



www.lidl-service.com

PDF
online

WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(GB)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(HU)

GOFRISÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(PL)

GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(SI)

PEKAČ ZA VAFLE

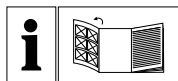
Navodila za uporabo

(SK)

VAFLOVAČ

Návod na obsluhu

IAN 93254



(GB)

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

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(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 seznámte 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.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	13
HU	Használati utasítás	Oldal	25
SI	Navodila za uporabo	Stran	37
CZ	Návod k obsluze	Strana	49
SK	Návod na obsluhu	Strana	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



Table of Contents

Introduction.....	2
Intended Use.....	2
Technical data.....	2
Items supplied.....	2
Appliance description.....	2
Safety instructions	3
Preparing the waffle iron.....	5
Baking waffles	5
Cleaning and care.....	6
Storage	6
Disposal.....	6
Importeur	6
Warranty and Service	7
Recipes.....	8

WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended Use

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

Technical data

Voltage: 220 - 240 V ~/50 Hz

Max. power
consumption: 1200 W

Items supplied

Waffle maker

Operating manual

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

Appliance description

- ❶ Operating lamp (red / green)
- ❷ Hand grip
- ❸ Control knob
- ❹ Cable retainer

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Ensure that the appliance never comes into contact with water while the plug is inserted into a power socket, especially if you are using it in the kitchen and close to the sink.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Always disconnect the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

WARNING – RISK OF INJURY!

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

** WARNING – RISK OF INJURY!**

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



Caution! Hot surfaces.

ATTENTION! RISK OF FIRE!

- ▶ Baked foods can burn! For this reason you should never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- ▶ Never leave appliance unsupervised while it is in use.

Preparing the waffle iron

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

- 1) First of all, clean the appliance as described in "Cleaning and Care".
- 2) Lightly grease the baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking. This will help better loosen any production residues perhaps remaining on the baking surfaces.
- 3) Heat the appliance briefly to the maximum temperature (Position 5) with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob **3** all the way to the right.

NOTE

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

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

The green operating lamp **1** glows as soon as the programmed temperature has been reached.

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

Baking waffles

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

- 1) Heat the appliance with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob **3** to position 3. The further you slide the control knob **3** to the right, the darker the waffles will be baked.

NOTE

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

As soon as the green operation lamp **1** glows, the appliance is hot!

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

The waffles are ready after about 3 minutes.

NOTE

- As the ideal level of browning is wholly dependent on personal taste and the constituency of the batter, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your own desired level of browning has been achieved. You can determine the level of browning either by adjusting the control knob **3** or through the baking time. In this way, the waffles can be baked from a golden yellow to a crispy brown.

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

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

Cleaning and care

ATTENTION!

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



DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!



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

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.

ATTENTION!

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

In the case of stubborn residues:

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

Storage

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

Wind the power cable around the cable retainer ④ on the underside of the appliance.

Store the appliance in a dry location.

Disposal



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

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

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

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 93254

Hotline availability:

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

Recipes

Basic batter

For approx. 20 waffles

250 g margarine or butter (soft)
200 g sugar
2 packets of vanilla sugar
5 eggs
500 g flour
5 g baking powder
400 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
150 g sugar
4 eggs
250 g sour cream or crème fraîche
300 g flour
100 g corn starch

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter, sugar and eggs into a foamy batter. Cut in the sour cream, then stir in the flour and corn starch.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed and Amaretto waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
250 g flour
100 g marzipan
3 eggs
40 g poppy seed mix (ready-to-use product)
50 g sugar
100 ml Amaretto
40 ml cream

Close and heat up the waffle iron.

Whisk the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the remaining ingredients and blend everything well. Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Chocolate waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
200 g sugar
4 eggs
150 g crème fraîche
80 g chocolate drops
200 g flour

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed waffles

For approx. 8 waffles

160 g soft butter
130 g sugar
3 eggs
100 g poppy seed mix (ready-to-use product)
200 g flour
5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Hazelnut waffles

For approx. 8 waffles

100 g finely ground hazelnuts
160 g soft butter
3 eggs
200 g flour
120 g sugar
40 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Marzipan waffles

For approx. 8 waffles

2 sour apples
120 g marzipan
150 g soft butter
3 eggs
115 g sugar
1 heaped tsp cinnamon
290 g flour
1 tsp of baking powder
1/4 l milk

Icing sugar and cinnamon powder for dusting.

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

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

Honey waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
3 eggs
270 g flour
200 g sugar
1 tsp of baking powder
1/4 l milk
6 tbsps honey
1 pinch salt
Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

White chocolate waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
3 eggs
150 g sugar
100 g grated white chocolate
250 g flour
1 tsp cinnamon
50 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Oatmeal waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
130 g sugar
3 eggs
100 g sour cream
1 small bottle of rum flavouring
75 g flour
75 g tender oatmeal flakes
Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Coconut waffles

For approx. 8 waffles

40 g desiccated coconut
 150 g soft butter
 180 g sugar
 3 eggs
 250 g flour
 5 g baking powder
 150 ml milk
 1 g of lemon zest

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Banana waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
 100 g sugar
 3 eggs
 2 bananas
 150 g flour
 5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Peel the bananas and cut them into small pieces.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Cheese waffles

For approx. 8 waffles

80 g soft butter
 200 g sour cream
 250 g flour
 100 g grated Parmesan cheese
 200 ml milk
 1 pinch salt

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Tomato waffles

For approx. 8 waffles

5 eggs
100 g soft butter
1 tsp salt
8 tbsp butter milk
150 g flour
100 g tomatoes, dried and marinated in oil
3 stalks of basil

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Potato waffles

For approx. 8 waffles

1 kg mealy cooking potatoes
4 eggs
100 g starch
100 g flour
8 tbsp. oatmeal flakes
4 tsp salt
1 sprig of rosemary

Peel, wash and finely grate the potatoes.

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Spis treści

Wstęp	14
Przeznaczenie	14
Dane techniczne	14
Zakres dostawy	14
Opis urządzenia	14
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	15
Przygotowanie wafłownicy	17
Pieczenie wafli	17
Czyszczenie i konserwacja	18
Przechowywanie	18
Utylizacja	18
Importer	18
Gwarancja i serwis	19
Przepisy	20

GOFROWNICA SWE 1200 C3

Wstęp

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

Przeznaczenie

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

Dane techniczne

Napięcie: 220 - 240 V ~/50 Hz

Maks. pobór mocy: 1200 W

Zakres dostawy

Gofrownica

Instrukcja obsługi

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

Opis urządzenia

- ❶ Lampka kontrolna (czerwona/zielona)
- ❷ Uchwyt
- ❸ Pokrętko regulacyjne
- ❹ Nawijacz kabla

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą, gdy wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe. Szczególnie dotyczy to sytuacji, gdy urządzenie jest używane w kuchni w pobliżu zlewu.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgoceny ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe, pozostaje ono nadal podłączone do napięcia sieciowego.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

**OSTRZEŻENIE –****NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

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



Uwaga! Gorąca powierzchnia.

UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Wypieki mogą się zapalić! Nigdy nie należy stawiać urządzenia pod palnymi przedmiotami, w szczególności pod łatwopalnymi firankami.
- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

Przygotowanie wafłownicy

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

- 1) Najpierw należy wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- 2) Posmaruj gorące powierzchnie grzewcze masłem, margaryną lub olejem do pieczenia. W ten sposób od powierzchni grzewczych łatwiej odejdą ewentualne pozostałości wykorzystane do produkcji.
- 3) Zamknij pokrywę i podgrzej urządzenie do temperatury maksymalnej (Pozycja 5). W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i pokrętkę regulacyjną ❸ do końca w prawo.

WSKAZÓWKA

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

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

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

Pieczenie wafli

Po przygotowaniu ciasta, przeznaczonego do gofrownicy:

- 1) Podgrzej urządzenie przy zamkniętej pokrywie. W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i obróć pokrętkę regulacyjną ❸ w położenie 3. Im dalej przesuniesz pokrętkę regulacyjną ❸ w prawo, tym wafle będą ciemniejsze po upieczeniu.

WSKAZÓWKA

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

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

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

Wafle są gotowe po ok. 3 minutach.

WSKAZÓWKA

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

Przy wyciąganiu wafli uważać, aby nie uszkodzić powłok płyt grzewczych. W przeciwnym wypadku wafle przestaną łatwo odchodzić od powierzchni płyt.

- 4) Po przyrządzeniu ostatniego wafła wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

- Płyty grzewcze czyści po użyciu najpierw suchym ręcznikiem papierowym, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie do czyszczenia płyt i kabla użyj wilgotnego ręcznika. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

UWAGA!

- ▶ Nie stosować żadnych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Mogą one spowodować nie tylko uszkodzenie urządzenia, lecz również pozostać aż do następnych wafli.

Ustawianie przypieczonych pozostałości:

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

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie.

Kabel zasilający należy schować w schowku na kabel zasilający ❹ znajdującym się od spodu urządzenia.

Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

Utylizacja

Urządzenia nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.



Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.



Materiał opakowania oddawaj do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 93254

Czas pracy infolinii:

od poniedziałku do piątku, w godzinach
08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Przepisy

Ciasto podstawowe

Na ok. 20 sztuk

250 g miękkiego masła lub margaryny
200 g cukru
2 opakowania cukru waniliowego
5 jaj
500 g mąki
5 g proszku do pieczenia
400 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle śmietankowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła
150 g cukru
4 jaja
250 g śmietany lub crème fraîche
300 g mąki
100 g mąki ziemniaczanej

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z makiem i amaretto

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła
250 g mąki
100 g masy marcepanowej
3 jaja
40 g maku do pieczenia (gotowego)
50 g cukru
100 ml likieru amaretto
40 ml śmietany

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła
200 g cukru
4 jaja
150 g crème fraîche
80 g kawałków czekolady
200 g mąki

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle makowe

Na ok. 8 sztuk

160 g miękkiego masła
130 g cukru
3 jaja
100 g maku do pieczenia (gotowego)
200 g mąki
5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z orzechami laskowymi

Na ok. 8 sztuk

100 g drobno zmielonych orzechów laskowych
160 g miękkiego masła
3 jaja
200 g mąki
120 g cukru
40 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle marcepanowe

Na ok. 8 sztuk

2 kwaśne jabłka
120 g masy marcepanowej
150 g miękkiego masła
3 jaja
115 g cukru
1 czubata łyżeczka cynamonu
290 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/4 l mleka

Cukier puder i mielony cynamon do posypania.

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

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.
Wymieszać niewielką ilość cukru pudru z cynamonem i posypać gorące wafle.

Wafle miodowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła
3 jaja
270 g mąki
200 g cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/4 l mleka
6 łyżek stołowych miodu
1 szczypta soli
Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

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

Białe wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła
3 jaja
150 g cukru
100 g startej białej czekolady
250 g mąki
1 łyżeczka cynamonu
50 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle z płatkami owsianymi

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła
130 g cukru
3 jaja
100 g śmietany
1 buteleczka aromatu rumowego
75 g mąki
75 g płatków owsianych
Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

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

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

Wafle kokosowe

Na ok. 8 sztuk

40 g wiórki kokosowe
150 g miękkiego masła
180 g cukru
3 jaja
250 g mąki
5 g proszku do pieczenia
150 ml mleka
1 g otartej skórki z cytryny

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.
Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle bananowe

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła
100 g cukru
3 jaja
2 banany
150 g mąki
5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Obrać i pokroić banany na małe kawałki.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.
Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle serowe

Na ok. 8 sztuk

80 g miękkiego masła
200 g kwaśnej śmietany
250 g mąki
100 g tartego parmezanu
200 ml mleka
1 szczypta soli

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.
Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle pomidorowe

Na ok. 8 sztuk

- 5 jaj
- 100 g miękkiego masła
- 1 łyżeczka soli
- 8 łyżek stołowych maślanek
- 150 g mąki
- 100 g suszonych pomidorów w oleju
- 3 gałązki bazylii

Gofrownicę zamknąć i rozgrzać.

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

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę.

Każdy wafel piec ok. 4 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

Wafle ziemniaczane

Na ok. 8 sztuk

- 1 kg gotowanych ziemniaków o mącznej konsystencji po ugotowaniu
- 4 jaj
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 100 g mąki
- 8 łyżek stołowych płatków owsianych
- 4 łyżeczki soli
- 1 gałązki rozmarynu

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

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

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

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

Tartalomjegyzék

Bevezetés	26
Felhasználási cél	26
Műszaki adatok	26
Tartozékok felsorolása	26
Készülék leírása	26
Biztonsági utasítások	27
A gofrisütő előkészítése	29
Gofrisütés	29
Tisztítás és ápolás	30
Tárolás	30
Ártalmatlanítás	30
Gyártja	30
Garancia és szervíz	31
Receptek	32

GOFRISÜTŐ SWE 1200 C3

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 ~ / 50 Hz

Max. teljesítményfelvétel: 1200 W

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 vezetékét 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) A sütőfelületet kenje meg vékonyan sütésre alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal. Így jobban oldódnak le a sütőfelületről a gyártásból esetlegesen visszamaradt anyagok.
- 3) 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 **3** 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 **1** addig világít, amíg a csatlakozó a konnektorból van. A zöld működésjelző lámpa **1** akkor világít, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.

- 4) Ezután húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket nyitott állapotban lehűlni.
- 5) 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 **3** 3-as helyzetbe. Minél inkább jobbra tolja a szabályzógombot **3**, annál sötétebbre sülnek a gofrik.

TUDNIVALÓ

- Ha zsirban szegény tésztát készített, mint pl. túrórt tartalmazó tésztát, akkor a sütőfelületet enyhén zsírozza ki sütéshez alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal.

Amikor világít a zöld működésjelző lámpa **1**, 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 percre, majd nyissa ki a gofrisütőt, hogy megnézzze, 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 ízlésünytől és a tészta fajtájától: ezért a gofrit addig süssse, amíg el nem érte a kívánt pirítási szint. A pirítás fokát vagy a szabályzó gombbal **3** 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. Különböző 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

FIGYELEM!

- Soha ne nyissa fel a burkolatát. A készülék házon 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!

⚠ VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ⚡ Semmi esetre sem szabad a készülék részét 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 papírtörölvél, 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 a hálózati kábelt a készülék alján található kábeltartó köré ④.

Tárolja a készüléket száraz helyen.

Ártalmatlanítás



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

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



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre.

Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik a jótállással. Ez érvényes a cserélt és javított alkatrészekre is. Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányosságokat kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás után jelezni kell. A garancia idejének lejárta után esedékes javítások költségtérítések.

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@idl.hu

IAN 93254

Az ügyfélszolgálati forrádrót elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

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 tegyük 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 tegyük 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 tegyük 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 vaját a cukorral, tojással és a tejjel. 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 3 perc alatt süssük 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 vaját 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 vaját a tojásokkal, a tejjel, a mogyoróval és a lisztel.

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 vaját 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 vaját 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 alatt süssük 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 vaját 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 vaját 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 föl 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 tegyük 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 tegyük 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 tejfölt

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 tegyük 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 író 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	38
Namen uporabe	38
Tehnični podatki	38
Obseg dobave	38
Opis naprave	38
Varnostni napotki	39
Priprava pekača za vafle	41
Peka vafļjev	41
Čiščenje in nega	42
Shranjevanje	42
Odstranitev	42
Proizvajalec	42
Servis	42
Garancijski list	43
Recepti	44

SI

PEKAČ ZA VAFLJE SWE 1200 C3

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 vafeljev v domačem gospodinjstvu. Naprava ni namenjena pripravi drugih živil in tudi ne uporabi v obrtnih ali industrijskih panogah.

Tehnični podatki

Napetost: 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Največja poraba
električne energije: 1200 W

Obseg dobave

Pekač za vafle
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 pomankljivimi 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 vafle

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) Površine za peko rahlo premažite z maslom, margarino ali oljem, primernim za peko. Tako boste lažje odstranili morebitne ostanke od izdelave na površinah za peko.
- 3) 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.

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

Peka vafeljev

Ko imate testo za vafle 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 vafli.

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 vafliju. 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 vafelji samo natrgalo.

Vafliji 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 vafle pecite tako dolgo, dokler ne dosežete zelene stopnje zapečenosti. Stopnjo zapečenosti lahko določite s prestavljanjem nastavitvenega gumba ❸ ali na podlagi trajanja peke. Tako lahko spečete zlato rumene do hrustljivo rjave vafle.

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

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

Čiščenje in nega

POZORI!

- 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!

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ⚡ 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 očistite 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.

POZORI!

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

V primeru trdno sprijetih ostankov:

- V nobenem primeru si ne pomagajte s trdimi predmeti. Tako se lahko poškoduje obloga površin za peko vaflej.
- 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 ④ 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.



Embalazo oddajte za okolju primerno odstranitev.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Servis

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 93254

Dosegljivost telefonske službe za stranke:

Od ponedeljka do petka od 8:00 do 20:00 (po srednjeevropskem času)

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, 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 oz. 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 dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. 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.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. 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 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 vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji s smetano

Za pribl. 8 kosov

200g mehkega masla

150 g sladkorja

4 jajca

250 g kisle smetane ali smetane crème fraîche

300 g moke

100 g jedilnega škroba

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci.

Umešajte kisko smetano in potem umešajte še moko in jedilni škrob.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite.

Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji 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 amarett

40 ml smetane

Pekač za vafle 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 vafle zaprite.

Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Čokoladni vafliji

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 vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Makovi vafli

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 vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Lešnikovi vafli

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 vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Marcipanovi vafli

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 vafle zaprite in segrejte.

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

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

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Malce sladkorja v prahu zmešajte s cimetom in tople vafle potresite s cimetovim sladkorjem.

Medeni vafliji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla

3 jajca

270 g moka

200 g sladkorja

1 žlička pecilnega praška

1/4 l mleka

6 žlic medu

1 ščepec soli

Sladkor v prahu za posipanje.

Pekač za vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Vafliji z belo čokolado

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla

3 jajca

150 g sladkorja

100 g nastrgane bele čokolade

250 g moka

1 žlička cimeta v prahu

50 ml mleka

Pekač za vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji 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 moka

75 g nežnih ovsenih kosmičev

Sladkor v prahu za posipanje.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci, kislom 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Kokosovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

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

Pekač za vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Bananini vafliji

Za pribl. 8 kosov

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

Pekač za vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Sirovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

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

Pekač za vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Paradižnikovi vafliji

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 vafle 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 vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 4 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Krompirjevi vafliji

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

Obsah

Úvod	50
Účel použití	50
Technické údaje	50
Součásti dodávky	50
Popis přístroje	50
Bezpečnostní pokyny	51
Příprava vaflovače	53
Pečení vafli	53
Čištění a údržba	54
Úschova	54
Zneškodnění	54
Dovozce	54
Záruka & servis	55
Recepty	56

VAFLOVAČ SWE 1200 C3

Úvod

Gratuluje 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 vafelí pro domácí potřebu. Není určen pro přípravu jiných potravin a k použití v živnostenské nebo průmyslové oblasti.

Technické údaje

Napětí: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Max. příkon: 1200 W

Součásti dodávky

Vaflovač

Návod k použití

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

Popis přístroje

- 1 provozní kontrolka (červená / zelená)
- 2 rukojeť
- 3 regulační knoflík
- 4 navíjení kabelu

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Ujistěte se, že se přístroj nemůže dostat do kontaktu s vodou, je-li zástrčka zapojena do sítě; zejména pokud přístroj používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhněte 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 vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ 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) Pečicí plochy lehce namažte máslem, margarínem nebo olejem vhodným na pečení. Tak se na pečicích plochách lépe rozpustí případné zbytky, vzniklé výrobou.
- 3) 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. Otevřete např. okno.

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

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

Pečení vafli

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 pečicí 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 pečicí 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 vafli dejte pozor na to, aby nedopatřením nebyla poškozena potahová vrstva pečicích 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

POZOR!

- 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!

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

-  V žádném případě se nesmí části zařízení ponořovat do vody nebo jiných kapalin! Zde může vzniknout nebezpečí ohrožení života elektrickým 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 čisticí prostředky nebo rozpouštědla. Ty by mohly vést nejenom k poškození přístroje, ale i ke znehodnocení příště pečených vafliček.

Co dělat, když jsou ve šterbinách 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 navíjete kolem navíjení kabelu ④ pod dnem přístroje.

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.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Dovozce

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

Záruka & servis

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uspořádejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození, vzniklé při dopravě a na poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlouží.

To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené díly. Případné škody a nedostatky, zjištěné už při koupě, se musí hlásit hned po vybalení výrobku, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby podléhají veškerá opravy poplatkům.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 93254

Dostupnost horké linky:

pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

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 rozehrát.

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 rozehrát.

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 rozehrát.

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 sypaní

200 g mouky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

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 rozezhřát.

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 rozezhřát.

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

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

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 rozezhřát.

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 nastrohané bílé čokolády

250 g mouky

1 ČL skořice

50 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

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 rozezhřát.

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 nastrohané citronové kůry

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

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 rozehrát.

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 nastrohaného parmezánu
200 ml mléka
1 špetka soli

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

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 rozezhřát.

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 sníž z bílků. Těsto promíchejte, aby se kousky rajských jablíček rovnoměrně rozdělily.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 4 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Bramborové vafle

Na cca 8 kousků

1 kg moučných brambor
4 vejce
100 g škrobu
100 g mouky
8 PL ovesných vloček
4 ČL soli
1 snítky rozmarýnu

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

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	62
Účel použitia	62
Technické údaje	62
Obsah dodávky	62
Opis prístroja	62
Bezpečnostné upozornenia	63
Príprava vaflovača	65
Pečenie vafli	65
Čistenie a údržba	66
Uskladnenie	66
Likvidácia	66
Dovozca	66
Záruka a servis	67
Recepty	68

VAFLOVAČ SWE 1200 C3

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 ~/50 Hz

max. príkon: 1200 W

Obsah dodávky

Vaflovač

Návod na používanie

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

Opis prístroja

- ❶ Prevádzková kontrolka (červená/zelená)
- ❷ Rukoväť
- ❸ Regulačný gombík
- ❹ 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. Ved'te 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 zákazníkovi 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.

** VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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



Pozor! Horúci povrch.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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

Príprava vaflovača

Predtým než prístroj uvediete do prevádzky, presvedčte sa, 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) Plochy na pečenie zľahka potrite na pečenie vhodným maslom, margarínom alebo olejom. Tak sa z plôch na pečenie ľahšie uvoľnía prípadné zvyšky z výroby.
- 3) 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 mierného 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.

- 4) Znova vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.
- 5) Elektrický spotrebič opakovane čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“. Potom je vaflovač pripravený.

Pečenie vafli

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.

Ked' svieti zelená prevádzková kontrolka ❶, je prístroj horúci!

- 2) Rozotrite cesto rovnomerne na spodnej plochene 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 upečiť 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

POZOR!

- 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!

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

- Po použití najskôr vyčistíte plochy na pečenie suchou papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odsali zvyšky tuku.
- Potom jemne navlhčenou handričkou očistíte 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 vafiach.

Ak sú zvyšky pripečené:

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

Uskladnenie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.

Naviňte sieťový kábel do priestoru na navinutie kábla ④ pod dnom elektrického spotrebiča.

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.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Dovozca

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

Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv.

To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné poškodenia alebo nedostatky zistené už pri kúpe musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@idl.sk

IAN 93254

Dostupnosť hotline:

pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod.
(SEČ)

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 zatlorte. Každú vafľu 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 zatlorte. Každú vafľu 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 zatlorte. Každú vafľu 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 kvapiiek

200 g múky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajíčkami 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 vafľu 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, vajíčkami 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 vafľu 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 vajíčkami, mliekom, lieskovými orechmi a múkou.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu 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, rozštvrtte ho odstráňte jadierka a narežte na malé kocky. Surový marcipán narežte na malé kocky.

Vaflovač zaklopte a zohrejte.

Maslo s vajíčkami, 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 vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku. Rozmiešajte trocha práškoveho 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 vafľu 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 vafľu 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 vafľu 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 vafľu 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 vafľu 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 vafľu 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 oddelte 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. Listky 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 vafľu 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 vafľu pečte do zlatohneda približne 5 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	74
Verwendungszweck.....	74
Technische Daten	74
Lieferumfang.....	74
Gerätebeschreibung.....	74
Sicherheitshinweise	75
Waffeleisen vorbereiten	77
Waffeln backen.....	77
Reinigen und Pflegen	78
Aufbewahren	78
Entsorgen	78
Importeur	78
Garantie und Service	79
Rezepte	80

DE
AT
CH

WAFFELEISEN SWE 1200 C3

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Verwendungszweck

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

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~/50 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche.

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

Waffeleisen vorbereiten

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

- 1) Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
- 3) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf ③ ganz nach rechts.

HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Raucherentwicklung 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.

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

Sobald die grüne Betriebslampe 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 ④ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

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

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG!

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

ACHTUNG!

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

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ④ unter dem Geräteboden. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen

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

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



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

Importeur

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

Garantie und Service

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

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

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 93254

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 93254

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 93254

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

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Weiß-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacij · Információk állása
Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stand der
Informationen: 09/2013 · Ident.-No.: SWE1200C3-072013-2

IAN 93254