядки
4 ч.л. сол
1 клонка розмарин

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

Разбъркайте в купа картофите с яйцата, овесените ядки и малко сол. Добавете брашното и нишестето. Откъснете листенцата розмарин от клонката, нарежете ги на дребно и разбъркайте с картофеното тесто.

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

Затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 5 минути до златисто-кафяво. Положете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	38
Σκοπός χρήσης.....	38
Τεχνικά στοιχεία	38
Σύνολο αποστολής.....	38
Περιγραφή συσκευής.....	38
Υποδείξεις ασφαλείας.....	39
Προετοιμασία βαφλιέρας.....	41
Πως ψήνονται οι βάφλες	41
Καθαρισμός και φροντίδα.....	42
Διαφύλαξη	42
Απομάκρυνση.....	42
Εισαγωγέας.....	42
Εγγύηση και σέρβις	43
Συνταγές	44

ΒΑΦΛΙΕΡΑ SWE 1200 C3

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν 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 μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες καλά. Π αραδίδοτε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Σκοπός χρήσης

Αυτή η συσκευή προβλέπεται για το ψήσιμο βάφλας για την οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται για την ετοιμασία άλλων τροφίμων και για τη χρήση σε επαγγελματικά ή βιομηχανικά πεδία.

Τεχνικά στοιχεία

Τάση: 220 - 240 V ~/50 Hz

Μέγ. κατανάλωση

ισχύος: 1200 W

Σύνολο αποστολής

Βαφλιέρα

Οδηγία χρήσης

Απομακρύνετε μετά την αποσυσκευασία όλα τα υλικά συσκευασίας ή τα αυτοκόλλητα προστασίας από τη συσκευή.

Περιγραφή συσκευής

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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό, όσο το βύσμα είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, κυρίως όταν τη χρησιμοποιείτε σε κουζίνα κοντά στο νεροχύτη.
- ▶ Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Μετά τη χρήση τραβάτε πάντα 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 να λειτουργήσετε τη συσκευή.

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 καλύμματος ενδέχεται να εξέλθουν πολύ καυτοί ατμοί. Γι' αυτό, κατά το άνοιγμα προτείνεται η χρήση γαντιών κουζίνας.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Η θερμοκρασία των εξαρτημάτων της συσκευής ενδέχεται να αυξηθεί σημαντικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Ως εκ τούτου, πιάνετε μόνο τη χειρολαβή. Ακόμα και το κουμπί ρυθμιστή μπορεί μετά από ορισμένη διάρκεια λειτουργίας να υπερθερμανθεί - γι' αυτό φοράτε καλύτερα γάντια κουζίνας.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Τα προϊόντα ψησίματος μπορεί να καούν! Για το λόγο αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από εύφλεκτα αντικείμενα και κυρίως κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.

Προετοιμασία βαφλιέρας

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η μουςκευή, το βύσμα και το καλώδιο δικτύου είναι σε άψογη κατάσταση και ότι όλα τα υλικά συσκευασίας έχουν απομακρυνθεί από τη συσκευή.

- 1) Καθαρίζετε πρώτα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 2) Λιπάνετε τις επιφάνειες ψησίματος ελαφρά με ένα ενδεδειγμένο για ψήσιμο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι. Με αυτό τον τρόπο διαλύονται καλύτερα ενδεχόμενα υπολείμματα προερχόμενα από την κατασκευή της συσκευής και τα οποία βρίσκονται επάνω στις επιφάνειες ψησίματος.
- 3) Ζεστάνετε τη συσκευή με κλειστό καπάκι μια φορά για λίγο στη μέγιστη θερμοκρασία (Θέση 5). Για αυτό εισάγετε το βύσμα στην πρίζα και ωθείτε το κουμπί ρυθμιστή ❸ εντελώς προς τα δεξιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Κατά την πρώτη χρήση μπορεί λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή να δημιουργηθεί μια ελαφριά οσμή (ίσως και ελάχιστη δημιουργία καπνού). Αυτή είναι συνηθισμένη και χάνεται μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Παρακαλούμε φροντίστε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε π.χ. ένα παράθυρο.

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

- 4) Τραβήξτε πάλι το βύσμα και αφήστε τη συσκευή ανοιχτή για να κρυώσει.
- 5) Καθαρίζετε εκ νέου τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο «Καθαρισμός και φροντίδα». Στη συνέχεια η συσκευή είναι έτοιμη προς λειτουργία.

Πως ψήνονται οι βάφλες

Εάν έχετε προετοιμάσει μια κατάλληλη για τη βαφλιέρα ζύμη:

- 1) Ζεσταίνετε τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Για αυτό εισάγετε το βύσμα στην πρίζα και περιστρέψτε το κουμπί ρυθμιστή ❸ στη θέση 3. Όσο πιο δεξιά ωθείτε το κουμπί ρύθμισης ❸, τόσο πιο σκουρόχρωμες γίνονται οι βάφλες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν θέλετε να ετοιμάσετε μια ζύμη χωρίς λιπαρά, όπως για παράδειγμα ζύμη από τυρόπηγμα, λαδώστε τα ταψιά ελαφρώς με κατάλληλο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι για ψήσιμο.

Μόλις ανάψει η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❶, τότε η συσκευή είναι καυτή!

- 2) Μοιράζετε τη ζύμη ομοιόμορφα στην κάτω επιφάνεια ψησίματος. Για να καθορίσετε τη σωστή ποσότητα ζύμης, γεμίστε με τόση ζύμη ώστε να φτάνει πριν το άκρο της επιφάνειας ψησίματος. Εάν απαιτείται αυξήστε ή μειώστε την ποσότητα ζύμης στην επόμενη βάφλα. Προσέξτε ώστε η ζύμη να μην φεύγει έξω από τα άκρα της επιφάνειας ψησίματος. Κλείστε το κάλυμμα.
- 3) Μετά από το νωρίτερο 2 λεπτά μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι για να ελέγξετε το αποτέλεσμα του ψησίματος. Ένα πρόωρο άνοιγμα θα σκίσει τη βάφλα.

Οι βάφλες είναι έτοιμες περίπου μετά από 3 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Επειδή ο ιδανικός βαθμός ροδίσματος εξαρτάται κατά πολύ από την προσωπική σας γεύση και από το είδος της ζύμης, μπορεί ο χρόνος ψησίματος να ποικίλει: Γι' αυτό ψήνετε τις βάφλες τόσο έως επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος. Μπορείτε να καθορίσετε το βαθμό ροδίσματος είτε μέσω μετατόπισης του κουμπιού ρυθμιστή ❸ είτε μέσω του χρόνου ψησίματος. Έτσι μπορούν να ψηθούν χρυσοκίτρινες έως τραγανιστές καφέ βάφλες.

Προσέξτε κατά την απομάκρυνση των βαφλών ώστε να μην καταστραφεί κατά λάθος η επίστρωση των επιφανειών ψησίματος. Σε άλλη περίπτωση δεν θα διαλύονται εκεί καλά οι βάφλες.

- 4) Μετά την τελευταία βάφλα, τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ανοιγμένη.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μην ανοίγετε το κάλυμμα της συσκευής. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού στο εσωτερικό της. Σε ανοιχτή επικάλυψη ίσως υπάρξει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας. Προτού καθαρίσετε τη συσκευή αποσυνδέστε πρώτα το φις από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει. Κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ⓘ Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται τα τμήματα συσκευής να βυθίζονται σε νερό ή άλλα υγρά! Εδώ μπορεί να υπάρξει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία όταν σε εκ νέου λειτουργία φτάσουν υπολείμματα υγρών σε τμήματα με τάση.

- Καθαρίζετε τις επιφάνειες ψήσιματος μετά τη χρήση πρώτα με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας ώστε να απορροφήσετε τα υπολείμματα λίπους.
- Μετά καθαρίζετε όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά νωπό πανί καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή διαλυτικά μέσα. Αυτά μπορούν όχι μόνο να οδηγήσουν σε βλάβες στη συσκευή αλλά και να αφήσουν υπολείμματα στις επόμενες βάρφλες.

Σε υπολείπια που έχουν ψηθεί πολύ

- Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε ως βοήθεια σκληρά αντικείμενα. Έτσι μπορεί να καταστραφεί η επίστρωση των επιφανειών βαφλών.
- Καλύτερα τοποθετείτε ένα βρεγμένο πανί καθαρισμού στα ξεροψημένα υπολείμματα ώστε να τα μαλακώσετε.

Διαφύλαξη

Αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την απομακρύνετε σε άλλη θέση.

Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❷ στο κάτω μέρος της συσκευής.

Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό σημείο.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Επικοινωνήστε σε περίπτωση αμφιβολιών με την επιχείρηση απομάκρυνσης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίων φιλικά προς το περιβάλλον.

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά.

Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας. Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες. ο προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης.

Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 102696

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

GR

Συνταγές

Βασική ζύμη

Για περ. 20 τεμάχια

250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο (μαλακό)

200 γρ. ζάχαρη

2 φακελάκια ζάχαρη βανίλιας

5 αυγά

500 γρ. αλεύρι

5 γρ. μπέικιν πάουντερ

400 ml γάλα

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη μαργαρίνη/το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέτετε τη ζάχαρη βανίλιας. Προσθέτετε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και ανακατεύετε.

Τέλος ανακατεύετε σιγά σιγά το γάλα ξεκινώντας από κάτω, έως ότου η ζύμη αποκτήσει λεία και απαλή υφή.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνει αφρός. Ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος και μετά το αλεύρι και το κόρν-φλάουρ.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με παπαρούνα και αμαρέτο

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

250 γρ. αλεύρι

100 γρ. μεικτή μάζα μάρτσιπαν

3 αυγά

40 γρ. σπόρος παπαρούνας για γλυκά (έτοιμο προϊόν)

50 γρ. ζάχαρη

100 ml αμαρέτο

40 ml κρέμα γάλακτος

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε τα αυγά με τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε καλά.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με σοκολάτα

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο

200 γρ. ζάχαρη

4 αυγά

150 γρ. κρέμα γάλακτος

80 γρ. μικρά κομματάκια σοκολάτας

200 γρ. αλεύρι

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και την κρέμα γάλακτος έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατεύετε τα κομματάκια σοκολάτας και το αλεύρι.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με παπαρούνα

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε σε αφρό το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και το σπόρο παπαρούνας και στη συνέχεια ανακατεύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με φουντούκι

Για περ. 8 τεμάχια

100 γρ. λεπτοαλεσμένη φουντουκόψιχα
160 γρ. μαλακό βούτυρο
3 αυγά
200 γρ. αλεύρι
120 γρ. ζάχαρη
40 ml γάλα
Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με μάρτσιπαν

Για περ. 8 τεμάχια

2 ξινά μήλα
120 γρ. μεικτή μάζα μάρτσιπαν
150 γρ. μαλακό βούτυρο
3 αυγά
115 γρ. ζάχαρη
1 γεμάτο ΚΓ κανέλα
290 γρ. αλεύρι
1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
1/4 λ. γάλα
Ζάχαρη άχνη και σκόνη κανέλας για το πασπάλισμα.

Ξεφλουδίζετε τα μήλα, τα κόβετε στα τέσσερα, βγάζετε τα κουκούτσια και τα κόβετε σε μικρά κυβάκια. Κόβετε τη μεικτή μάζα μάρτσιπαν σε μικρά κυβάκια.

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε το βούτυρο με τα αυγά, τη ζάχαρη και την κανέλα ώστε να γίνει αφρός. Αναμιγνύετε τους κύβους μήλου και μάρτσιπαν. Στη συνέχεια ανακατεύετε και το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το γάλα.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας. Ανακατεύετε λίγο ζάχαρη άχνη με κανέλα και πασπαλίζετε 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 ΚΓ μπέικιν πάουντερ

1/4 λ. γάλα

6 ΚΣ μέλι

1 πρέζα αλάτι

Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα.

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατεύετε σε αφρό το βούτυρο με το μέλι, τα αυγά και το αλάτι, προσθέτετε το γάλα και στη συνέχεια τη ζάχαρη, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα κουζίνας και πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη όσο είναι ακόμα ζεστές.

Βάφλες με λευκή σοκολάτα

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

3 αυγά

150 γρ. ζάχαρη

100 γρ. τριμμένη λευκή σοκολάτα

250 γρ. αλεύρι

1 ΚΓ κανέλα

50 ml γάλα

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 2 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με νιφάδες βρώμης

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

130 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

100 γρ. κρέμα γάλακτος

1 μπουκαλαάκι άρωμα από ρούμι

75 γρ. αλεύρι

75 γρ. λεπτές νιφάδες βρώμης

Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα.

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα κουζίνας και πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη όσο είναι ακόμα ζεστές.

Βάφλες με καρύδα

Για περ. 8 τεμάχια

40 g καρύδα (τριμμένη)
150 γρ. μαλακό βούτυρο
180 γρ. ζάχαρη
3 αυγά
250 γρ. αλεύρι
5 γρ. μπέικιν πάουντερ
150 ml γάλα
1 γρ. ύλη λεμονιού

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έτσι ώστε να γίνει αφρός. Στη συνέχεια ανακατεύετε την ύλη λεμονιού, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την καρύδα και το γάλα.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Ξεφλουδίζετε τις μπανάνες και τις κόβετε σε μικρά κομματάκια.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έτσι ώστε να γίνει αφρός. Στη συνέχεια προσθέτετε την μπανάνα, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Ζυμώνετε το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος, το αλεύρι, την παρμεζάνα, το γάλα και λίγο αλάτι σε μια λεία ζύμη.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με ντομάτα

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Πρώτα χωρίζετε τα αυγά. Μετά χτυπάτε γερά το ασπράδι. Χτυπάτε τους κρόκους με το βούτυρο και το αλάτι έως ότου γίνουν αφρός. Μετά ανακατεύετε το βουτυρόγαλα και το αλεύρι.

Αφήνετε τις ντομάτες να στραγγίξουν και τις κόβετε σε μικρά κομμάτια. Πλένετε το βασιλικό και τον τινάζετε έως ότου στεγνώσει. Μαδάτε τα φυλλαράκια και τα κόβετε σε μικρά κομμάτια. Ανακατεύετε τις ντομάτες και το βασιλικό μέσα στη ζύμη και προσθέτετε το ασπράδι. Ανακατεύετε ενδιάμεσα τη ζύμη ώστε τα κομμάτια ντομάτας να κατανεμηθούν ομοιόμορφα.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 4 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με πατάτα

Για περ. 8 τεμάχια

1 κιλό μαλακές, βραστερές πατάτες
4 αυγά
100 γρ. νισεστές
100 γρ. αλεύρι
8 ΚΣ νιφάδες βρώμης
4 ΚΓ αλάτι
1 κοτσάνι δενδρολίβανο

Ξεφλουδίζετε, πλένετε και τρίβετε λεπτές τις πατάτες. Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατεύετε τις πατάτες με τα αυγά, τις νιφάδες βρώμης και λίγο αλάτι σε ένα μπολ. Ανακατεύετε το αλεύρι και το νισεστέ. Μαδάτε τις βελόνες δενδρολίβανου, τις ψιλοκόβετε και τις αναμιγνύετε με τη ζύμη της πατάτας.

Βάζετε περίπου 5 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος, μοιράζετε τη ζύμη με το κουτάλι σε όλες τις μεριές.

Κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 5 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....50

Verwendungszweck.....50

Technische Daten50

Lieferumfang.....50

Gerätebeschreibung.....50

Sicherheitshinweise51

Waffeleisen vorbereiten53

Waffeln backen.....53

Reinigen und Pflegen54

Aufbewahren54

Entsorgen54

Importeur54

Garantie und Service55

Rezepte56

DE
AT
CH

WAFFELEISEN SWE 1200 C3

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Verwendungszweck

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

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~/50 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

- ❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ❷ Handgriff
- ❸ Reglerknopf
- ❹ Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

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) Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeignetem Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
- 3) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf **3** ganz nach rechts.

HINWEIS

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

Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

Sobald die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sind die Backflächen heiß!

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

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

- Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Reglerknopfs **3** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

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

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG!

- 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!

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!



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. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Löse-mittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ④ unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



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

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



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 102696

AT Service Österreich

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

IAN 102696

CH Service Schweiz

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

IAN 102696

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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 Backpulveriterrühren.

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 Mehliterrühren.

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 gehäufte 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 Milchiterrühren.

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

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

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 l Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Weiß-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiß-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 weiß-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

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

DE
AT
CH

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.

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

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

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

06/2014 · Ident.-No.: SWE1200C3-052014-1

IAN 102696