SILVERCREST®

WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(HU)
GOFRISÜTŐ
Használati utasítás

(CZ)
VAFLOVAČ
Návod k obsluze

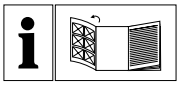
(DE) (AT) (CH)
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

(SI)
PEKAČ ZA VAFLJE
Navodila za uporabo

(SK)
VAFĽOVAČ
Návod na obsluhu

IAN 306507

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



(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

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

(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

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

SilverCrest
1
2
3
4
5
❶
❷
❸
❹

Tartalomjegyzék

Bevezetés **2**

Felhasználási cél **2**

Műszaki adatok **2**

Tartozékok felsorolása **2**

Készülék leírása **2**

Biztonsági utasítások **3**

A gofrisütő előkészítése **5**

Gofrisütés **5**

Tisztítás és ápolás **6**

Tárolás **6**

Ártalmatlanítás **6**

A Kompernass Handels GmbH garanciája **7**

Szerviz 8

Gyártja 8

Receptek **8**

Bevezetés

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. Őrizze meg ezt a leírást. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

Felhasználási cél

Ez a készülék házi használatra alkalmas gofrisütésre használható. Nem alkalmas más élelmiszerek elkészítésére és nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.

Műszaki adatok

Feszültség:	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:	1200 W

A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Tartozékok felsorolása

Gofrisütő

Kezelési utasítás

Kicsomagolás után vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot és védő öntapadót.

Készülék leírása

1. működésjelző lámpa (piros / zöld)
2. kézi fogantyú
3. szabályozógomb
4. Kábelcsévélő

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY– ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne érintkezzen vízzel, miközben a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljban van, különösen ha egy konyhában a mosogató helyiség közelében használja.
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a konnektorba.
- Ne használjon a készülék üzemeltetésére külső időkapcsoló órát vagy külön távirányítós rendszert.

⚠ FIGYELMEZTETÉS– SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A fedél felnyitásakor forró gőz csapódhat ki. Ezért ajánlatos edényfogó kesztyűt használni.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, csak ha elmúltak 8 évesek és felügyelet mellett vannak.
- Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél kisebb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- A készülék bizonyos részei működés közben felforrósodhatnak, ezért csak a fogantyút fogja meg. Egy bizonyos működési idő elteltével a szabályozó gomb is felforrósodhat, ezért használjon inkább edényfogó kesztyűt.

Figyelem! A felületek forrók.

FIGYELEM! TŰZVESZÉLY!

- A pékáruk könnyen meg tudnak gyulladni! Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak alá, különösen gyúlékony függönyök alá ne rakja.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.

A gofrisütő előkészítése

Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, győződjön meg róla, hogy a csatlakozó és a vezeték tökéletes állapotban vannak-e és hogy valamennyi csomagolóanyagot eltávolított-e a készülékről.

1) Elsőként tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint.
2) Melegítse fel egyszer a készüléket csukott fedéllel a lehető legnagyobb fokozaton (5-ös helyzet). Ehhez dugja be a csatlakozót a dugaljba és tolja a szabályzógombot ❸ teljesen jobbra.

TUDNIVALÓ

► Első használatkor a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe kellemetlen szag keletkezhet (csekély füst is képződhet). Ez normális és rövid idő elteltével eláll. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Nyisson ablakot.

A piros működésjelző lámpa ❶ addig világít, amíg a csatlakozó a konnektorban van. A zöld működésjelző lámpa ❶ akkor világít, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.

3) Ezután húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket nyitott állapotban lehűlni.
4) Tisztítsa meg ismét a készüléket a „Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint. Ezután a gofrisütő üzemképes .

Gofrisütés

Ha elkészítette a gofrisütőbe való tésztát:

1) Melegítse meg a készüléket lecsukott fedéllel. Ehhez dugja be a csatlakozót a dugaszoló aljzatba és fordítsa el a szabályzó gombot ❸ 3-as helyzetbe. Minél inkább jobbra tolja a szabályzógombot ❸, annál sötétebbre sülnek a gofrik.

TUDNIVALÓ

► Ha zsírban szegény tésztát készített, mint pl. túrót tartalmazó tésztát, akkor a sütőfelületet enyhén zsírozza ki sütéshez alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal.

Amikor világít a zöld működésjelző lámpa ❶, a készülék forró!

2) Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon. A helyes tésztamennyiség meghatározásához annyit tésztát töltsön bele, amíg az enyhén felér a sütőfelületek szélére. Amennyiben szükséges, növelje vagy csökkentse a tészta mennyiségét a következő gofrinál. Vigyázzon, hogy a tészta ne csurogjon le a sütőfelületről. Csukja be a fedelet.
3) Várjon legalább 2 percig, majd nyissa ki a gofrisütőt, hogy megnézze, eléggé megsült-e már. Ha idő előtt nyitja ki a gofrisütőt, a gofri tésztája elszakadhat.

A gofri kb. 3 perc múlva készül el.

TUDNIVALÓ

► A sütési idő változhat, mivel a megsült gofri színe nagyban függ személyes ízlésünktől és a tészta fajtájától: ezért a gofrit addig süsse, amíg el nem érte a kívánt pirítási színt. A pirítás fokát vagy a szabályzó gombbal ❸ vagy a sütési idővel határozhatja meg. Ily módon aranybarnára vagy akár ropogósra is sütheti.

Ha kiveszi a gofrit a sütőből, ügyeljen arra, nehogy véletlenül felsértse a sütőfelület bevonatát. Különben a megsérült helyen sütéskor leragadhat a gofri.

4) Ha az utolsó gofri is megsült, húzzuk ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyjuk a készüléket kinyitva lehűlni.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

► Soha ne nyissa fel a burkolatát.
A készülékházon belül semmiféle kezelőelem nem található. Áramütés okozta életveszély áll fenn, ha nyitva van a készülék háza.
A készülék tisztítása előtt először húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket. Fennáll annak a veszélye, hogy megégeti magát!
Sérülésveszély!

Semmi esetre sem szabad a készülék részeket vízbe vagy egyéb folyadékba mártani! Az elektromos áramütés életveszélyt okozhat az újbóli használatbavétel során, ha folyadék kerül a feszültségvezető részekbe.

- Használat után törölje meg a sütőfelületet száraz konyhai papírtörlővel, hogy felitassa a visszamaradó zsírt.
- Ezután tisztítsa meg a sütő felületét és a hálózati kábelt egy enyhén nedves mosogatókendővel. Hagyja, hogy a készülék jól megszáradjon, mielőtt újra használja.

FIGYELEM!

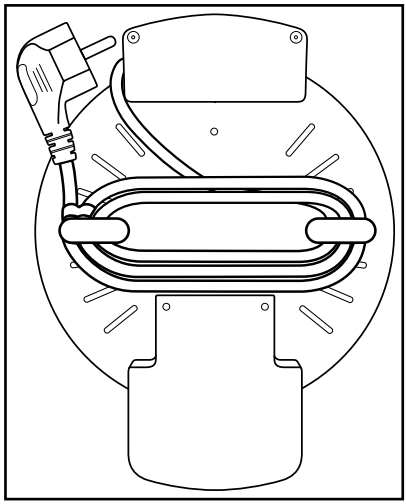
► Ne használjon tisztító- vagy oldószert. Ez nemcsak a készülékben tenne kárt, hanem a visszamaradó tisztítószer a következő sütésnél rárakódna a gofrira.

Ráégett ételmaradékok esetén:

- Semmiképpen ne használjon eltávolításukra kemény tárgyakat. Ezáltal megkarcolódhat a sütőfelület.
- Inkább azt javasoljuk, hogy tegyen egy vizes mosogatókendőt a ráégett részekre, hogy azok aztán jobban leváljanak.

Tárolás

Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt visszatenné a helyére.
Tekerje fel a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévélőre ❹ és rögzítse csipesszel a kábel végét:



Tárolja a készüléket száraz helyen.

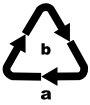
Ártalmatlanítás

Semmi esetre se dobja a k szüléket a háztartási hulladékba. A termékre az 2012/19/EU. irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Tartsa be az érvényes előírásokat. Kétségek esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat.

A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag,

20–22: Papír és karton,

80–98: Kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

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

Szerviz

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

IAN 306507

Gyártja

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

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

Receptek

Alaptészta

Kb. 20 darabhoz

25 dkg margarin vagy vaj (puha)
20 dkg cukor
2 csomag vaníliás cukor
5 tojás
50 dkg liszt
0,5 dkg sütőpor
4 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

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

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Tejfölös gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj
15 dkg cukor
4 tojás
25 dkg tejföl vagy Crème fraîche
30 dkg liszt
10 dkg étkezési keményítő

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.
A vajat a cukorral és a tojásokkal keverjük habosra. Adjuk hozzá a tejfölt, majd a lisztet és az étkezési keményítőt.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Mákos-amarettós-gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj
25 dkg liszt
10 dkg nyers marcipán
3 tojás
4 dkg darált mák (kész termék)
5 dkg cukor
100 ml amaretto
40 ml tejszín

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel. Verjük fel a tojásokat, majd a cukorral és a vajjal keverjük simára. Adjuk hozzá a többi hozzávalót és jól keverjük össze.
Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk rá a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj
20 dkg cukor
4 tojás
1,5 dl Crème fraîche (tejföl)
8 dkg csokicsepp (vagy egészen kis kockára vágott csokoládé)
20 dkg liszt

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

Keverjük ki habosra a vajat a cukorral, tojással és a tejföllel. Tegyük hozzá a csokicseppeket és a lisztet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként süssük 3 perc alatt aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Mákos gofri

kb. 8 darabhoz

16 dkg puha vaj
13 dkg cukor
3 tojás
10 dkg darált mák (kész termék)
20 dkg liszt
0,5 dkg sütőpor

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vajat a cukorral, a tojásokkal és a darált mákkal, majd keverjük hozzá a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Mogyorós gofri

Kb. 8 darabhoz

10 dkg finomra őrölt mogyoró
16 dkg puha vaj
3 tojás
20 dkg liszt
12 dkg cukor
40 ml tej

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Marcipános gofri

kb. 8 darabhoz

2 savanykás alma
12 dkg nyers marcipán
15 dkg puha vaj
3 tojás
11,5 dkg cukor
1 púpos tk. fahéj
29 dkg liszt
1 tk. sütőpor
2,5 dl tej
Porcukor és fahéjpor megszórni.

Hámozzuk meg, vágjuk fel négy darabba, magozzuk ki és daraboljuk apró kockákra az almát. A marcipánmasszát is kockázzuk fel.

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük össze a vajat a tojásokkal, a cukorral és a fahéjjal. Keverjük hozzá az alma és a marcipán darabokat. Majd keverjük hozzá a lisztet, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra. Keverjünk el egy kis porcukrot fahéjjal és szórjuk meg vele a még meleg gofrikat.

Mézes gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj
3 tojás
27 dkg liszt
20 dkg cukor
1 tk. sütőpor
2,5 dl tej
6 ek. méz
1 csipet só
Porcukor megszórni

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc süssük alatt aranybarnára. A kész gofrit helyezzük egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

Fehér csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj
3 tojás
15 dkg cukor
10 dkg reszelt fehér csokoládé
25 dkg liszt
1 teáskanál fahéj
50 ml tej

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

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

Gofrinként tegyünk kb. 2 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.
Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Zabpelyhes gofri

kb. 8 darabhoz

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

Csukjuk be és melegítsük föl a gofrisütőt.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. A kész gofrit helyezzük egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

Kókuszos gofri

Kb. 8 darabhoz

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

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

A vajat keverjük habosra a cukorral és a tojásokkal. Ezután keverjük hozzá a reszelt citromhéjat, a kókuszreszelék, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Banános gofri

Kb. 8 darabhoz

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

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

Hámozzuk meg és daraboljuk kis darabokra a banánokat.

A vajat keverjük habosra a cukorral és a tojásokkal. Majd keverjük hozzá a banánokat, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Sajtos gofri

Kb. 8 darabhoz

8 dkg puha vaj
20 dkg tejföl
25 dkg liszt
10 dkg reszelt parmezán sajt
2 dl tej
1 csipet só

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.
Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Paradicsomos gofri

Kb. 8 darabhoz

5 tojás
10 dkg puha vaj
1 teáskanál só
8 ek. író (kefir vagy natúr joghurt)
15 dkg liszt
10 dkg aszalt, olajos paradicsom
3 szál bazsalikom

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

Válasszuk szét a tojásokat. Verjük fel a tojásfehérjéket. Keverjük ki habosra a tojássárgát a vajjal és a sóval. Tegyük hozzá az írót és a lisztet.

Csepegtessük le a paradicsomokat és daraboljuk apróra. Mossuk meg a bazsalikomot és szárogassuk meg. Tépkedjük le a levelét és vágjuk fel apróra. A paradicsomot és a bazsalikomot keverjük a tésztához, utána pedig keverjük hozzá óvatosan a felvert tojáshabot. Keverjük meg közben a tésztát, hogy eloszlassuk a paradicsomdarabkákat.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 4 perc alatt süssük aranybarnára.
Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Krumplis gofri

Kb. 8 darabhoz

1 kg krumpli
4 tojás
10 dkg keményítő
10 dkg liszt
8 ek. zabpehely
4 tk. só
1 szál rozmaring

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

Keverjük össze a krumplireszeléket a tojásokkal, zabpehellyel és egy kis sóval. Keverjük hozzá a lisztet és a keményítőt. A rozmaringot tépdessük le a száláról, vágjuk apróra és keverjük a krumplis tésztába.

Gofrinként tegyünk kb. 5 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét.

Csukjuk le a gofrisütőt. A gofrit darabonként 5 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Kazalo

Uvod 14
Namen uporabe 14
Tehnični podatki 14
Obseg dobave 14
Opis naprave 14
Varnostni napotki 15
Priprava pekača za vaflje 17
Peka vafljev 17
Čiščenje in nega 18
Shranjevanje 18
Odstranitev 18
Proizvajalec 19
Pooblaščeni serviser 19
Garancijski list 19
Recepti 20

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ta navodila dobro shranite. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Namen uporabe

Ta naprava je namenjena peki vafljev v domačem gospodinjstvu. Naprava ni namenjena pripravi drugih živil in tudi ne uporabi v obrtnih ali industrijskih panogah.

Tehnični podatki

Napetost:	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Poraba električne energije:	1200 W

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

Obseg dobave

Pekač za vaflje

Navodila za uporabo

Po razpakiranju z naprave odstranite vse embalažne materiale in zaščitne nalepke.

Opis naprave

❶ Lučka indikatorja (rdeča / zelena)

❷ Ročaj

❸ Nastavitveni gumb

❹ Navitje kabla

Varnostni napotki

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Poskrbite, da naprava nikoli ne more priti v stik z vodo, dokler je električni vtič v vtičnici, še posebej, če jo uporabljate v bližini pomivalnega korita v kuhinji.
- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo usposobljeni strokovnjaki ali servisna služba, da se izognete nevarnostim.
- Po uporabi omrežni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice. Izklop sam ne zadostuje, ker je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v vtičnico.
- Naprave ne uporabljajte z nikakršno zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Napravo lahko uporabljajo otroci od starosti 8 let naprej ter osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

Pozor! Vroča površina.

POZOR! NEVARNOST POŽARA!

- Živila, ki jih pečete, se lahko vžgejo! Naprave zato nikoli ne postavljajte pod gorljive predmete, še posebej ne pod gorljive zavese.
- Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora.

Priprava pekača za vaflje

Preden napravo prvič uporabite, se prepričajte, da so naprava, omrežni vtič in omrežni kabel v brezhibnem stanju in so vsi embalažni materiali odstranjeni z naprave.

1) Najprej očistite napravo, kot je to opisano v poglavju „Čiščenje in nega“.
2) Napravo ob zaprtem pokrovu enkrat na kratko segrejte do maksimalne temperature (Položaj 5). V ta namen omrežni vtič vtaknite v vtičnico in nastavitveni gumb ❸ potisnite čisto na desno.

NAPOTEK

► Pri prvi uporabi lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel zadah (možen je tudi nastanek manjše količine dima). Ta je normalen in se čez nekaj časa porazgubi. Prosimo, poskrbite za zadostno prezračenje. Na primer tako, da odprete okno.

Rdeča lučka indikatorja ❶ sveti, dokler je omrežni vtič v vtičnici. Zelena lučka indikatorja ❶ sveti, kakor hitro je dosežena nastavljena temperatura.

3) Omrežni vtič ponovno potegnite ven in pustite, da se naprava odprta ohladi.
4) Napravo ponovno očistite, kot je to opisano v poglavju „Čiščenje in nega“. Po tem je pekač za vaflje pripravljen za obratovanje.

Peka vafljev

Ko imate testo za vaflje pripravljeno:

1) Napravo segrejte, pokrov naj bo pri tem zaprt. V ta namen omrežni vtič vtaknite v vtičnico in obrnite nastavitveni gumb ❸ v položaj 3. Čim dlje nastavitveni gumb ❸ potisnete na desno, tem bolj zapečeni bodo vaflji.

NAPOTEK

► Če ste pripravili testo z manj maščobe, na primer skutno testo, potem površine za peko rahlo premažite s primernim maslom, margarino ali oljem za peko.

Kakor hitro zasveti zelena lučka indikatorja ❶, je naprava vroča!

2) Testo enakomerno porazdelite po spodnji površini za peko. Da dosežete pravilno količino testa, dajte v pekač toliko testa, da se to rahlo dotika roba površine za peko. Po potrebi količino testa povečajte ali zmanjšajte pri naslednjem vaflju. Pazite, da testo ne steče čez rob površine za peko. Zaprite pokrov.
3) Pokrova ne odpirajte prej kot čez 2 minuti. Ko ga odprete, preverite rezultat peke. Prehitro odpiranje pokrova bi vafelj samo natrgalo.

Vaflji so gotovi čez pribl. 3 minute.

NAPOTEK

► Ker je idealna stopnja zapečenosti močno odvisna od osebnega okusa in vrste testa, se čas peke lahko razlikuje: zato vaflje pecite tako dolgo, dokler ne dosežete želene stopnje zapečenosti. Stopnjo zapečenosti lahko določite s prestavljanjem nastavitvenega gumba ❸ ali na podlagi trajanja peke. Tako lahko spečete zlato rumene do hrustljavo rjave vaflje.

Pri jemanju vafljev iz pekača pazite, da se pomotoma ne poškoduje obloga površin za peko. V nasprotnem primeru se vaflji na tem mestu ne ločijo več tako dobro od podlage.

4) Po zadnjem vaflju omrežni vtič potegnite iz vtičnice in pustite, da se naprava odprta ohladi.

Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

► Ohišja naprave nikoli ne odpirajte. V njem se ne nahajajo nobeni upravljalni elementi. Pri odprtem ohišju lahko obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara. Preden napravo očistite, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice in potem napravo pustite, da se ohladi. Obstaja nevarnost opeklin. Nevarnost telesne poškodbe!

Nikakor pa ne smete delov aparata potopiti v vodo ali druge tekočine! Tako lahko namreč pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara, če ob naslednji uporabi ostanki vlage pridejo v stik z deli pod napetostjo.

- Površini za peko po uporabi najprej očistites suho papirnato kuhinjsko krpo, ki vpije ostanke maščobe.
- Potem vse površine in omrežni kabel očistite z rahlo navlaženo krpo za pomivanje. Napravo dobro posušite, preden jo ponovno uporabite.

POZOR!

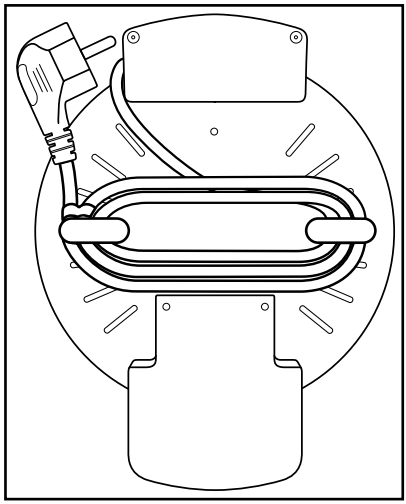
► Ne uporabljajte čistil ali topil. Ta lahko privedejo do poškodb naprave in tudi povzročijo ostanke snovi v naslednjih vafljih.

V primeru trdno sprijetih ostankov:

- V nobenem primeru si ne pomagajte s trdimi predmeti. Tako se lahko poškoduje obloga površin za peko vafljev.
- Raje na sprijete ostanke položite mokro krpo za pomivanje, da jih omehčate.

Shranjevanje

Pustite, da se naprava najprej popolnoma ohladi, preden jo shranite.
Električni kabel ovijte okrog navitja kabla ❹ pod dnom naprave:



Napravo hranite na suhem kraju.

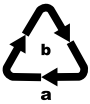
Odstranitev

Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

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

Embalažo oddajte za okolju primerno odstranitev.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.
Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj.

Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:
1–7: umetne snovi,
20–22: papir in karton,
80–98: kompozitni materiali.

Proizvajalec

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

Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 306507

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

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

Recepti

Osnovno testo

Za pribl. 20 kosov

250 g margarine ali masla (mehkega)
200 g sladkorja
2 zavojčka vanilijevega sladkorja
5 jajc
500 g moke
5 g pecilnega praška
400 ml mleka

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Umešajte jajca in jih skupaj s sladkorjem in margarino/maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte vanilijev sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek in zmešajte.

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

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

Spečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Vaflji s smetano

Za pribl. 8 kosov

200 g mehkega masla
150 g sladkorja
4 jajca
250 g kisle smetane ali smetane crème fraîche
300 g moke
100 g jedilnega škroba

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.
Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci. Umešajte kislo smetano in potem umešajte še moko in jedilni škrob.

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

Vaflji z makom in amarettom

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla
250 g moke
100 g surove marcipanove mase
3 jajca
40 g instant maka »Mohnback«
50 g sladkorja
100 ml amaretta
40 ml smetane

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.
Umešajte jajca in jih skupaj s sladkorjem in maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte preostale sestavine in vse skupaj dobro premešajte.
Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Spečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.

Čokoladni vaflji

Za pribl. 8 kosov

200 g mehkega masla
200 g sladkorja
4 jajca
150 g smetane crème fraîche
80 g čokoladnih koščkov
200 g moke

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci in smetano crème fraîche. Umešajte čokoladne koščke ter moko.

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

Makovi vaflji

Za pribl. 8 kosov

160 g mehkega masla
130 g sladkorja
3 jajca
100 g instant maka »Mohnback«
200 g moke
5 g pecilnega praška

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Maslo penasto umešajte s sladkorjem, jajci in makom Mohnback, potem umešajte še moko s pecilnim praškom.

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

Lešnikovi vaflji

Za pribl. 8 kosov

100 g fino mletih lešnikovih jedrc
160 g mehkega masla
3 jajca
200 g moke
120 g sladkorja
40 ml mleka

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Zmešajte maslo, jajca, mleko, lešnike in moko.

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

Marcipanovi vaflji

Za pribl. 8 kosov

2 kisli jabolki
120 g surove marcipanove mase
150 g mehkega masla
3 jajca
115 g sladkorja
1 zvrhana žlička cimeta v prahu
290 g moke
1 žličke pecilnega praška
1/4 l mleka
Sladkor in cimet v prahu za posipanje.

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

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte z jajci, sladkorjem in cimetom. Umešajte kocke jabolk in marcipana. Potem umešajte moko, pecilni prašek in mleko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vaflje zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.
Spečene vaflje položite na kuhinjsko rešetko.
Malce sladkorja v prahu zmešajte s cimetom in tople vaflje potresite s cimetovim sladkorjem.

Medeni vaflji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla
3 jajca
270 g moke
200 g sladkorja
1 žlička pecilnega praška
1/4 l mleka
6 žlic medu
1 ščepec soli
Sladkor v prahu za posipanje.

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

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

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

Vaflji z belo čokolado

Za pribl. 8 kosov

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

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

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

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

Vaflji z ovsenimi kosmiči

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla
130 g sladkorja
3 jajca
100 g kisle smetane
1 steklenička rumove arome
75 g moke
75 g nežnih ovsenih kosmičev
Sladkor v prahu za posipanje.

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

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

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

Kokosovi vaflji

Za pribl. 8 kosov

40 g rašple za kokos
150 g mehkega masla
180 g sladkorja
3 jajca
250 g moke
5 g pecilnega praška
150 ml mleka
1 g izdelka »Citro-Back«

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci. Potem umešajte Citro Back, moko, pecilni prašek, rašple za kokos in mleko.

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

Bananini vaflji

Za pribl. 8 kosov

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

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Olupite banane in jih narežite na majhne kose.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci. Potem umešajte banane, moko in pecilni prašek.

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

Sirovi vaflji

Za pribl. 8 kosov

80 g mehkega masla
200 g kisle smetane
250 g moke
100 g nastrganega parmezana
200 ml mleka
1 ščepec soli

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

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

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

Paradižnikovi vaflji

Za pribl. 8 kosov

5 jajc
100 g mehkega masla
1 žličko soli
8 žlic pinjenca
150 g moke
100 g suhih paradižnikov v olju
3 stebelca bazilike

Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

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

Pustite, da se paradižniki odcedijo, in jih narežite na majhne koščke. Baziliko operite in jo posušite s stresanjem. Potrgajte liste in jih sesekljajte. Paradižnik in baziliko umešajte v testo, potem umešajte sneg iz beljakov. Testo vmes premešajte, da se koščki paradižnika enakomerno porazdelijo.

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

Krompirjevi vaflji

Za pribl. 8 kosov

1 kg mokastega krompirja
4 jajca
100 g škroba
100 g moke
8 žlic ovsenih kosmičev
4 žličke soli
1 vejica rožmarina

Krompir olupite, operite in ga fino nastrgajte. Pekač za vaflje zaprite in segrejte.

Krompir v skledi zmešajte z jajci, ovsenimi kosmiči in nekaj soli. Umešajte moko in škrob. Iglice rožmarina potrgajte z vejice, jih sesekljajte in jih umešajte pod krompirjevo testo.

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

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

Obsah

Úvod **26**

Účel použití **26**

Technické údaje **26**

Součásti dodávky **26**

Popis přístroje **26**

Bezpečnostní pokyny **27**

Příprava vaflovače **29**

Pečení vaflí **29**

Čištění a údržba **30**

Úschova **30**

Zneškodnění **30**

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH **31**

Servis 32

Dovozce 32

Recepty **32**

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

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

Účel použití

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

Technické údaje

Napětí:	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon:	1200 W

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

Součásti dodávky

Vaflovač

Návod k použití

Po vybalení odstraňte z přístroje veškerý obalový-materiál nebo ochranné štítky.

Popis přístroje

❶ provozní kontrolka (červená / zelená)

❷ rukojeť

❸ regulační knoflík

❹ navíjení kabelu

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Ujistěte se, že se přístroj nemůže dostat do kontaktu s vodou, je-li zástrčka zapojena do sítě; zejména pokud přístroj používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.
- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, protože dokud je síťová zástrčka zapojena do sítě, je v přístroji nadále síťové napětí.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

Pozor! Horký povrch.

POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Pečivo může hořet! Proto přístroj nestavte nikdy pod hořlavé předměty, zvláště ne pod hořlavé záclony.
- Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.

Příprava vaflovače

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

Pečení vaflí

Máte-li připravené těsto do vaflovače:

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

UPOZORNĚNÍ

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

Jakmile svítí zelená provozní kontrolka ❶, je přístroj rozehřátý!

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

Vafle jsou hotové po cca 3 minutách.

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

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

- Pro odstranění zbytků tuku čistěte po upotřebení pečicí plochy nejprve suchou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- Potom vyčistěte všechny plochy a síťový kabel lehce navlhčeným hadrem na nádobí. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.

POZOR!

► Nepoužívejte žádné čistící prostředky nebo rozpouštědla. Ty by mohly vést nejenom k poškození přístroje, ale i ke znehodnocení příště pečených vaflích.

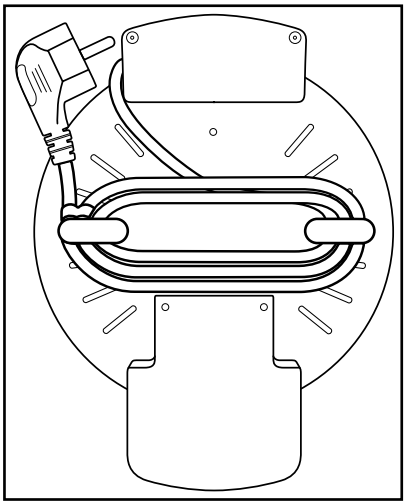
Co dělat, když jsou ve štěrbinách připečené zbytky:

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

Úschova

Před odstavením zařízení jej nejprve ponechte zcela vychladnout.

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



Přístroj skladujte na suchém místě.

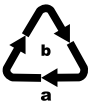
Zneškodnění

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

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

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

Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztřiďte odděleně.

Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: Plasty,
20–22: Papír a lepenka,
80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

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

Servis

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

IAN 306507

Dovozce

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

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

Recepty

Základní těsto

Na cca 20 kousků

250 g margarínu nebo másla (měkkého)
200 g cukru
2 balíčky vanilkového cukru
5 vejce
500 g mouky
5 g prášku do pečiva
400 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

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

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

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle ze zakysané smetany

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla
150 g cukru
4 vejce
250 g zakysané smetany nebo crème fraîche
300 g mouky
100 g škrobu

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát. Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Přidejte zakysanou smetanu a potom vmíchejte mouku a škrob.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle s mákem a Amaretto

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla
250 g mouky
100 g marcipánové hmoty
3 vejce
40 g máku na pečení (hotový přípravek)
50 g cukru
100 ml likéru Amaretto
40 ml smetany

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát. Utřená vejce s cukrem a máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte zbývající přísady a vše dobře promíchejte.
Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Čokoládové vafle

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla
200 g cukru
4 vejce
150 g crème fraîche nebo zakysané smetany
80 g čokoládového sypání
200 g mouky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Makové vafle

Na cca 8 kousků

160 g měkkého másla
130 g cukru
3 vejce
100 g máku na pečení (hotový přípravek)
200 g mouky
5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Oříškové vafle

Na cca 8 kousků

100 g jemně namletých jader lískových oříšků
160 g měkkého másla
3 vejce
200 g mouky
120 g cukru
40 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Marcipánové vafle

Na cca 8 kousků

2 kyselá jablka
120 g marcipánové hmoty
150 g měkkého másla
3 vejce
115 g cukru
1 vrchovatá ČL skořice
290 g mouky
1 ČL prášku do pečiva
1/4 l mléka
práškový cukr a mletá skořice na posypání.

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

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku. Smíchejte trochu práškového cukru se skořicí a teplé vafle posypte skořicovým cukrem.

Medové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla
3 vejce
270 g mouky
200 g cukru
1 ČL prášku do pečiva
1/4 l mléka
6 PL medu
1 špetka soli
práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Vafle z bílé čokolády

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla
3 vejce
150 g cukru
100 g nastrouhané bílé čokolády
250 g mouky
1 ČL skořice
50 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 2 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle z ovesných vloček

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla
130 g cukru
3 vejce
100 g zakysané smetany
1 lahvička rumové příchutě
75 g mouky
75 g jemných ovesných vloček
práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Kokosové vafle

Na cca 8 kousků

40 g strouhaný kokos
150 g měkkého másla
180 g cukru
3 vejce
250 g mouky
5 g prášku do pečiva
150 ml mléka
trochu nastrouhané citronové kůry

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Banánové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla
100 g cukru
3 vejce
2 banány
150 g mouky
5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

Banány oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Sýrové vafle

Na cca 8 kousků

80 g měkkého másla
200 g zakysané smetany
250 g mouky
100 g nastrouhaného parmezánu
200 ml mléka
1 špetka soli

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Rajčatové vafle

Na cca 8 kousků

5 vejce

100 g měkkého másla

1 ČL soli

8 PL podmáslí

150 g mouky

100 g sušených rajských jablíček naložených v oleji

3 snítky bazalky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehřát.

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

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

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 4 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Bramborové vafle

Na cca 8 kousků

1 kg moučných brambor

4 vejce

100 g škrobu

100 g mouky

8 PL ovesných vloček

4 ČL soli

1 snítka rozmarýnu

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

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

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

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

Obsah

Úvod **38**

Účel použitia **38**

Technické údaje **38**

Obsah dodávky **38**

Opis prístroja **38**

Bezpečnostné upozornenia **39**

Príprava vaflovača **41**

Pečenie vaflí **41**

Čistenie a údržba **42**

Uskladnenie **42**

Likvidácia **42**

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH **43**

Servis 44

Dovozca 44

Recepty **44**

Úvod

Srdečne vám gratulujeme!

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

Účel použitia

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

Technické údaje

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

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

Obsah dodávky

Naparovacia žehlička

Návod na používanie

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

Opis prístroja

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

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Zabezpečte, aby elektrický spotrebič nikdy neprišiel do styku s vodou, pokiaľ je sieťová zástrčka v zásuvke, predovšetkým ak elektrický spotrebič používate v kuchyni v blízkosti drezu.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil alebo sa iným spôsobom poškodil.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- Po použití zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky. Samotné vypnutie nepostačuje, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke v elektrickom spotrebiči sa ešte stále nachádza sieťové napätie.
- Na zapínanie a vypínanie elektrického spotrebiča nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ VYSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ VYSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

Pozor! Horúci povrch.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Výrobky z cesta môžu horieť! Elektrický spotrebič nikdy neumiestňujte pod horľavé predmety, najmä nie do blízkosti horľavých záclon.
- Ak elektrický spotrebič pracuje, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.

Príprava vaflovača

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

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

UPOZORNENIE

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

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

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

Pečenie vaflí

Ak ste pripravili plánované cesto na vafle:

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

UPOZORNENIE

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

Keď svieti zelená prevádzková kontrolka ❶, je prístroj horúci!

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

Oblátky sú hotové asi po 3 minútach.

UPOZORNENIE

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

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

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

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

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

- Po použití najskôr vyčistite plochy na pečenie suchou papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odsali zvyšky tuku.
- Potom jemne navlhčenou handričkou očistite všetky plochy a sieťovú šnúru. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.

POZOR!

- ► Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani riedidlá. Mohli by viesť nielen k poškodeniu prístroja, ale aj zanechať zvyšky na ďalších vafliach.

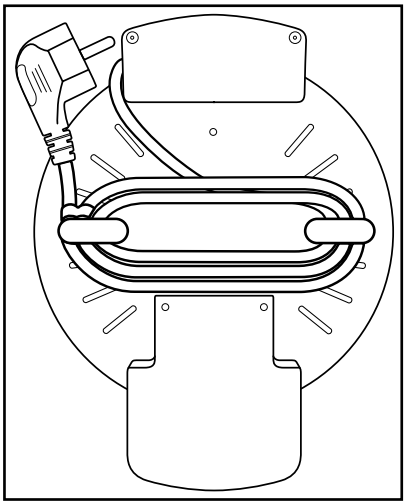
Ak sú zvyšky pripečené:

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

Uskladnenie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.

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



Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

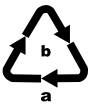
Likvidácia

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

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

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

Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytrieďte.

Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:
1–7: Plasty,
20–22: Papier a lepenka,
80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

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

IAN 306507

Dovozca

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

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

Recepty

Základné cesto

Na približne 20 kusov

250 g margarínu alebo masla (mäkké)
200 g cukru
2 balíčky vanilkového cukru
5 vajec
500 g múky
5 g prášku do pečiva
400 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

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

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z kyslej smotany

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla
150 g cukru
4 vajcia
250 g kyslej smotany alebo Crème fraîche
300 g múky
100 g potravinárskeho škrobu

Vaflovač zaklopte a predhrejte.
Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny. Zamiešajte kyslú smotanu a potom vmiešajte múku a potravinársky škrob.

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

Makové vafle amareto

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

250 g múky

100 g surového marcipánu

3 vajcia

40 g makovej plnky (hotový výrobok)

50 g cukru

100 ml amaretta

40 ml smotany

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

Čokoládové vafle

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla

200 g cukru

4 vajcia

150 g Crème fraîche

80 g čokoládových kvapiek

200 g múky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

Makové vafle

Na približne 8 kusov

160 g mäkkého masla

130 g cukru

3 vajcia

100 g makovej plnky (hotový výrobok)

200 g múky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

Vafle z lieskových orieškov

Na približne 8 kusov

100 g jemne mletých lieskových orechov

160 g masla

3 vajcia

200 g múky

120 g cukru

40 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

Marcipánové vafle

Na približne 8 kusov

2 kyslasté jablká

120 g surového marcipánu

150 g masla

3 vajcia

115 g cukru

1 kopcovitá ČL škorice

290 g múky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

Práškový cukor a mletá škorica na posypanie

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

Vaflovač zaklopte a zohrejte.

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

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vaflu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku. Rozmiešajte trocha práškového cukru so škoricou a teplé vafle poprášte škoricovým cukrom.

Medové vafle

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

3 vajcia

270 g múky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

6 PL medu

1 štipka soli

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vaflu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

Vafle z bielej čokolády

Na približne 8 kusov

150 g masla

3 vajcia

150 g cukru

100 g strúhanej bielej čokolády

250 g múky

1 ČL škorice

50 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

Vždy približne 2 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vaflu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z ovsených vločiek

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

130 g cukru

3 vajcia

100 g kyslej smotany

1 malá fľaša rumovej arómy

75 g múky

75 g jemných ovsených vločiek

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vaflu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

Kokosové vafle

Na približne 8 kusov

40 g strúhaný kokos

150 g masla

180 g cukru

3 vajcia

250 g múky

5 g prášku do pečiva

150 ml mlieka

1 g strúhanej citrónovej kôry

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

Banánové vafle

Na približne 8 kusov

150 g masla

100 g cukru

3 vajcia

2 banány

150 g múky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Banány ošúpte a rozrežte na malé kusy.

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

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

Syrové vafle

Na približne 8 kusov

80 g masla

200 g kyslej smotany

250 g múky

100 g strúhaného parmezánu

200 ml mlieka

1 štipka soli

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

Paradajkové vafle

Na približne 8 kusov

5 vajcia

100 g mäkkého masla

1 ČL soli

8 PL cmaru

150 g múky

100 g sušených, v oleji naložených paradajok

3 vetvičky bazalky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vaflu pečte do zlatohneda približne 4 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Zemiakové vafle

Na približne 8 kusov

1 kg uvarených múčnatých zemiaky

4 vajcia

100 g škrobu

100 g múky

8 PL ovsených vločiek

4 ČL soli

1 vetvičku rozmarínu

Zemiaky ošúpte, umyte a na jemno postrúhajte. Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Verwendungszweck

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

Technische Daten

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

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

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche.

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

Waffeleisen vorbereiten

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

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

HINWEIS

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

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

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

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

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

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

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

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

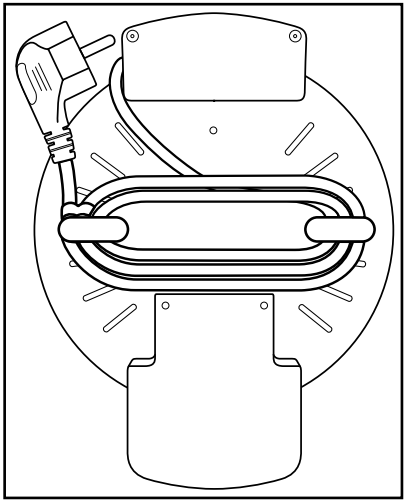
- ► Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

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



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

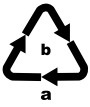
Entsorgen

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

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

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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Serviceanschrift 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 306507

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 Schokotröpfchen
200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

160 g weiche Butter
130 g Zucker
3 Eier
100 g Mohnback (Fertigprodukt)
200 g Mehl
5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

100 g fein gemahlene Haselnusskerne
160 g weiche Butter
3 Eier
200 g Mehl
120 g Zucker
40 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel
120 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter
3 Eier
115 g Zucker
1 gehäufter TL Zimt
290 g Mehl
1 TL Backpulver
1/4 L Milch
Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben.

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
3 Eier
270 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
1/4 L Milch
6 EL Honig
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Weiße-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
3 Eier
150 g Zucker
100 g geriebene weiße Schokolade
250 g Mehl
1 TL Zimt
50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
130 g Zucker
3 Eier
100 g Schmand
1 Fläschchen Rum-Aroma
75 g Mehl
75 g blütenzarte Haferflocken
Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

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

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

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

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

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

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

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

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
06/2018 · Ident.-No.: SWE1200C3-062018-1