

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(HR)

PEKAČ VAFLA

Upute za upotrebu

(DE)

(AT)

(CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(GR)

(CY)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 291958

(HR)

(GR)



HR

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

GR CY

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

DE AT CH

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	29



Sadržaj

Uvod	2
Upotrebna namjena	2
Tehnički podaci	2
Obim isporuke	2
Opis uređaja	2
Sigurnosne napomene	3
Pripremanje uređaja za pečenje vafli	5
Pečenje vafli	5
Čišćenje i održavanje	6
Čuvanje	6
Zbrinjavanje	6
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	7
Servis	8
Uvoznik	8
Recepti	9

PEKAČ VAFLA SWE 1200 C3

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod.

Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, uporabu i zbrinjavanje proizvoda. Prije korištenja proizvoda se upoznajte sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima primjene. Ove upute dobro sačuvajte. Svu dokumentaciju u slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i takođe predajte.

Upotrebna namjena

Ovaj uređaj je predviđen za pečenje vafli u kućnoj upotrebi. On nije predviđen za pripravljanje drugih namirnica, niti za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima.

Tehnički podaci

Napon: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Maks. snaga: 1200 W



Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

Obim isporuke

Pekač vafli

Upute za uporabu

Nakon raspakiranja odstranite sav materijal ambalaže i sve zaštitne naljepnice sa uređaja.

Opis uređaja

- 1 Pogonska svjetiljka (crveno / zeleno)
- 2 Rukohvat
- 3 Regulator
- 4 Kabelski namatač

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- ▶ Osigurajte da uređaj nikada ne dođe u dodir s vodom dok je utikač utaknut u utičnicu, posebice ako ga koristite u kuhinji u blizini sudopera.
- ▶ Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako, da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno dajte zamijeniti od strane ovlaštenog stručnog osoblja ili od strane servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- ▶ Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice. Samo isključivanje nije dovoljno, jer još uvijek postoji mrežni napon u uređaju, dok je utikač utaknut u utičnicu.
- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne daljinske sustave za upravljanje uređajem.

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

UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

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

UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

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



Pozor! Vruća površina.

POZOR! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Peciva se mogu zapaliti! Iz tog razloga uređaj nikada ne postavite ispod zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zapaljivih zavjesa.
- ▶ Nikada ne ostavite uređaj u pogonu bez nadzora.

Pripremanje uređaja za pečenje vafli

Prije nego što uređaj pustite u pogon, uvjerite se da su uređaj, utikač i kabel za napajanje u besprijekornom stanju, te da je sav materijal za pakiranje udaljen od uređaja.

- 1) Prvo očistite uređaj na način opisan pod "Čišćenje i održavanje".
- 2) Površine za pečenje blago namastite sa maslacem, margarinom ili uljem prikladnim za pečenje. Na taj način će lakše otpustiti eventualno prisutne tvorničke naslage na površinama za pečenje.
- 3) Uređaj sa zatvorenim poklopcem jednom nakratko zagrijte na maksimalnu temperaturu (Pozicija 5). U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i gurnite regulator ❸ sasvim u desnu stranu.

NAPOMENA

- Prilikom prve uporabe uslijed tvorničkih naslaga može doći do pojave blagog mirisa (moguća je i pojava manje količine dima). Ovo je normalna pojava, koja će nakon kratkog vremena nestati. Molimo vas, da osigurate dovoljan odvod zraka. Na primjer otvorite jedan prozor.

Crvena pogonska lampica ❶ svijetli, dok je mrežni utikač utaknut u utičnicu. Zelena pogonska lampica ❷ svijetli, čim se dostigne podešena temperatura.

- 4) Ponovo izvucite utikač i ostavite uređaj, da se ohladi sa otvorenim poklopcem.
- 5) Uređaj još jednom očistite na način opisan pod "Čišćenje i održavanje". Nakon toga uređaj za pečenje vafli je spreman za upotrebu.

Pečenje vafli

Kada ste pripremili tijesto predviđeno za uređaj za pečenje vafli:

- 1) Zagrijte uređaj uz zatvoren poklopac. U tu svrhu mrežni utikač utaknite u utičnicu i okrenite gumb za reguliranje ❸ na poziciju 3. Što dalje gurnete regulator ❸ u desnu stranu, to će pečene vafle biti tamnije.

NAPOMENA

- Kada ste napravili tijesto sa malim sadržajem masnoće, na primjer tijesto sa posnim sirom, onda površine za pečenje lagano namastite sa maslacem, margarinom ili uljem prikladnim za pečenje.

Čim zelena pogonska lampica ❶ svijetli, uređaj je zagrijan!

- 2) Tijesto ravnomjerno rasporedite na donjoj površini za pečenje. Da biste odredili pravu količinu tijesta, napunite toliko tijesta, dok ono blago dotakne rub površine za pečenje. Ako je potrebno, povećajte ili smanjite količinu tijesta kod slijedeće vafle. Obratite pažnju na to, da tijesto ne prelazi preko ruba površine za pečenje. Zatvorite poklopac.
- 3) Nakon najmanje 2 minute možete otvoriti poklopac, kako biste pregledali rezultat pečenja. Ranije otvaranje dovelo bi do kidanja vafle.

Vafle su gotove nakon ca. 3 minute.

NAPOMENA

- Pošto je idealan stupanj rumenila u velikoj mjeri ovisan o osobnom ukusu i o vrsti tijesta, vrijeme pečenja može varirati: Vafle pecite toliko dugo, dok ne postignete željeni stupanj rumenila. Stupanj rumenila možete odrediti premještanjem gumba za reguliranje ❸ ili vremenskim trajanjem pečenja. Na taj način možete ispeći vafle zlatnožute do krckavo smeđe boje.

Prilikom vađenja vafle obratite pažnju na to, da ne oštetite nehotično prekrivni sloj površine za pečenje. U protivnom se vafle neće više toliko lako dati vaditi.

- 4) Nakon vađenja zadnje vafle izvucite utikač iz utičnice, te uređaj u otvorenom stanju ostavite da se ohladi.

Čišćenje i održavanje

PAŽNJA!

- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U njemu se ne nalaze elementi za posluživanje. Kod otvorenog kućišta može doći do opasnosti po život od strujnog udara. Prije nego što čistite uređaj, izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj, da se ohladi. Opasnost od ozljeda!

⚠ OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- ⚠ Dijelovi uređaja nikako ne smiju biti uronjeni u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, ako prilikom ponovnog rada uređaja ostaci tekućine dospiju na dijelove pod naponom.

- Površine za pečenje nakon upotrebe najprije očistite suhim papirnatim ručnikom, pomoću kojega ćete upiti ostatke masnoće.
- Nakon toga sve površine i kabel za napajanje očistite pomoću blago navlažene krpe. Uređaj dobro osušite prije ponovne upotrebe.

PAŽNJA!

- ▶ Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje ili otapala. Ova sredstva mogu oštetiti uređaj, te može doći do stvaranja naslaga kod slijedećih vafli.

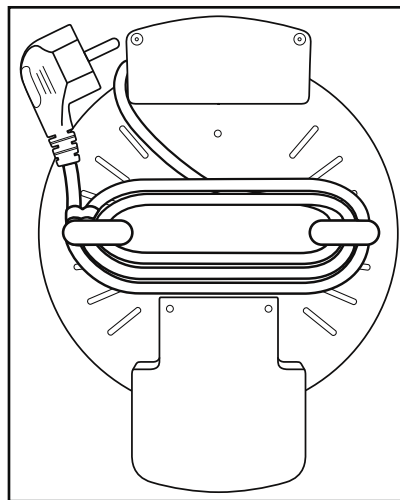
Kod zapečenih ostataka:

- Nikako ne koristite tvrde predmete. Time bi gornji sloj površine za vafle mogao biti oštećen.
- Radije stavite mokru krpu za suđe na zapečene dijelove, kako bi ih omekšali.

Čuvanje

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi, prije nego što ga odnesete.

Mrežni kabel namotajte oko namota ④ ispod dna uređaja i kraj kabla fiksirajte kopčom:



Uređaj držite na suhom mjestu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada. Obratite pažnju na aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo Vas da dobro sačuvate originalni račun. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti. Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) predložiti i pismeno ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, baterija, kalupa za pečenje ili dijelova izrađenih od stakla.

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

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici u obliku gravure, na naslovnoj stranici Vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 291958

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Osnovno tijesto

Za oko 20 komada

250 g margarina ili maslaca (omekšalog)

200 g šećera

2 paketića vanilin šećera

5 jaja

500 g brašna

5 g praška za pecivo

400 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli namastite, zatvorite i zagrijte.

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

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

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 velike žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaku vafļu pecite otprilike 3 minuta, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafle s vrhnjem

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

150 g šećera

4 jaja

250 g vrhnja ili crème fraîche

300 g brašna

100 g jestivog škrobnog brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom i jajima izlupati, dok se ne stvori pjena.

Umiješati prvo vrhnje, te zatim brašno i škrob.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaku vafļu pecite otprilike 3 minuta, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafle s makom i amaretom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

250 g brašna

100 g sirovog marcipana

3 jaja

40 g maka za kolače (gotov proizvod)

50 g šećera

100 ml Amaretta

40 ml tučenog vrhnja

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaku vafļu pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Čokoladne vafle

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

200 g šećera

4 jaja

150 g crème fraîche

80 g čokoladnih kapljica

200 g brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafle s makom

Za oko 8 komada

160 g mekog maslaca
130 g šećera
3 jaja
100 g maka za kolače (gotov proizvod)
200 g brašna
5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafle s lješnjacima

Za oko 8 komada

100 g fino mljevenih lješnjaka
160 g mekog maslaca
3 jaja
200 g brašna
120 g šećera
40 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac pomiješajte s jajima, mlijekom, lješnjacima i brašnom.

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

Vafle s marcipanom

Za oko 8 komada

2 kisellaste jabuke
120 g sirovog marcipana
150 g mekog maslaca
3 jaja
115 g šećera
1 vrhom puna čajna žlica cimeta
290 g brašna
1 čajna žličica praška za pecivo
1/4 l mlijeka

Šećer u prahu i cimet u prahu za posipanje.

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

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaku vafļu pecite otprilike 3 minute, da poprими zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

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

Vafle s medom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca
3 jaja
270 g brašna
200 g šećera
1 čajna žličica praška za pecivo
1/4 l mlijeka
6 jušnih žlica meda
Soli po ukusu
Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafila zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafle s bijelom čokoladom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca
3 jaja
150 g šećera
100 g naribane bijele čokolade
250 g brašna
1 jušna žlica cimeta
50 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafila zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafle sa zobenim pahuljicama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca
130 g šećera
3 jaja
100 g vrhnja
1 bočica arome ruma
75 g brašna
75 g sitnih zobenih pahuljica
Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafle s kokosom

Za oko 8 komada

40 g Kokosovo brašno
150 g omekšalog maslaca
180 g šećera
3 jaja
250 g brašna
5 g praška za pecivo
150 ml mlijeka
1 g ribane limunove korice (Citra-Back)

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafle s bananama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca
100 g šećera
3 jaja
2 banane
150 g brašna
5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Banane ogulite i narežite na manje komadiće.

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

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 velike žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaku vafliu pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Vafle sa sirom

Za oko 8 komada

80 g omekšalog maslaca
200 g kiselog vrhnja
250 g brašna
100 g ribanog parmezana
200 ml mlijeka
Soli po ukusu

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

Vafle s rajčicom

Za oko 8 komada

5 jaja
150 g omekšalog maslaca
1 male žlice soli
8 jušnih žlica mlaćenice
150 g brašna
100 g sušenih rajčica u ulju
3 stabljike bosiljka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

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

Vafle od krumpira

Za oko 8 komada

1 kg kuhanog brašnjavog krumpira
4 jaja
100 g škroba
100 g brašna
8 jušnih žlica zobenih pahuljica
4 jušne žlice soli
1 grančica ružmarina

Ogulite krumpire, operite ih i fino ih naribajte.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

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

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

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	16
Σκοπός χρήσης	16
Τεχνικά στοιχεία	16
Σύνολο αποστολής	16
Περιγραφή συσκευής	16
Υποδείξεις ασφαλείας	17
Προετοιμασία βαφλιέρας	19
Πως ψήνονται οι βάφλες	19
Καθαρισμός και φροντίδα	20
Διαφύλαξη	20
Απομάκρυνση	20
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	21
Σέρβις	22
Εισαγωγέας	22
Συνταγές	23

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 ~,
50/60 Hz

Μέγ. κατανάλωση
ισχύος: 1200 W



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

Σύνολο αποστολής

Βαφλιέρα

Οδηγία χρήσης

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

Περιγραφή συσκευής

- 1 Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη / πράσινη)
- 2 Χειρολαβή
- 3 Κουμπί ρυθμιστή
- 4 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 μπουσκεινή, 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 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 φίς βρίσκεται στην πρίζα. Η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❷ 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 ψησίματος 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 βάφλες.

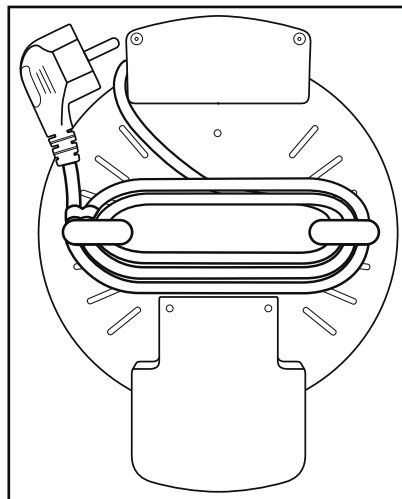
Σε υπολείπτα που έχουν ψηθεί πολύ

- Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε ως βοήθεια σκληρά αντικείμενα. Έτσι μπορεί να καταστραφεί η επιστροφή 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.

Τυλίγετε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❹ κάτω από το δάπεδο συσκευής και στερεώστε το άκρο του καλωδίου δικτύου με την σύσφιξη:



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 συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν.

Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

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

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

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

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

IAN 291958

Εισαγωγέας

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

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

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 μπουκαλάκι 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 γρ. 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	30
Verwendungszweck	30
Technische Daten	30
Lieferumfang	30
Gerätebeschreibung	30
Sicherheitshinweise	31
Waffeleisen vorbereiten	33
Waffeln backen	33
Reinigen und Pflegen	34
Aufbewahren	34
Entsorgen	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36
Rezepte	37

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 ~
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W



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

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in 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 Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche.

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ 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.

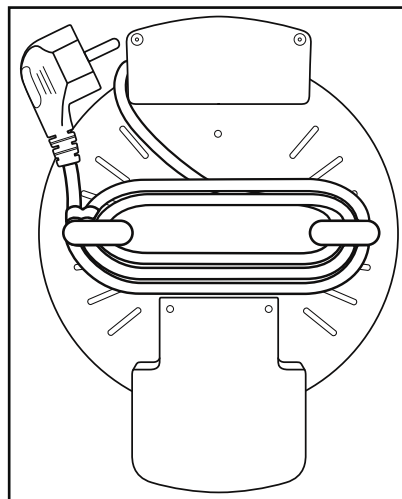
Bei festgebackenen Rückständen:

- 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 und fixieren Sie das Ende des Netzkabels mit der Klammer:



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 291958

Importeur

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

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

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel
120 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter
3 Eier
115 g Zucker
1 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 weiße Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

40 g Kokosraspeln
150 g weiche Butter
180 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
5 g Backpulver
150 ml Milch
1 g Citro-Back

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
100 g Zucker
3 Eier
2 Bananen
150 g Mehl
5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

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

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

80 g weiche Butter
200 g saure Sahne
250 g Mehl
100 g geriebener Parmesan
200 ml Milch
1 Prise Salz

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier
100 g weiche Butter
1 TL Salz
8 EL Buttermilch
150 g Mehl
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
3 Stängel Basilikum

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
4 Eier
100 g Stärke
100 g Mehl
8 EL Haferflocken
4 TL Salz
1 Zweig Rosmarin

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

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

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

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen:
08 / 2017 · Ident.-No.: SWE1200C3-062017-1

IAN 291958