



WAFFLE MAKER SWEW 750 D4

(HU)

GOFRISÜTŐ

Rövid útmutató

(SK)

VAFLOVAČ

Krátky návod

(CZ)

VAFLOVAČ

Stručný návod

(DE)

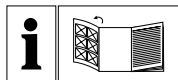
(AT)

(CH)

WAFFELEISEN

Kurzanleitung

IAN 434994_2304



(HU)

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

(CZ)

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

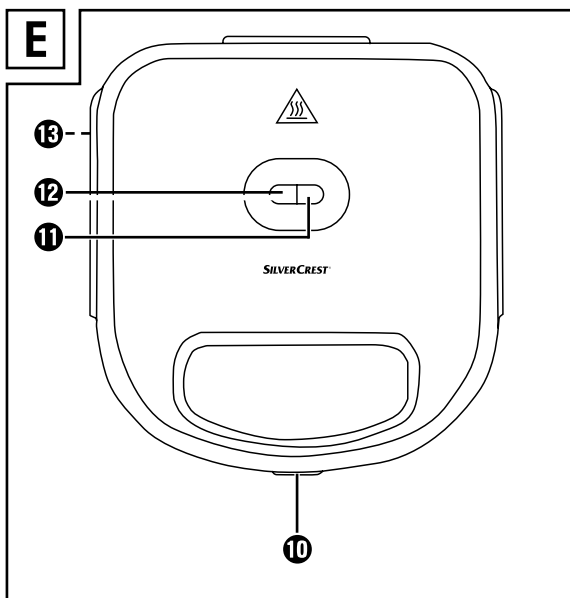
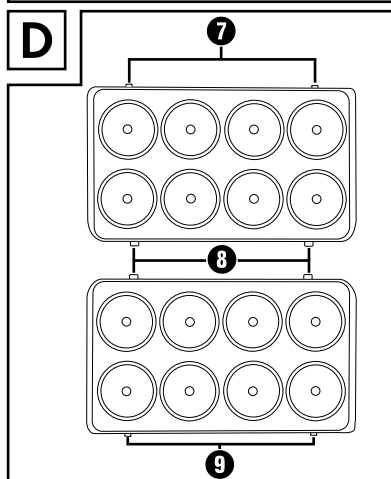
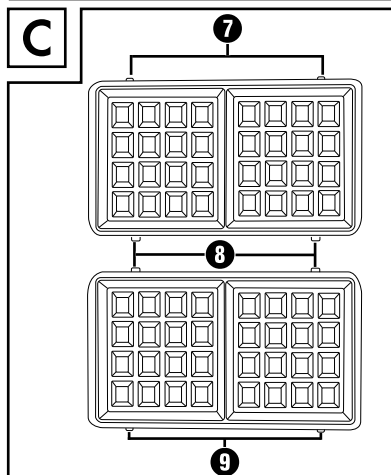
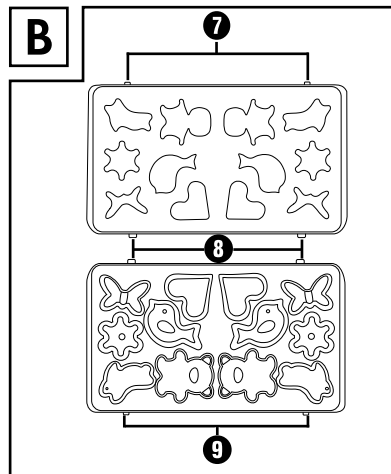
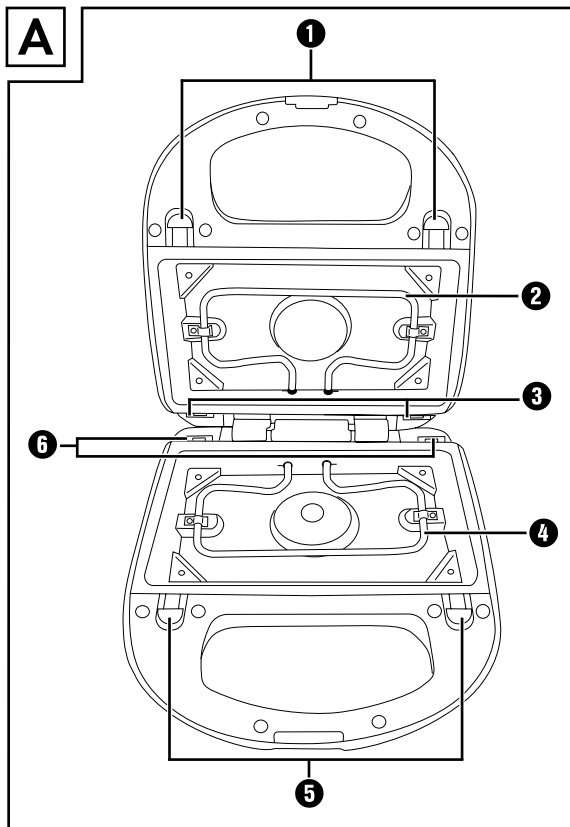
(SK)

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.

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
CZ	Stručný návod	Strana	17
SK	Krátky návod	Strana	33
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	49



Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	3
Műszaki adatok	4
Biztonsági utasítások	4
A cserelapok cseréje	6
A cserelapok behelyezése	7
A cserelapok kivétele	7
Első használat	7
Használat	8
Sütési idő áttekintés	8
Motívumos gofri sütése	8
Gofri/donut sütés	9
Tisztítás	10
Tárolás	11
Receptek	11
Gofri alaptészta	11
Csokoládé-gofri	12
Motívumos gofri alaptészta	12
Édes tészta motívumos gofrihoz	13
Sós tészta motívumos gofrihoz	13
Donut alaptészta	14
Gyümölcsjoghurtos donut	14
Fitness-donut	15
Ártalmatlanítás	15
A készülék ártalmatlanítása	15
A csomagolás ártalmatlanítása	15
Szerviz	16
Gyártja	16

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 434994_2304 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag gofri, motívumos gofri és donut sütésére készült.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra! A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- gofrisütő
- 2 „gofri” cserelap
- 2 „motívumos” cserelap
- 2 „donut” cserelap
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket, a cserelapokat és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szerviz** fejezetet).

A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ rögzítők
- ❷ fűtőszál
- ❸ alsó tartók
- ❹ fűtőszál
- ❺ rögzítők
- ❻ hátsó tartók

„B” ábra (motívumos gofri):

- ❷ felső rögzítő pöckök
- ❸ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ❹ elülső rögzítő pöckök

„C” ábra (gofri):

- ❷ felső rögzítő pöckök
- ❸ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ❹ elülső rögzítő pöckök

„D” ábra (donutok):

- ❷ felső rögzítő pöckök
- ❸ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ❹ elülső rögzítő pöckök

„E” ábra:

- ❿ fedélzár
- ⓫ „üzemkész” ellenőrző lámpa
- ⓬ „Power” ellenőrző lámpa
- ⓭ kábelcsévélő

Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W
	A cserélhető lapok bevonata élelmiszer-biztos.

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ▶ Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- ▶ Ügyeljen arra, 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 készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék házát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék nem megfelelő használata sérülésveszélyt okoz.
- ▶ A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyút fogja meg.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket cserelapok nélkül! Ügyeljen arra, hogy működés közben mindig be legyen helyezve egy pár cserelap. A fűtőszálak nagyon felforrósodnak!
- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, cserelapokat cserél vagy visszateszi tárolási helyére.
- ▶ Legyen óvatos, amikor kiveszi az elkészült ételeket. A készülék, valamint az ételek nagyon forrók.
- ▶ A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



Figyelem! Forró felület!

FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!

- ▶ A készüléket nem szabad gyúlékony anyagok közelében használni.
- ▶ Ne fedje le a készüléket, amíg az üzemel.
- ▶ A készüléket csak hőálló felületen üzemeltesse.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Az ételeket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- ▶ Ne használjon erős tisztítószeret és hegyes tárgyakat a tisztításhoz.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A cserelapok cseréje

3 különböző cserelap közül választhat.

- „Donut” cserelap: donut sütésére (D ábra).
- „Gofri” cserelapok: gofri sütéséhez (C ábra).
- „Motívumos gofri” cserelapok: üreges motívumos gofri-felek készítéséhez, amelyeket azután meg lehet tölteni és össze lehet illeszteni (B ábra).

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt kicserélné a cserelapokat.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

TUDNIVALÓ

- ▶ A „motívumos gofri” cserelapok esetén mindig ügyeljen arra, hogy a felső cserelapot a készülék felső részébe és az alsó cserelapot a készülék alsó részébe szerelje. Tanulmányozza a kihajtható oldal ábráit.

A cserelapok behelyezése

- 1) Nyissa ki a készüléket oly módon, hogy kioldja a fedélzárát **10** és felnyitja a fedelet.
- 2) Felső cserelap: Először tolja be az alsó rögzítő pöcköket **8** az alsó tartókba **3**.
- 3) Ezután nyomja a felső rögzítő pöcköket **7** a rögzítőkre **1** oly módon, hogy a rögzítő pöckök **7** a rögzítők **1** alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 4) Alsó cserelap: Először tolja be a hátsó rögzítő pöcköket **8** a hátsó tartókba **6**.
- 5) Ezután nyomja az elülső rögzítő pöcköket **9** a rögzítőkre **5** oly módon, hogy a rögzítő pöckök **9** a rögzítők **5** alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 6) Nyomja meg egyszer határozottan az alsó cserelap közepét annak érdekében, hogy az biztosan beakadjon.

A cserelapok kivétele

- 1) Felső cserelap: nyomja a rögzítőket **1** felfelé és egyidejűleg döntse előre a cserelapot. Emelje ki a cserelapot az alsó tartókból **3**.
- 2) Alsó cserelap: húzza előre a rögzítőket **5**. A cserelap kissé kiugrik, így ki tudja húzni a cserelapot a hátsó tartókból **6**.

Első használat

Végezze el a következő műveletet a 3 cserelap-pár mindegyikével.

- 1) Kenje be a cserelapok tapadásmentes felületét főzésre alkalmas olajjal.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

- 2) Helyezzen be egy pár cserelapot a készülékbe.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- 4) Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárallal **10**.
- 5) Melegítse elő a készüléket kb. 10 percre.

TUDNIVALÓ

► Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyissa ki az ablakot.

- 6) Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
- 7) Tisztítsa meg a cserelapokat és a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- 8) A készülék ezzel üzemkész.

Használat

Sütési idő áttekintés

Minden cserelappárhoz található egy alaptészta a „Receptek” fejezetben. Az alábbi táblázattal megismerheti a sütési idő irányértékeit. Ha saját ízlése szerint készítene gofrit vagy donutot, akkor módosítsa a sütési időt. Ha más összetevőket használ, akkor lehet, hogy a sütési idő is módosítani kell.

Cserelapok	Alaptészta sütési idő
„Motívumos”	3 – 4 perc
„Donutok”	2 – 3 perc
„Gofri”	kb. 5 perc

Motívumos gofri sütése

- 1) Válassza ki a „motívumos gofri” cserelapokat és helyezze be őket. Ügyeljen arra, hogy a felső cserelapokat a készülék felső felébe, az alsó cserelapokat az alsó felébe szerelje. A tészta betöltéséhez a mély cserelapot tegye alulra.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa 12.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet világítani kezd a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa 11.
- 5) Oldja ki a fedélzárát 10, nyissa fel a fedelet és tegyen kb. 1/2 evőkanál tésztát (motívumos gofri recepteket lásd a „Receptek” fejezetben) az alsó cserelapok mindegyik formájába.

TUDNIVALÓ

- Ügyeljen arra, hogy a tészta a motívum minden részén el legyen oszlatva. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a motívum egyes részei nem lesznek kitöltve.

- 6) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- A motívumos gofrit csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más, erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a készülék tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- 7) Kb. 3 - 4 perc múlva kész a motívumos gofri. Oldja ki a fedélzárát 10, nyissa fel a fedelet és vegye ki a motívumos gofrit.

- 8) Amennyiben nem kíván több motívumos gofrit készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- 9) Hagyja a motívumos gofrit kissé kihűlni és vágja le a felesleges tésztát a motívumos gofri széléről (élek simítása).
- 10) Töltse meg a motívumos gofrit a kívánt töltelékkel. Tegyen egy kevés töltelék a motívumos gofri peremére is és tegye rá a megfelelő darabot, hogy a két fél összeragadjon és üreges test alakuljon ki.

Gofri/donut sütés

- 1) Válassza ki a „gofri” vagy „donut” cserelapokat és helyezze be őket.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa 12.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrzőlámpa 11.
- 5) Nyissa ki a fedelet és töltsön 2 - 3 nagy evőkanál gofritésztát az alsó cserelap mindkét gofrisütő felületének közepébe vagy tölts ki a donut formákat annyi donut tésztával, hogy a mindenkori formát kitöltsse.
- 6) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- A gofrit/donutot csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- 7) Kb. 5 perc elteltével kész a gofri, kb. 2-3 perc elteltével a donut. Ez az idő a felhasznált tésztától és a személyes ízléstől függően változhat. Oldja ki a fedélzárat 10, nyissa ki a fedelet és vegye ki a gofrit/donutot.
- 8) Amennyiben nem kíván több gofrit/donutot sütni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt a készüléket tisztítaná.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

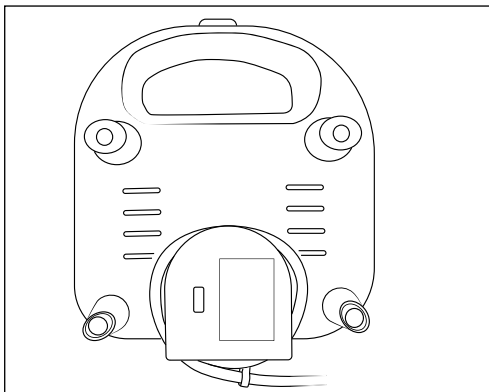
- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert. Ez kárt tehet a készülék felületében.
- Semmiképpen se tisztítsa a készüléket mosogatógépben!

TUDNIVALÓ

- Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ekkor az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- Mivel a cserelapok alsó részén nincs bevonat, a mosogatógépben tisztítás után könnyen elszíneződhetnek. Ez nem befolyásolja a működésüket. Ezért viszont azt javasoljuk, hogy kézzel mossa el őket.
- Nedves kendővel törölje le a burkolatot. Szükség esetén tegyen lágy mosogatószert a kendőre, majd tiszta vízzel öblítse le. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- Vegye le és tisztítsa meg a cserelapokat enyhén mosogatószeres meleg vízben.
- Amennyiben zsír vagy élelmiszer jutott a cserelapok alá abba a térbe, ahol a fűtőszálak **2** **4** vannak, a következőképpen járjon el:
 - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörővel törölje le.
 - A ráégett maradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- Jól szárítsa meg minden elemet, mielőtt újra használná.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévlőre **13** és rögzítse a kábelcsattal.



- A készüléket száraz helyen tárolja.

Receptek

Gofri alaptészta

Hozzávalók:

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
- ◆ kb. 20 dkg cukor
- ◆ 2 csomag vaníliás cukor
- ◆ 5 tojás
- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 2 teáskanál sütőpor
- ◆ 3,5 - 4 dl tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot, majd keverje össze.
- 3) A megolvasztott vajat vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Keverje bele a sütőport.
- 5) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Csokoládé-gofri

Hozzávalók:

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

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a fahéjat, majd ezeket keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 5) Végül keverje el benne a reszelt csokoládét.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Motívumos gofri alaptészta

Hozzávalók:

- ◆ 40 dkg liszt
- ◆ 10 dkg cukor
- ◆ 10 dkg puha vaj
- ◆ 2 tojás
- ◆ 1 dl tej
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor

- 1) Keverje össze a vaját, a cukrot és a tojásokat.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Tegye bele a tejet.
- 4) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

TUDNIVALÓ

- ▶ A motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal, magyorkrémmel, pudinggal, joghurttal, almapürével, karamellel, tejszínhabbal, vagy fűszeres töltelékként krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézzel, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.
- ▶ A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Édes tészta motívumos gofrihoz

Hozzávalók:

- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 20 dkg cukor
- ◆ 20 dkg vaj vagy margarin
- ◆ 20 dkg tejföl
- ◆ 3 tojás
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor

- 1) Válassza szét két tojás sárgáját és fehérjét. A tojássárgára nem lesz szükség.
- 2) Keverje össze a vajat/margarint, a cukrot, a vaníliás cukrot, a két tojásfehérjét és az egész tojást (tojás sárgáját és fehérjét).
- 3) Keverje bele a tejfölt.
- 4) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 5) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az édes motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal,ogyorókrémmel, pudinggal, joghurttal, almapiürével, karamellel vagy tejszínhabbal.
- ▶ A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Sós tészta motívumos gofrihoz

Hozzávalók:

- ◆ 20 dkg liszt
- ◆ 12,5 dkg margarin
- ◆ 1 tojás
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csipet cukor
- ◆ 1 késhegynyi só

- 1) Keverje össze a margarint, a cukrot, a tojást és a sót.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

TUDNIVALÓ

- ▶ A sós motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézszel, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.

Donut alaptészta

Hozzávalók:

- ◆ 26 dkg liszt
- ◆ 13 dkg cukor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor
- ◆ 2,5 dl tej
- ◆ 1 dl tejszín
- ◆ 3 tojás
- ◆ 5 ek. kukoricaolaj
- ◆ 1 csomag sütőpor

- 1) Keverje össze a lisztet, cukrot, vaníliás cukrot, tejet, tojást, olajat és sütőport sima tésztává.

TUDNIVALÓ

- ▶ A donutot csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Gyümölcsjoghurtos donut

- ◆ 15 dkg liszt (teljes kiőrlésű búzaliszt)
- ◆ 5 dkg liszt (zabliszt)
- ◆ vagy azonnal oldódó zabpehely
- ◆ 3 tk. sütőpor
- ◆ 180 g joghurt (1 kis pohár eper vagy banán)
- ◆ 4 ek. olaj (napraforgóolaj)
- ◆ 4 dkg nádcukor
- ◆ 4 ek. cukor

- 1) Keverje össze a teljes kiőrlésű búzalisztet és a zablisztet a sütőporral.
- 2) A lisztkeveréket gyúrja tésztává a maradék hozzávalóval.

Fitnessz-donut

- ◆ 6 ek. nádcukor
- ◆ 1 csipet szerecsendió
- ◆ 1 csipet fahéj
- ◆ 17,5 dk liszt, sötétebb fajta
- ◆ 1 csomag sütőpor
- ◆ 8 ek. olaj (napraforgóolaj)
- ◆ 8 ek. joghurt (ivójoghurt)

- 1) Keverje össze a nádcukrot, szerecsendiót, fahéjat, lisztet és sütőport egy tálban.
- 2) Lassan adja hozzá az olajat és az ivójoghurtot és folyamatosan keverje addig, amíg krémes tésztát nem kap.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszemből itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

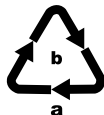


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza közül azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Szerviz

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

IAN 434994_2304

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	18
Použití dle předpisů	18
Rozsah dodávky	18
Popis přístroje	19
Technická data	20
Bezpečnostní pokyny	20
Výměna vyměnitelných plotniček	22
Nasazení vyměnitelných plotniček	23
Vyjmutí vyměnitelných plotniček	23
První uvedení do provozu	23
Obsluha	24
Přehled dob pečení	24
Pečení vafel s motivem	24
Pečení vafel/donutů	25
Čištění	26
Uložení	27
Recepty	27
Základní těsto na vafle	27
Čokoládové vafle	28
Základní těsto na vafle s motivem	28
Sladké těsto na vafle s motivem	29
Slané těsto na vafle s motivem	30
Základní těsto na donuty	30
Donut s ovocným jogurtem	31
Fitness donut	31
Likvidace	32
Likvidace přístroje	32
Likvidace obalu	32
Servis	32
Dovozce	32

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 434994_2304 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen výhradně pro pečení vafli, vafli s motivem a donutů.

Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností.

Nepoužívejte přístroj pro komerční účely! Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Vaflovač
- 2 vyměnitelné plotničky „vafle“
- 2 vyměnitelné plotničky „vafle s motivem“
- 2 vyměnitelné plotničky „donut“
- Stručný návod

1) Vyměňte přístroj, vyměnitelné plotničky a návod k obsluze z krabice.

2) Odstraňte veškerý obalový materiál a přítomné nálepky.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravy, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Servis**).

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ aretace
- ❷ topné těleso
- ❸ spodní přídržení
- ❹ topné těleso
- ❺ aretace
- ❻ zadní přídržení

Obrázek B (vafle s motivem):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek C (vafle):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek D (donuty):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek E:

- ❿ zablokování víka
- ⓫ kontrolní světlo „připraveno k provozu“
- ⓬ kontrolní světlo „Power“
- ⓭ navíjení kabelu

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Příkon	750 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.

 Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!
V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části spotřebiče nedostala voda. Spotřebič nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Ujistěte se, zda přístroj nemůže nikdy přijít do styku s vodou. Nepoužívejte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo nádob, které obsahují kapaliny.
- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy nenavlnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj smí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily rizika, vyplývající z používá í přístroje.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojetě.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez vyměnitelných desek! Dbejte na to, aby byl při provozu používán vždy pár vyměnitelných desek. Topné spirály jsou velmi horké!
- ▶ Před čištěním přístroje, výměnou vyměnitelných plotniček nebo před uložením přístroje jej nechte úplně ochladit.
- ▶ Buďte opatrní při vyjímání hotových pokrmů. Přístroj i pokrmy jsou velmi horké.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.



Pozor! Horký povrch!

POZOR - NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nesmí být nikdy použit v blízkosti hořlavých materiálů
- ▶ Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte.
- ▶ Provozujte přístroj pouze na tepelně odolném podkladu.
- ▶ Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez dozoru.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Hotové pokrmy vyjímejte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- ▶ K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky a ostré předměty.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Výměna vyměnitelných plotničků

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotničků:

- Vyměnitelné plotničky „donuty“: k pečení donutů (Obr. D).
- Vyměnitelné plotničky „vafle“: K pečení vaflí (Obr. C).
- Vyměnitelné plotničky „vafle s motivem“: Pro přípravu dutých polovin vaflí s motivem, které pak můžete naplnit a spojit (Obr. B).

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do výměny vyměnitelných plotničků.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před vyjmutím vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout!
Nebezpečí popálení!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ U vyměnitelných plotničků „vafle s motivem“ dbejte vždy na to, aby příslušná horní vyměnitelná plotnička byla nainstalovaná do horní části přístroje a spodní vyměnitelná plotnička do spodní části přístroje. Orientujte se podle obrázků na vyklápěcí straně.

Nasazení vyměnitelných plotničků

- 1) Přístroj otevřete uvolněním zablokování víka **10** a jeho vyklopením.
- 2) Horní vyměnitelná plotnička: Spodní západky **8** zasuněte nejdříve do spodního přídržení **6**.
- 3) Nyní zatlačte horní západky **7** na aretace **1** tak, aby západky **7** zaskočily pod aretace **1** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 4) Spodní vyměnitelná plotnička: Zadní západky **8** zasuněte nejdříve do zadního přídržení **6**.
- 5) Nyní zatlačte přední západky **9** na aretace **5** tak, aby západky **9** zaskočily pod aretace **5** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 6) Ke zjištění, zda je plotnička bezpečně a správně vsazená, tlačte jednou silně na střed spodní vyměnitelné plotničky.

Vyjmutí vyměnitelných plotničků

- 1) Bez vyměnitelné plotničky: Aretace **1** vysuněte směrem nahoru a současně vyklepte vyměnitelnou desku dopředu. Vyměnitelnou desku vytáhněte ze spodních přídržení **3**.
- 2) Spodní vyměnitelná deska: Aretace **5** vytáhněte dopředu. Vyměnitelná deska tím mírně vyskočí, abyste ji mohli vytáhnout ze zadních přídržení **6**.

První uvedení do provozu

Následující postup provedte s každou ze tří párů vyměnitelných plotničků.

- 1) Antiadhézní povrch vyměnitelných plotničků k vaření potřebuje vhodným olejem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Před výměnou vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

- 2) Do přístroje vsadte pár vyměnitelných plotničků.
- 3) Zapijte zástrčku do zásuvky.
- 4) Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka **10**.
- 5) Přístroj nechte 10 minut rozehrát.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřte například okno.
- 6) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
 - 7) Vyměnitelné plotničky a přístroj očistěte, jak je popsáno v kapitole "Čištění".
 - 8) Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha

Přehled dob pečení

Základní těsto ke každé dvojici vyměnitelných plotniček najdete v kapitole „Recepty“. Pro orientaci použijte následující tabulku, ze které můžete převzít orientační hodnoty pro příslušné doby pečení. Pokud vafle nebo donut neodpovídají vaší osobní chuti, upravte dobu pečení. Pokud použijete těsto s jinými surovinami, může být nutné změnit i dobu pečení.

Vyměnitelné plotničky	Doby pečení pro základní těsto
„Vafle s motivem“	3–4 minuty
„Donuty“	2–3 minuty
„Vafle“	cca 5 minut

Pečení vaflí s motivem

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle s motivem“ a tuto nasadíte. Dbejte při tom na to, aby horní vyměnitelná plotnička byla nainstalovaná v horní polovině přístroje a spodní vyměnitelná plotnička ve spodní polovině přístroje. Vyměnitelná plotnička s prohloubenými formami pro plnění těsta musí být vložena dole.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ⑩.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ⑫ svítí.
- 4) Jakmile je přístroj zahřátý, rozsvítí se zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ⑪.
- 5) Uvolněte zablokování víka ⑩, otevřete víko a dejte cca 1/2 polévkové lžíce těsta (recepty pro vafle s motivem viz kapitola „Recepty“) do každé z forem spodních vyměnitelných plotniček.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby bylo těsto rozděleno na všech částech motivu. V opačném případě se může stát, že některé části motivu se nevyplní.

- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ⑩.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Vafle s motivem vyjímajte pouze lžící z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.

- 7) Po cca 3–4 minutách jsou vafle s motivem hotové. Uvolněte zablokování víka 10, otevřete víko a vyjměte vafle s motivem.
- 8) Pokud již nechcete připravovat další vafle s motivem, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 9) Nechte vafle s motivem trochu vychladnout a odřízněte nožem přebytek těsta z okraje vafli s motivem (odstranění otrěpů).
- 10) Naplňte vafle s motivem požadovanou náplní. Dejte trochu náplně také na okraj vafli s motivem a položte na ně odpovídající druhou polovinu tak, aby se obě poloviny slepily a vznikla figurka s dutým vnitřkem.

Pečení vafli/donutů

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle“ nebo „donuty“ a tuto nasadíte.

POZOR – HMATNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Červená kontrolka „Power“ 12 svítí.
- 4) Jakmile je přístroj rozehrátý, svítí zelená kontrolka „Připraveno k provozu“ 11.
- 5) Otevřete víko a dejte přibližně 2–3 velké polévkové lžíce vaflového těsta doprostřed každé pečicí plochy na vafle nebo vložte do formy na donuty spodní vyměnitelné plotničky takové množství těsta na donuty, aby se příslušná forma naplnila.
- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.

POZOR – HMATNÉ ŠKODY!

- Vafle/donuty vyjímejte pouze pomocí umělohmotných nebo dřevěných špachtlí nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.
- 7) Vafle jsou hotové cca po 5 minutách, donuty po cca 2–3 minutách. Tento časový údaj se může lišit podle použitého těsta a osobní chuti. Uvolněte zablokování víka 10, otevřete víko a vyjměte vafle/donuty.
 - 8) Pokud již nechcete péct další vafle/donuty, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponožujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Před začátkem čištění nechte přístroj dostatečně zchladit. Nebezpečí popálení!

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

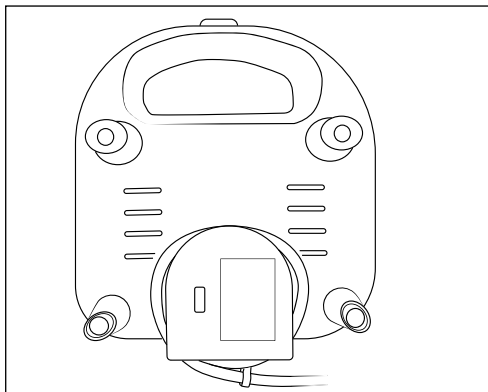
- K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.
- Neumývejte v žádném případě v myčce!

UPOZORNĚNÍ

- S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- Protože spodní strany vyměnitelných plotniček nejsou pokryty vrstvou, mohou tyto po umytí v myčce na nádobí mírně pouštet barvu. To však neovlivní funkci. Proto doporučujeme vyměnitelné plotničky čistit ručně.
- Otřete povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou.
- Vyměnitelné plotničky vyjměte, vymyjte je v teplé vodě s trochou mycího prostředku.
- Pokud se vnikly tuk nebo potraviny pod vyměnitelné plotničky do prostoru, ve kterém se nachází topná tělesa **2** **4**, postupujte následujícím způsobem:
 - Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
 - Připečené zbytky potravin odstraňte dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejlí.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

Uložení

- Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **18** na spodní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.



- Přístroj uchovávejte na suchém místě.

Recepty

Základní těsto na vafle

Suroviny:

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
- ◆ cca 200 g cukru
- ◆ 2 balíčky vanilkového cukru
- ◆ 5 vejce
- ◆ 500 g mouky
- ◆ 2 ČL prášku do pečiva
- ◆ 350 - 400 ml mléka

- 1) Vyšlehejte vejce.
- 2) Přidejte cukr a vanilkový cukr a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

Čokoládové vafle

Suroviny:

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

- 1) Vyšlehejte vejce.
- 2) Přidejte cukr a skořici a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 5) Nakonec přidejte strouhanou čokoládu.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

Základní těsto na vafle s motivem

Suroviny:

- ◆ 400 g mouky
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g měkkého másla
- ◆ 2 vejce
- ◆ 100 ml mléka
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva

- 1) Smíchejte máslo, cukr a vejce.
- 2) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 3) Potom přilijte mléko.
- 4) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami:
Například marmeládou, cukrovou náplní, ořechovo-nugátovým krémem, pudinkem, jogurtem, jablečným pyré, karamellem, šlehačkou nebo pro chutné pikantní náplně smetanovým sýrem, bylinkovým tvarohem, aioli, tzatziki, taveným sýrem Gouda atd.
- ▶ Vafle s motivem můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

Sladké těsto na vafle s motivem**Suroviny:**

- ◆ 500 g mouky
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g másla nebo margarínu
- ◆ 200 g zakysané smetany
- ◆ 3 vejce
- ◆ 1 ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 balíčky vanilkového cukru

- 1) Z dvou vajec oddělte žloutky od bílku. Žloutek není potřebný.
- 2) Smíchejte máslo/margarín, cukr, vanilkový cukr, 2 bílky a celé vejce (žloutek a bílek).
- 3) Přimíchejte zakysanou smetanu.
- 4) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 5) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Sladké vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami:
Například marmeládou, cukrovou náplní, ořechovo-nugátovým krémem, pudinkem, jogurtem, jablečným pyré, karamellem nebo šlehačkou.
- ▶ Vafle s motivem můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

Slané těsto na vafle s motivem

Suroviny:

- ◆ 200 g mouky
- ◆ 125 g margarínu
- ◆ 1 vejce
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 špetka cukru
- ◆ 1 špetka soli na špičku nože

- 1) Smíchejte margarín, cukr, vejce a sůl.
- 2) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 3) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- Slané vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami: Například smetanovým sýrem, bylinkovým tvarohem, aioli, tzatziki, taveným sýrem Gouda atd.

Základní těsto na donuty

Suroviny:

- ◆ 260 g mouky
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 250 ml mléka
- ◆ 3 vejce
- ◆ 5 PL oleje z kukuřičných klíčků
- ◆ 1 balíček prášku do pečiva

- 1) Mouka, cukr, vanilkový cukr, mléko, vejce, olej a prášek do pečiva smíchejte do hladkého těsta.

UPOZORNĚNÍ

- Donuty můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

Donut s ovocným jogurtem

- ◆ 150 g mouky (celozrnná pšeničná mouka)
- ◆ 50 g mouky (ovesná mouka)
- ◆ alternativně instantní ovesné vločky
- ◆ 3 ČL prášku do pečiva
- ◆ 180 g jogurtu (1 malý kelímek, jahodový nebo banánový)
- ◆ 4 PL oleje (slunečnicový olej)
- ◆ 40 g třtinového cukru
- ◆ 4 PL vody

- 1) Celozrnnou pšeničnou mouku a ovesnou mouku smíchejte s práškem do pečiva.
- 2) Smíchejte směs mouky se zbývajícimi ingrediencemi do těsta.

Fitness donut

- ◆ 6 PL třtinového cukru
- ◆ 1 špetka muškátu
- ◆ 1 špetka skořice
- ◆ 175 g mouky, tmavé
- ◆ 1 balíček prášku do pečiva
- ◆ 8 PL oleje (slunečnicový olej)
- ◆ 8 PL jogurtu (jogurtového nápoje)

- 1) Třtinový cukr, muškát, skořici, mouku a prášek do pečiva smíchejte v míse.
- 2) Pomalu přidávejte olej a jogurtový nápoj a neustále vše míchejte, aby se vytvořilo krémové těsto.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

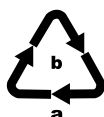


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@idl.cz

IAN 434994_2304

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	34
Používanie v súlade s účelom	34
Rozsah dodávky.....	34
Opis prístroja	35
Technické údaje.....	36
Bezpečnostné pokyny	36
Výmena vymeniteľných platní	38
Nasadenie vymeniteľných platní	39
Vyberanie vymeniteľných platní	39
Prvé uvedenie do prevádzky	39
Obsluha	40
Prehľad časov pečenia	40
Pečenie vaflí s motívom	40
Pečenie vaflí/donutov	41
Čistenie	42
Uskladnenie	43
Recepty	43
Základné cesto na vafle	43
Čokoládové vafle	44
Základné cesto na vafle s motívom	44
Sladké cesto na vafle s motívom	45
Slané cesto na vafle s motívom	46
Základné cesto na donuty	46
Donuty s ovocným jogurtom	47
Fitness donuty	47
Likvidácia	48
Likvidácia prístroja	48
Likvidácia obalu	48
Servis	48
Dovozca.....	48

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 434994_2304 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na pečenie vaflí, vaflí s motívom a donutov.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte prístroj na komerčné účely! Za škody v dôsledku neodborného používania výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Vafľovač
- 2 vymeniteľné platne „vafle“
- 2 vymeniteľné platne „motívy“
- 2 vymeniteľné platne „donuty“
- Krátky návod

- 1) Prístroj, vymeniteľné platne a návod na obsluhu vyberte z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetky obalové materiály a prilepené nálepky.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ aretácie
- ❷ ohrievacie teleso
- ❸ dolné držiaky
- ❹ ohrievacie teleso
- ❺ aretácie
- ❻ zadné držiaky

Obrázok B (vafle s motívom):

- ❷ horné západky
- ❸ dolné a zadné západky (ploché a široké)
- ❹ predné západky

Obrázok C (vafle):

- ❷ horné západky
- ❸ dolné a zadné západky (ploché a široké)
- ❹ predné západky

Obrázok D (donuty):

- ❷ horné západky
- ❸ dolné a zadné západky (ploché a široké)
- ❹ predné západky

Obrázok E:

- ❿ zámok veka
- ⓫ kontrolka „Pripravený na prevádzku“
- ⓬ kontrolka „Power“
- ⓭ navinutie kábla

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Príkon	750 W
	Ochranná vrstva vymeniteľných platní je vhodná na potraviny.

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- Pri čistení dbajte na to, aby sa dovnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistíte prístroj pod tečúcou vodou.
- Zabezpečte, aby tento prístroj nikdy nemohol prísť do kontaktu s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú tekutinu.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- Nikdy neotvárajte kryt prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu vedeniu.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- ▶ Časti prístroja môžu byť počas prevádzky horúce. Preto sa dotýkajte len držadla.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez vymeniteľných platní! Dbajte na to, aby bol pri prevádzke vždy vložený pár vymeniteľných platní. Ohrievacie telesá sú veľmi horúce!
- ▶ Pred čistením prístroja, výmenou vymeniteľných platní alebo odložením nechajte prístroj najprv celkom vychlaď.
- ▶ Hotové jedlá vyberajte opatrne. Prístroj, ako aj jedlá sú veľmi horúce.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmyklávom a rovnom povrchu.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.



Pozor! Horúci povrch!

POZOR – NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj sa nesmie používať v blízkosti horľavých materiálov.
- ▶ Nezakrývajte prístroj, pokiaľ je v prevádzke.
- ▶ Prístroj používajte len na tepelne odolnej podložke.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez dozoru.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Jedlá vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva, alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch vafľovača.
- ▶ Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky a špicaté predmety.

UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Výmena vymeniteľných platní

Môžete si vyberať medzi 3 vymeniteľnými platňami:

- Vymeniteľné platne „donuty“: na pečenie donutov (obr. D).
- Vymeniteľné platne „vafle“: na pečenie vaflí (obr. C).
- Vymeniteľné platne „vafle s motívom“: na prípravu dutých polovic vaflí s motívom, ktoré sa môžu naplniť a spojiť (obr. B).

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť! Nebezpečenstvo popálenia!

UPOZORNENIE

- ▶ Pri vymeniteľných platniach „vafle s motívom“ dávajte vždy pozor na to, aby ste hornú vymeniteľnú platňu inštalovali vždy do hornej časti prístroja a dolnú vymeniteľnú platňu do dolnej časti prístroja. Orientujte sa podľa obrázkov na vyklápacej strane.

Nasadenie vymeniteľných platní

- 1) Otvorte prístroj tak, že uvoľníte zámok veka **10** a vyklopite veko.
- 2) Horná vymeniteľná platňa: Najprv zasunite dolné západky **8** do dolných držiakov **4**.
- 3) Teraz tlačte horné západky **7** na aretácie **1** tak, že západky **7** zaskočia pod aretácie **1** a vymeniteľná platňa pevne dosadne.
- 4) Dolná vymeniteľná platňa: Najprv zasunite zadné západky **8** do zadných držiakov **6**.
- 5) Teraz zatlačte predné západky **9** na aretácie **5** tak, že západky **9** zaskočia pod aretácie **5** a vymeniteľná platňa pevne dosadne.
- 6) Raz silno zatlačte na stred spodnej vymeniteľnej platne, aby bola bezpečne nasadená.

Vyberanie vymeniteľných platní

- 1) Horná vymeniteľná platňa: Aretácie **1** posuňte smerom hore a súčasne vyklopte vymeniteľnú platňu dopredu. Vypáčte vymeniteľnú platňu z dolných držiakov **4**.
- 2) Dolná vymeniteľná platňa: Aretácie **5** vytiahnite smerom dopredu. Vymeniteľná platňa trochu vyskočí tak, aby ste ju mohli vytiahnuť zo zadných držiakov **6**.

Prvé uvedenie do prevádzky

Tento postup vykonajte s každým z 3 párov vymeniteľných platní.

- 1) Nepríľnavý povrch vymeniteľných platní jednorazovo natrite olejom vhodným na varenie.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť! Nebezpečenstvo popálenia!

- 2) Do prístroja nasadíte pár vymeniteľných platní.
- 3) Zastrčíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 4) Zatvorte prístroj a zaistíte ho zámkom veka **10**.
- 5) Prístroj nechajte zahrievať približne 10 minút.

UPOZORNENIE

- Pri prvom použití môže vzniknúť mierny zápach (možný je aj mierny dym). To je normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

- 6) Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť.

- 7) Vyčistíte vymeniteľné platne a prístroj, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.
- 8) Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha

Prehľad časov pečenia

Vhodne ku každému páru vymeniteľných platní nájdete základné cesto v kapitole „Recepty“. Orientujte sa pomocou nasledujúcej tabuľky, z ktorej môžete zistiť smerné hodnoty pre príslušné časy pečenia. Ak by vafle alebo donuty nemali zodpovedať vašej osobnej chuti, potom čas pečenia prispôsobte. Použite cesto s inými prísadami, potom môže byť potrebné takisto zmeniť časy pečenia.

Vymeniteľné platne	Časy pečenia pre základné cesto
„Motív“	3 – 4 minúty
„Donuty“	2 – 3 minúty
„Vafle“	cca 5 minút

Pečenie vafli s motívom

- 1) Vyberte si vymeniteľné platne „vafle s motívom“ a nasadíte ich. Dávajte pozor na to, aby ste hornú vymeniteľnú platňu namontovali do hornej polovice prístroja a dolnú vymeniteľnú platňu do dolnej polovice prístroja. Vymeniteľná platňa s vyhlbenými formami na naplnenie cesta musí byť vložená dole.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

► Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zaistíte ho pomocou zámku veka ⑩.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ⑫ svieti.
- 4) Hneď ako je prístroj rozohriaty, rozsvieti sa zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ⑪.
- 5) Uvoľnite zámok veka ⑩, otvorte veko a dajte cca 1/2 ČL cesta (recepty pre vafle s motívom pozri v kapitole „Recepty“) do každej formy na dolnej vymeniteľnej platni.

UPOZORNENIE

► Dávajte pozor na to, aby bolo cesto vo všetkých častiach motívu. Inak sa môže stať, že sa časti motívu nevyplnia.

- 6) Zatvorte veko a zaistíte ho pomocou zámku veka ⑩.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Vafle s motívom vyberajte len lyžicou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepriľnavú povrchovú úpravu prístroja.

- 7) Po cca 3 – 4 minútach sú vafle s motívom hotové. Uvoľnite zámok veka ⑩, otvorte veko a vyberte vafle s motívom.
- 8) Ak už nechcete pripravovať ďalšie vafle s motívom, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 9) Vafle s motívom nechajte trochu vychladiť a odrežte nožom nadbytočné cesto z okraja vaflí s motívom (odstráňte pretečenia).
- 10) Vafle s motívom naplňte želanou plnkou. Trochu plnky dajte aj na okraji vaflí s motívom a položte na ne vhodný opačný kus tak, aby sa obidve polovice zlepili a vznikla dutá figúrka.

Pečenie vaflí/donutov

- 1) Vyberte vymeniteľné platne „vafle“ alebo „donuty“ a nasadte ich.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámku veka ⑩.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ⑫ svieti.
- 4) Hneď ako je prístroj rozohriaty, rozsvieti sa zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ⑪.
- 5) Otvorte veko a dajte približne 2 – 3 veľké PL vafľového cesta do stredu každej z oboch plôch na pečenie vaflí alebo naplňte formy na donuty dolnej vymeniteľnej platne takým množstvom cesta na donuty, aby sa vyplnila príslušná forma.
- 6) Zatvorte veko a zaistíte ho pomocou zámku veka ⑩.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Vafle/donuty vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva, alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepriľnavú povrchovú úpravu prístroja.

- 7) Vafle sú hotové po cca 5 minútach, donuty po cca 2 – 3 minútach. Tento časový údaj sa môže líšiť v závislosti od použitého cesta a osobnej chuti. Uvoľnite zámok veka ⑩, otvorte veko a vyberte vafle/donuty.
- 8) Ak už nechcete piecť ďalšie vafle/donuty, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Čistenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Pred čistením prístroja najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne čistiace prostriedky. Poškodili by ste nimi povrch prístroja.
- Prístroj v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!

UPOZORNENIE

- S čistením nečakajte príliš dlho. Počkajte, kým nebude prístroj tak vychladený, že s ním môžete zaobchádzať bez nebezpečenstva popálenia. Potom je možné ľahšie odstrániť zvyšky potravín.

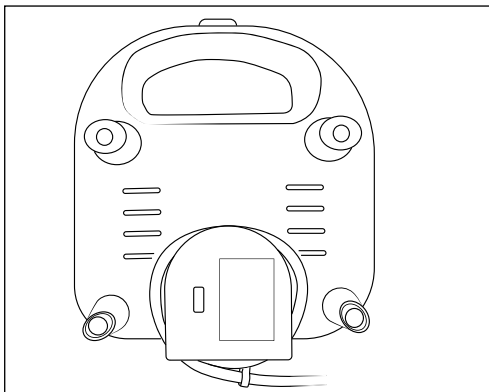
- Pretože spodné strany vymeniteľných platní nie sú povrstvené, môžu sa tieto po umytí v umývačke riadu ľahko odfarbiť. To avšak neovplyvňuje funkciu.

Preto odporúčame ručné čistenie vymeniteľných platní.

- Kryt poutierajte vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Kryt utrite ešte raz už len vlhkou utierkou namočenou v čistej vode, aby ste odstránili zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
- Vyberte vymeniteľné platne a umyte ich v teplej vode s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.
- Ak sa pod vymeniteľné platne do priestoru, v ktorom sa nachádzajú ohrievacie telesá  , dostal tuk alebo potraviny, postupujte takto:
 - Tuk alebo iné tekutiny zotrite kúskom papierovej utierky.
 - Pripálené zvyšky odstráňte drevenou lopatkou alebo malou drevenou špajdlou.
- Pred ďalším používaním všetky časti dobre osušte.

Uskladnenie

- Prístroj vyčistíte tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla **18** na spodnej strane prístroja a upevnite ho káblovou sponou.



- Prístroj uchovávať na suchom mieste.

Recepty

Základné cesto na vafle

Prísady:

- ♦ 250 g margarínu alebo masla
- ♦ 200 g cukru
- ♦ 2 balíčky vanilkového cukru
- ♦ 5 vajec
- ♦ 500 g múky
- ♦ 2 ČL prášku do pečiva
- ♦ 350 – 400 ml mlieka

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridáme cukor a vanilkový cukor a všetko zmiešame.
- 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
- 4) Primiešame prášok do pečiva.
- 5) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.
- 6) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

Čokoládové vafle

Prísady:

- ◆ 150 g mäkkého masla
- ◆ 3 vajcia
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g strúhanej bielej čokolády
- ◆ 250 g múky
- ◆ 1 ČL škoricice
- ◆ 50 ml mlieka

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridáme cukor a škoricu a všetko zmiešame.
- 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
- 4) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.
- 5) Ako poslednú pridáme strúhanú čokoládu.
- 6) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

Základné cesto na vafle s motívom

Prísady:

- ◆ 400 g múky
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g mäkkého masla
- ◆ 2 vajcia
- ◆ 100 ml mlieka
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva

- 1) Zmiešame maslo, cukor a vajcia.
- 2) Zmiešame múku a prášok do pečiva a pridáme ich k zmesi.
- 3) Pridáme mlieko.
- 4) Všetko miešame ručným mixérom na najvyššom stupni.

UPOZORNENIE

- ▶ Vafle s motívom môžete naplniť najrozmanitejšími plnkami, napríklad marmeládou, cukrovou polevou, orieškovo-nugátovým krémom, pudingom, jogurtom, jablkovým pyré, karamelom, šľahačkou alebo pre odvážnejších čerstvým syrom, tvarohom s bylinkami, aioli, tzatziki, roztopeným syrom gouda atď.
- ▶ Vafle s motívom môžete tiež poliať čokoládovou alebo cukrovou polevou alebo posypať práškovým cukrom.

Sladké cesto na vafle s motívom

Prísady:

- ◆ 500 g múky
 - ◆ 200 g cukru
 - ◆ 200 g masla alebo margarínu
 - ◆ 200 g kyslej smotany
 - ◆ 3 vajcia
 - ◆ 1 ČL prášku do pečiva
 - ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- 1) Z dvoch vajíec oddelíme žĺtky od bielkov. Žĺtky nebudú potrebné.
 - 2) Zmiešame maslo/margarín, cukor, vanilkový cukor, 2 bielky a celé vajce (žĺtok a bielok).
 - 3) Primiešame kyslú smotanu.
 - 4) Zmiešame múku a prášok do pečiva a pridáme ich k zmesi.
 - 5) Všetko miešame ručným mixérom na najvyššom stupni.

UPOZORNENIE

- ▶ Sladké vafle s motívom môžete naplniť najrozmanitejšími plnkami, napríklad marmeládou, cukrovou polevou, orieškovo-nugátovým krémom, pudingom, jogurtom, jablkovým pyré, karamelom alebo šľahačkou.
- ▶ Vafle s motívom môžete tiež poliať čokoládovou alebo cukrovou polevou alebo posypať práškovým cukrom.

Slané cesto na vafle s motívom

Prísady:

- ◆ 200 g múky
- ◆ 125 g margarínu
- ◆ 1 vajce
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva
- ◆ štipka cukru
- ◆ na špičku noža soli

- 1) Zmiešame margarín, cukor, vajce a soľ.
- 2) Zmiešame múku a prášok do pečiva a pridáme ich k zmesi.
- 3) Všetko miešame ručným mixérom na najvyššom stupni.

UPOZORNENIE

- Slané vafle s motívom môžete naplniť najrozmanitejšími plnkami, napríklad čerstvým syrom, tvarohom s bylinkami, aioli, tzatziki, roztopeným syrom gouda atď.

Základné cesto na donuty

Prísady:

- ◆ 260 g múky
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 bal. vanilkového cukru
- ◆ 250 ml mlieka
- ◆ 3 vajcia
- ◆ 5 PL oleja z kukuričných klíčkov
- ◆ 1 bal. prášku do pečiva

- 1) Múku, cukor, vanilkový cukor, mlieko, vajcia, olej a prášok do pečiva vymiešame na hladké cesto.

UPOZORNENIE

- Donuty môžete tiež poliať čokoládovou alebo cukrovou polevou alebo posypať práškovým cukrom.

Donúty s ovocným jogurtom

- ◆ 150 g múky (pšeničná celozrnná)
- ◆ 50 g múky (ovsená múka)
- ◆ alternatívne instantné ovsené vločky
- ◆ 3 ČL prášku do pečiva
- ◆ 180 g jogurtu (1 malý pohár, jahodový alebo banánový)
- ◆ 4 PL oleja (slnečnicový olej)
- ◆ 40 g trstinového cukru
- ◆ 4 PL vody

- 1) Pšeničnú celozrnnú múku a ovsenú múku zmiešame s práškom do pečiva.
- 2) Zmes múky zmiešame so zvyšnými prísadami a vypracujeme cesto.

Fitness donúty

- ◆ 6 PL trstinového cukru
- ◆ štipka muškátového orecha
- ◆ štipka škorice
- ◆ 175 g múky, tmavej
- ◆ 1 bal. prášku do pečiva
- ◆ 8 PL oleja (slnečnicový olej)
- ◆ 8 PL jogurtu (jogurtové mlieko)

- 1) Trstinový cukor, muškátový orech, škoricu, múku a prášok do pečiva zmiešame v miske.
- 2) Pomaly pridáme jogurtové mlieko a pritom neustále miešame, aby vzniklo krémové cesto.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

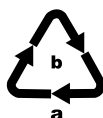


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obcej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 434994_2304

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	51
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	52
Austauschen der Wechselplatten	54
Einsetzen der Wechselplatten	55
Herausnehmen der Wechselplatten	55
Erste Inbetriebnahme	55
Bedienen	56
Übersicht Backzeiten	56
Motiv-Waffeln backen	56
Belgische Waffeln/Donuts backen	57
Reinigen	58
Aufbewahren	59
Rezepte	60
Basisteig für Belgische Waffeln	60
Schokoladenwaffeln	60
Basisteig für Motiv-Waffeln	61
Süßer Teig für Motiv-Waffeln	61
Salziger Teig für Motiv-Waffeln	62
Basisteig für Donuts	63
Fruchtjoghurt-Donut	63
Fitness-Donut	64
Entsorgung	64
Gerät entsorgen	64
Verpackung entsorgen	65
Service	65
Importeur	65

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 434994_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Backen von Waffeln, Motiv-Waffeln und Donuts.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
- 2 Wechselplatten „Belgische Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Motiv-Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Donuts“
- Kurzanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Kurzanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und vorhandene Aufkleber.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Arretierungen
- ❷ Heizschlange
- ❸ untere Halterungen
- ❹ Heizschlange
- ❺ Arretierungen
- ❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Belgische Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung D (Donuts):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung E:

- ❿ Deckelverriegelung
- ⓫ Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- ⓬ Indikationsleuchte „Power“
- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Die Beschichtung der Wechsellplatten ist lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ 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.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

** 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.
- ▶ 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 vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wechselplatten! Achten Sie darauf, dass bei Betrieb immer ein Wechselplattenpaar eingesetzt ist. Die Heizschlangen werden sehr heiß!
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen. Das Gerät sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Waffeleisens nicht zu zerstören.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Donuts“: zum Backen von Donuts (Abb. D).
- Wechselplatten „Belgische Waffeln“: zum Backen von Waffeln (Abb. C).
- Wechselplatten „Motiv-Waffeln“: zur Zubereitung von hohlen Waffelmotiv-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann (Abb. B).



WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

HINWEIS

- Achten Sie bei den Wechselplatten „Motiv-Waffeln“ immer darauf, die obere Wechselplatte in den oberen Teil des Gerätes zu installieren und die untere Wechselplatte in den unteren Teil des Gerätes. Orientieren Sie sich an den Abbildungen der Ausklappseite.

Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Deckelverriegelung ⑩ lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen ⑧ in die unteren Halterungen ③.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen ⑦ auf die Arretierungen ①, so dass die Rastnasen ⑦ unter die Arretierungen ① springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen ⑧ in die hinteren Halterungen ⑥.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen ⑨ auf die Arretierungen ⑤, so dass die Rastnasen ⑨ unter die Arretierungen ⑤ springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ① nach oben und kippen gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne. Heben Sie die Wechselplatte aus den unteren Halterungen ③ heraus.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ⑤ nach vorne. Die Wechselplatte springt dadurch etwas heraus, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ⑥ herausziehen können.

Erste Inbetriebnahme

Führen Sie die folgende Prozedur mit jedem der 3 Wechselplattenpaare durch.

- 1) Reiben Sie einmalig die Antihafbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!
- 2) Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

- 4) Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 5) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

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

- 6) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 7) Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 8) Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Übersicht Backzeiten

Passend zu jedem Wechselplattenpaar finden Sie einen Basisteig im Kapitel „Rezepte“. Orientieren Sie sich mit Hilfe der folgenden Tabelle, der Sie Richtwerte für die jeweiligen Backzeiten entnehmen können. Sollte die Waffel oder der Donut nicht Ihrem persönlichen Geschmack entsprechen, dann passen Sie die Backzeit an. Verwenden Sie einen Teig mit anderen Zutaten, dann kann es notwendig sein, die Backzeiten ebenso zu verändern.

Wechselplatten	Backzeiten für den Basisteig
„Motiv-Waffeln“	3–4 Minuten
„Donuts“	2–3 Minuten
„Belgische Waffeln“	ca. 5 Minuten

Motiv-Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Motiv-Waffeln“ und setzen Sie diese ein. Achten Sie dabei darauf, die obere Wechselplatte in der oberen Hälfte des Gerätes zu montieren und die untere Wechselplatte in der unteren Hälfte. Die Wechselplatte mit den vertieften Formen zum Einfüllen des Teiges muss unten eingesetzt werden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ⑫ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ ⑪ auf.

- 5) Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1/2 TL Teig (Rezepte für Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen der unteren Wechselplatten.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass Sie den Teig über alle Teile des Motivs verteilen. Ansonsten kann es passieren, dass Teile des Motivs nicht ausgefüllt werden.

- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

- 7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Motiv-Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 9) Lassen Sie die Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).
- 10) Füllen Sie die Motiv-Waffeln mit der gewünschten Füllung. Verteilen Sie ein wenig der Füllung auch auf dem Rand der Motiv-Waffeln und legen Sie das passende Gegenstück darauf, so dass die beiden Hälften zusammenkleben und eine Hohlkörperfigur entsteht.

Belgische Waffeln/Donuts backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Belgische Waffeln“ oder „Donuts“ und setzen Sie diese ein.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **12** leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ **11** auf.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig mittig in jede der Waffelbackflächen oder füllen Sie in die Donutformen der unteren Wechselplatte so viel Donutteig, dass dieser die jeweilige Form ausfüllt.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Waffeln/Donuts nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

Die Waffeln sind nach ca. 5 Minuten, die Donuts nach ca. 2 - 3 Minuten fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Teig und persönlichem Geschmack, variieren. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln/Donuts.

- 7) Wenn Sie keine weiteren Waffeln/Donuts mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

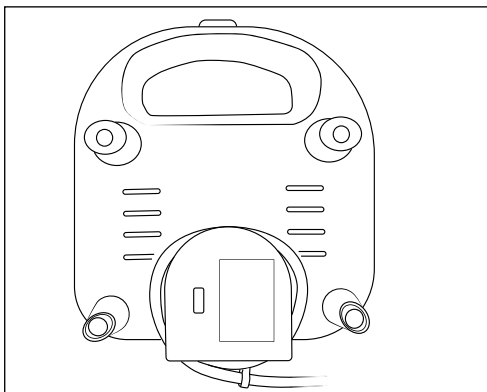
HINWEIS

- Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
 - Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.
Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der Hand.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.

- Nehmen Sie die Wechselplatten ab, reinigen Sie sie in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ❷ ❸ befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder einem kleinen Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❶ an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

Basisteig für Belgische Waffeln

Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 5 Eier
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 350 - 400 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Schokoladenwaffeln

Zutaten:

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

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Zimt hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.

- 4) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 5) Als letztes heben Sie die geriebene Schokolade unter.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Basisteig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ ¼ TL Backpulver

- 1) Vermengen Sie die Butter, den Zucker und die Eier.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Geben Sie die Milch hinzu.
- 4) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- Die Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell, Sahne oder für herzhaftes Füllungen Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzener Gouda usw.
- Sie können die Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Süßer Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 200 g Butter oder Margarine
- ◆ 200 g Schmand
- ◆ 3 Eier
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker

- 1) Trennen Sie von zwei Eiern das Eigelb und das Eiweiß. Das Eigelb wird nicht benötigt.
- 2) Vermengen Sie die Butter/Margarine, den Zucker, den Vanillezucker, die 2 Eiweiße und das ganze Ei (Eigelb und Eiweiß).
- 3) Rühren Sie den Schmand unter.
- 4) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 5) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- ▶ Die süßen Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen: zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell oder Sahne.
- ▶ Sie können die Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Salziger Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 200 g Mehl
- ◆ 125 g Margarine
- ◆ 1 Ei
- ◆ ¼ TL Backpulver
- ◆ 1 Prise Zucker
- ◆ 1 Messerspitze Salz

- 1) Vermengen Sie die Margarine, den Zucker, das Ei und das Salz.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- ▶ Die salzigen Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen: Zum Beispiel mit Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzenen Gouda usw.

Basisteig für Donuts

Zutaten:

- ◆ 260 g Mehl
- ◆ 130 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillinzucker
- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 3 Eier
- ◆ 5 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 1 Pck. Backpulver

- 1) Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Milch, Eier, Öl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.

HINWEIS

- Sie können die Donuts auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Fruchtjoghurt-Donut

- ◆ 150 g Mehl (Weizenvollkorn)
- ◆ 50 g Mehl (Hafermehl)
- ◆ alternativ Instanthaferflocken
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ 180 g Joghurt (1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
- ◆ 4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 40 g Rohrzucker
- ◆ 4 EL Wasser

- 1) Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen.
- 2) Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Fitness-Donut

- ◆ 6 EL Rohrzucker
- ◆ 1 Prise Muskat
- ◆ 1 Prise Zimt
- ◆ 175 g Mehl, dunkles
- ◆ 1 Pck. Backpulver
- ◆ 8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

- 1) Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 2) Langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben und dabei ständig rühren, damit es ein cremiger Teig wird.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Service



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 434994_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
08/2023 · Ident.-No.: SWEW750D4-072023-1

IAN 434994_2304

