

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SDW 1200 A1

GB CY

WAFFLE MAKER

Operating instructions

RO

APARAT PENTRU PREPARAT WAFFE

Instrucțiuni de utilizare

GR CY

Βαφλιέρα-διπλή

Οδηγίες χρήσης

HR

DVOSTRUKI PEKAČ VAFLA

Upute za upotrebu

BG

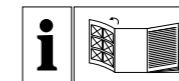
ГОФРЕТНИК

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung



GB CY

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

HR

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

RO

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

BG

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

GR CY

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

DE AT CH

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



KOMPENASS GMBH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

www.kompennass.com

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 04/2012 · Ident.-No.: SDW1200A1032012-1

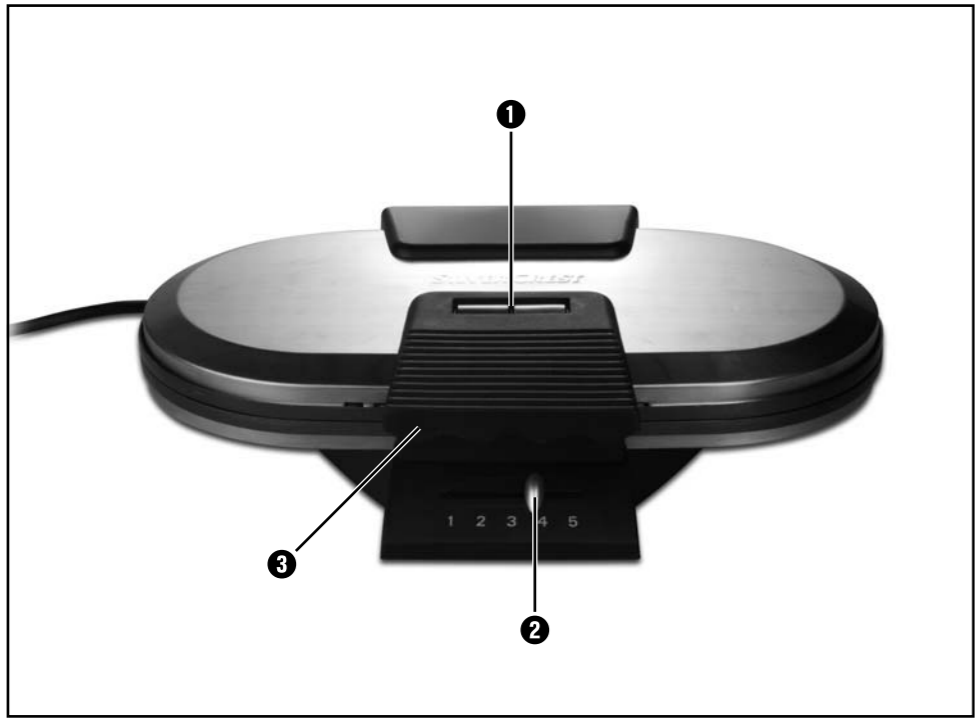
IAN 75440



IAN 75440



GB/CY	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	9
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	17
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	25
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41



CONTENT

PAGE

1. Intended Use	2
2. Items supplied	2
3. Appliance description	2
4. Technical data	2
5. Safety Instructions	2
6. Before the first usage	3
7. Baking waffles	3
8. Cleaning and care	4
9. Storage	4
10. Disposal	5
11. Warranty & Service	5
12. Importer	5
13. Recipes	6
1. Basic Batter.....	6
2. Almond Waffles.....	6
3. Chocolate Waffles.....	7
4. Mandarine waffles.....	7
5. Tomato Waffles.....	8

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

WAFFLE MAKER

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. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

1. Intended Use

This appliance is intended exclusively for the baking of waffles. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. It is not intended for the preparation of other foodstuffs. Do not use it for commercial purposes.

2. Items supplied

- Waffle Maker
- Operating manual

3. Appliance description

- ❶ Operating light (red / green)
- ❷ Browning regulator
- ❸ Grip

4. Technical data

Voltage: 220-240 V ~ / 50 Hz

Power consumption: 1200 W

5. Safety Instructions

To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the power plug is inserted into a wall socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Place the power cable such that it cannot be squashed or damaged in other ways.
- Always remove the power plug from the wall socket after use.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

To avoid the risks of fire or injury:

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation – it is therefore best to wear oven mitts.
- Pastry can catch fire! Therefore, never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

6. Before the first usage

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.

First clean the appliance as described chapter "8. Cleaning and care".

Lightly grease the baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking. In this way any production-related residues on the baking surfaces are better dissolved.

Heat the appliance briefly to the maximum temperature with the lid closed:

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 dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.

1. To do this, insert the power plug into a wall socket and slide the browning regulator **2** all the way to the right.
 2. The red operating light **1** glows as long as the power plug is in the socket. The green operating light **1** glows as soon as the appliance is sufficiently warmed up
- Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down .

Clean the appliance again as described under "8. Cleaning and care". The Waffle Machine is now ready for use.

7. Baking waffles

When you have prepared a pastry that is intended for baking in the waffle machine:

1. Heat the appliance up with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the browning regulator **2** to heating level 4. The further you slide the browning regulator **2** to the right, the darker the waffles will be after baking.
 2. As soon as the green operating light **1** glows the appliance is sufficiently warmed up.
- Before you bake the first waffle, lightly grease the hot baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking.
 - Spread the pastry evenly over the lower baking surface. To determine the correct amount of pastry, fill it until the pastry lightly touches the edge of the baking area. If necessary, increase the amount of pastry used in the next waffle. Make certain that the pastry does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
 - After 2 minutes at the earliest you can open the lid to check the baking result. Opening the lid earlier will only tear the waffle.
 - After about 4 - 5 minutes the waffle is baked

Note:

As the ideal level of browning is very dependent on personal taste and the type of pastry, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your personally desired level of browning is achieved. The level of browning can be determined either by adjusting the browning regulator **2** or by the length of baking time. In this way you can bake crispy golden waffles.

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

i Note:

The baking surfaces need not be greased again before each fresh waffle. Lightly grease the baking surfaces only before each new use of the waffle iron.

i Note:

If you want to warm up cold waffles, use heating level 1 on the browning regulator **2**. Do NOT place any fresh pastry on the baking surface, as these temperatures are suitable only for warming up, they are not suitable for baking.

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

8. Cleaning and care

⚠ Warning:

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.

⚡ Warning:

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 chemical or aggressive cleaning agents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.
- Under no circumstances should you use hard objects for cleaning. These could damage the coatings of the baking surfaces.

For greasy soiling:

Apply some mild detergent onto a damp cloth. Use it to rub the greasy soiling away. If this still does not dissolve it, use a soft washing-up brush.

Remove the detergent residues thoroughly with a wash cloth moistened with clean water. Completely remove the detergent residues from the cloth with clean water and then repeat the cleaning process until all detergent residues are removed from the waffle surfaces.

If you do not, there may be residues in the next waffles!

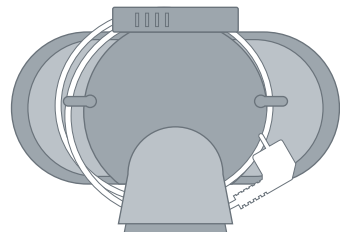
In the case of stubborn residues:

Place a piece of damp cloth on the stubborn residues, so as to soften them. After that, you can then remove the softened residues with a wet cloth.

9. Storage

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

Wind the power cable around the retainer at the base of the appliance.



Store the appliance in a dry location.

10. Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

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 responsible manner.

11. Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 75440

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 75440

Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 75440

12. Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Recipes

1. Basic Batter

For approx. 20 waffles

250 g Margarine or Butter (at room temperature)
ca. 250 g Sugar
1 packet of Vanilla sugar
5 Eggs
500 g Flour
1 packet Baking powder
500 ml milk
1 dash of Rum

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

Whisk the eggs and then mix them with the sugar and the margarine or butter into a smooth batter. Add the rum and vanilla sugar. Add the flour and baking powder and stir.

Finally, gradually mix in the milk until the batter has a smooth and soft consistency.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of the lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the cooked waffles on a cake grill.

2. Almond Waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
200 g ground almonds
300 g flour
100 g sour cream
1/4 l milk
1 tsp. salt
1 tsp. curry powder

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

Stir the butter together with the almonds, flour, sour cream, milk, salt and curry powder. Taste the batter and add seasonings as desired.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

3. 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

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

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

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

4. Mandarine waffles

For approx. 8 waffles

1 Tin of Mandarine pieces
(175g drained weight)
200 g Soft butter
200 g Sugar
2 Eggs
150 g Vanilla yoghurt
200 g Flour
50 g Edible starch

Drain the tangerines. Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Mix in the tangerines, it is alright if they disintegrate. Then blend in the yoghurt, flour and the edible starch.

Place about 2 tablespoons of pastry mixture into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

5. Tomato Waffles

For approx. 8 waffles

5 Eggs
100 g Soft butter
1 tsp. Salt
8 tbsp. Butter milk
150 g Flour
100g Tomatos, dried and marinaded in oil
3 Stalks of basil

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

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 tomatos 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 2 tablespoons of pastry mixture into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 4 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

1. Namjena	10
2. Sadržaj pakovanja	10
3. Opis uređaja	10
4. Tehnički podaci	10
5. Sigurnosne upute	10
6. Prije prve upotrebe	11
7. Pečenje vafli	11
8. Čišćenje i održavanje	12
9. Čuvanje	13
10. Zbrinjavanje	13
11. Jamstvo & servis	13
12. Uvoznik	13
13. Recepti za ukusne vafle	14
1. Osnovno tijesto	14
2. Vafli s bademima	14
3. Vafli s čokoladom	15
4. Vafli s mandarinama	15
5. Vafli s rajčicom	16

Upute za rukovanje prije prve upotrebe pažljivo pročitajte i sačuvajte ih za kasnije korištenje. Ukoliko uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

DVOSTRUKI PEKAČ VAFLA

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja. Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, uporabu i zbrinjavanje proizvoda. Prije korištenja proizvoda se upoznajte sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima primjene. Svu dokumentaciju u slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i takođe predajte.

1. Namjena

Ovaj uređaj služi isključivo za pečenje vafli. Ovaj uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u okviru privatnog domaćinstva. Nije predviđen za pripremanje drugih vrsti namirnica. Ne koristite ga u gospodarske namjene.

2. Sadržaj pakovanja

- Dvostruki pekač vafli
- Upute za uporabu

3. Opis uređaja

- ➊ Signalna lampica (crvena/zelena)
- ➋ Gumb za reguliranje
- ➌ Rukohvat

4. Tehnički podaci

Napon: 220-240 V ~ / 50 Hz
Snaga uređaja: 1200 W

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

5. Sigurnosne upute

⚠ Da biste izbjegli opasnost po život uslijed strujnog udara:

- Osigurajte da uređaj nikada ne dođe u dodir s vodom dok je uključen u struju (dok je utikač utaknut u utičnicu), posebno ako ga koristite u kuhinji u blizini sudopera.
- Pazite da naponski kabel nikada ne bude mokar ili vlažan dok je uređaj uključen u struju. Kabel nikada ne smije biti uklješten ili na drugi način oštećen.
- Nakon upotrebe uvijek izvucite utikač iz utičnice.
- Oštećene mrežne utikače ili kablove neizostavno dajte na popravak ovlaštenim stručnjacima ili servisu za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.

⚠ Za sprječavanje opasnosti požara i ozljeda:

- Dijelovi uređaja u pogonu mogu postati vrući, zato dodirujte samo rukohvat. I gumb za reguliranje se može nakon određenog vremena jako zagrijati, pa preporučujemo korištenje zaštitnih rukavica.
- Proizvodi od tijesta mogu se zapaliti! Iz tog razloga uređaj nikada ne postavljajte ispod zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zapaljivih zavjesa.
- Nikada ne ostavite uređaj u pogonu bez nadzora.
- Ne dopustite, da uređaj koriste osobe (uključujući djecu), čije fizičke, senzorske i mentalne sposobnosti ili pomanjkanje iskustva i znanja ih sprječavaju da na siguran način koriste uređaj, ukoliko prethodno nisu nadzirani ili podučavani.
- Uputite djecu u vezi uređaja i mogućih opasnosti, kako se ona ne bi igrala sa uređajem.
- Prilikom otvaranja poklopca iz uređaja može izaći vrlo vruća para. Zbog toga preporučujemo korištenje zaštitnih rukavica.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.

6. Prije prve upotrebe

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

Prvo očistite uređaj, kao što je opisano pod točkom "8. Čišćenje i održavanje".

Površine za pečenje blago namastite pomoću maslaca, margarina ili ulja pogodnog za pečenje. Na taj način lakše možete skinuti eventualno postojeće naslage sa površina za pečenje.

Uređaj sa zatvorenim poklopcem jednom kratko zagrijte na maksimalnu temperaturu:

i Napomena:

Prilikom prve uporabe naslage preostale od postupka izrade uređaja mogu uvjetovati blagi miris (moguć je i nastanak manje količine dima). To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Molimo Vas da osigurate dostatno prozračivanje. Na primjer otvorite jedan prozor.

1. U tu svrhu utikač utaknite u utičnicu i gumb za reguliranje **2** okrenite do kraja na desnu stranu.
2. Crvena signalna lampica **1** svijetli dok je uređaj uključen u struju. Zelena signalna lampica **1** svijetli, kada se uređaj zagrije.

- Ponovo izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi sa otvorenim poklopcem.

Ponovo očistite uređaj, kao što je pod točkom "8. Čišćenje i održavanje". opisano. Nakon toga uređaj za pečenje vafli je spreman za upotrebu.

7. Pečenje vafli

Ako imate tijesto koje je pripremljeno za uređaj za pečenje vafli:

1. Zagrijte uređaj uz zatvoren poklopac. U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i postavite regulator rumenila **2** na stupanj 4. Što dalje regulator rumenila **2** pomaknete u desnu stranu, to će vafle biti tamnije nakon pečenja.
2. Kada svijetli zelena signalna lampica **1**, onda je uređaj zagrijan.

- Prije pečenja prve vafle namastite vruće površine za pečenje manjom količinom maslaca, margarina ili ulja.
- Tijesto ravnomjerno rasporedite na donjim površinama za pečenje. Kako biste odredili ispravnu količinu tijesta, napunite onoliko tijesta, dok isto lagano ne dodiruje rub površina za pečenje. Ako je potrebno, povećajte količinu tijesta kod izrade slijedeće vafle. Obratite pozor na to, da tijesto ne ističe preko ruba površina za pečenje. Zatvorite poklopac.
- Nakon najmanje 2 minute možete otvoriti poklopac, kako biste pregledali rezultat pečenja. Ranije otvaranje dovelo bi do kidanja vafle.
- Nakon ca. 4 - 5 minute vafle će biti gotovo pečene.

i Napomena:


Pošto je idealan stupanj rumenila u velikoj mjeri ovisan o osobnom ukusu i vrsti tijesta, vrijeme pečenja može varirati: Vafle stoga pecite toliko dugo, dok ne postignete željeni stupanj rumenila. Stupanj rumenila možete odrediti podešavanjem regulatora rumenila **2** ili kroz vrijeme pečenja. Na taj način možete speći vafle, čija boja je od zlatnožute do krckavo tamne.

- Prilikom vađenja vafle iz uređaja obratite pažnju na to da ne oštetite zaštitni sloj površina za pečenje. U protivnom se vafli više neće toliko lako dati vaditi.

Napomena:

Površine za pečenje ne moraju biti namaštene prije pečenja svake nove vafle. Površine za pečenje namastite samo prije svake nove uporabe uređaja.

Napomena:

Kada ohlađene vafle ponovo želite zagrijati, koristite stupanj 1 regulatora rumenila . Pritom ne dodajte novo tijesto na površine za pečenje, jer je temperatura prikladna samo za podgrijavanje, a ne za pečenje vafli.

- Nakon vađenja zadnjeg vafila isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi s otvorenim poklopcem.

8. Čišćenje i održavanje

Pažnja:

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

Pažnja:

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

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

Pažnja:

- Ne koristite kemijska ili agresivna sredstva za čišćenje ili sredstva za rastvaranje. Ova sredstva mogu oštetiti uređaj, te može doći do stvaranja naslaga kod slijedećih vafli.
- Niukom slučaju za čišćenje ne koristite tvrde predmete. Time bi gornji sloj površine za vafle mogao biti oštećen.

Kod masnih nečistoća:

Nanesite blago sredstvo za pranje posuđa na navlaženu krpu za pranje posuđa. Uz pomoć krpe trljanjem skinite masne nečistoće. Ukoliko ne možete ukloniti nečistoće na opisani način, koristite meku četku za pranje posuđa.

Temeljito odstranite ostatke sredstva za pranje uz pomoć krpe za pranje posuđa natopljene bistrom vodom. Temeljito oslobodite krpu ostataka sredstva za pranje pomoću bistrice vode i čišćenje ponovite toliko puta, dok svi ostaci sredstva za pranje ne budu uklonjeni sa površina za vafle.

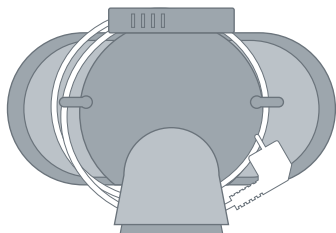
U protivnom može doći do ostataka sredstva u slijedećim vafnama!

Kod zapečenih ostataka:

Postavite mokru krpu za pranje posuđa na zapečene naslage, kako biste ove naslage razmekšali. Nakon toga razmekšane naslage možete ukloniti pomoću mokre krpe.

9. Čuvanje

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga spremite. Kabel za napajanje omotajte oko držača ispod dna uređaja.



Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

10. Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod spada u važnost uredbe evropske direktive 2002/96/EC.

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vašeg komunalnog poduzeća.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim mjesnim poduzećem za zbrinjavanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

11. Jamstvo & servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo da se u slučaju ostvarivanja prava na jamstvo telefonski povežete sa Vašom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Jamstvo vrijedi samo za greške materijala i izrade, a ne za transportne štete, potrošne dijelove ili oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za gospodarstvenu uporabu.

U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

Jamstveni rok se ne produžava uslijed ostvarivanja prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Eventualno već prilikom kupovine prisutna oštećenja i nedostaci moraju biti javljena neposredno nakon raspakiranja, ali najkasnije dva dana nakon datuma kupovine. Popravke vršene nakon isteka jamstvenog roka podliježu obavezni plaćanja.

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 75440

12. Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Proizvođač:

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, Njemačka
www.kompernass.com

13. Recepti za ukusne vafle

1. Osnovno tijesto

Za ca. 20 komada
250 g margarina ili maslaca (sobne temperature)
ca. 250 g šećera
1 paketić vanilin-šećera
5 jaja
500 g brašna
1 paketić praška za pecivo
500 ml mlijeka
Malo ruma

Površine za pečenje namastite, zaklopite i zagrijte.

Jaja zamutite i zajedno sa šećerom i margarinom/maslacem zamiješajte tako da nastane glatko tijesto. Dodajte vanilin-šećer i rum. Dodajte brašno i prašak za pecivo, i sve skupa zamiješajte. Nakoncu postupno dodajte mlijeko i umiješajte, sve dok tijesto ne postane glatko i mekano.

Dodajte po 2 velike žlice tijesta u sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Svaku vafliu pečite otprilike 3 minute, dok ne poprimi zlatno-žutu boju. Tako napravljene gotove vafle postavite na rešetke za kolače.

2. Vafli s bademima

Za 8 komada
200 g mekog maslaca
200 g mljevenih badema
300 g brašna
100 g slatkog vrhnja
1/4 l mlijeka
1 čajna žličica soli
1 čajna žličica karija u prahu

Uređaj za pečenje vafli namastite, zatvorite i zagrijte.

Pomiješajte maslac s bademima, brašnom, vrhnjem, mlijekom, soli i karijem u prahu. Po želji dodatno začinite.

U sredinu donje površine za pečenje stavite po 2 velike žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafliu pecite oko 3 minute, dok ne poprimi zlatno-žutu boju. Gotove vafle postavite na rešetku za kolače.

3. Vafli s čokoladom

Za 8 komada

200 g mekog maslaca

200 g šećera

4 jaja

150 g slatkog vrhnja

80 g komadića čokolade

200 g brašna

Uređaj za pečenje vafli namastite, zatvorite i zagrijte.

Miješajte maslac sa šećerom, jajima i vrhnjem dok se ne stvori pjena. Uz stalno miješanje dodajte čokoladu i brašno.

U sredinu donje površine za pečenje stavite po 2 velike žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite oko 3 minute, dok ne poprimi zlatnožutu boju. Gotove vafle postavite na rešetku za kolače.

4. Vafli s mandarinama

Za 8 komada

1 limenka mandarina

(175 g ocijeđene mase)

200 g mekog maslaca

200 g šećera

2 jaja

150 g jogurta od vanilije

200 g brašna

50 g jestivog škrobnog brašna

Ocijedite mandarine. Uređaj za pečenje vafli namastite, zatvorite i zagrijte.

Miješajte maslac sa šećerom i jajima dok se ne stvori pjena. Umiješajte mandarine (smiju se tijekom miješanja raspasti). Zatim umiješajte jogurt, brašno i škrobno brašno.

U sredinu donje površine za pečenje stavite po 2 velike žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite oko 3 minute, dok ne poprimi zlatnožutu boju. Gotove vafle postavite na rešetku za kolače.

5. Vafli s rajčicom

Za 8 komada

5 jaja

100g mekog maslaca

1 čajna žličica soli

8 velikih žlica kiselog mlijeka

150 g brašna

100g sušenih rajčica u ulju

3 grančice bosiljka

Uređaj za pečenje vafli namastite, zatvorite i zagrijte.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Izmiješajte bjelanjke dok ne očvrstnu. U drugoj posudi promiješajte žumanjke s maslacom i soli dok se ne stvori pjena. Umiješajte kiselo mlijeko i brašno.

Ocijedite rajčice i nasjeckajte ih na sitne komadiće. Operite bosiljak i osušite ga trešenjem. Otkinite listiće i usitnite ih. Umiješajte u tijesto rajčice i bosiljak te na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka. Promiješajte tijesto tako da rajčice budu ravnomjerno raspoređene.

U sredinu donje površine za pečenje stavite po 2 velike žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite oko 3 minute, dok ne poprimi zlatnožutu boju. Gotove vafle postavite na rešetku za kolače.

CUPRINS

PAGINA

1. Utilizarea conform destinației	18
2. Furnitura	18
3. Descrierea aparatului	18
4. Date tehnice	18
5. Indicații de siguranță	18
6. Înainte de prima utilizare	19
7. Coacerea vafelor	19
8. Curățarea și întreținerea	20
9. Depozitarea	21
10. Eliminarea aparatelor uzate	21
11. Garanția și service-ul	21
12. Importator	21
13. Rețete	22
1. Aluat standard	22
2. Vafe cu migdale	22
3. Vafe de ciocolată	23
4. Vafe cu mandarine	23
5. Vafe cu tomate	24

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru o consultare ulterioară.
Dacă înmănaț iaparatul unor terți, atașați și instrucțiunile de utilizare.

APARAT PENTRU PREPARAT WAFFE

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specifice. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

1. Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv pentru copt gofre. Acest aparat este destinat, exclusiv pentru utilizare în gospodării private. Nu este prevăzut pentru prepararea altor alimente. A nu utiliza în scopuri comerciale.

2. Furnitura

- Aparat pentru preparat waff e
- Instrucțiuni de utilizare

3. Descrierea aparatului

- ❶ Bec de control (roșu / verde)
- ❷ Buton de reglare a gradului de rumenire
- ❸ Mâner

4. Date tehnice

Tensiune: 220-240 V ~ / 50 Hz
Consum: 1200 W

5. Indicații de siguranță

Pentru a evita pericolul de electrocutare :

- asigurați-vă că aparatul nu intră în contact cu apa atât timp cât ștecărul este în priză, în special în cazurile în care-l utilizați în bucătărie, în apropierea unei chiuvete;
- evitați contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia atât timp cât este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod;
- după utilizare, scoateți totdeauna cablul din priză;
- dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, solicitați imediat repararea de către personal specializat sau de către serviciul clienți, pentru a evita periclitările.

Pentru a evita pericolul de rănire:

- în timpul operării, componentele aparatului se pot încălzi; de aceea prindeți-l numai de mâner. Chiar și butonul de reglare a gradului de rumenire se poate încălzi după o anumită durată de funcționare – de aceea vă recomandăm să purtați mănuși de bucătărie;
- aluatul se poate aprinde! De aceea, nu amplasați aparatul sub obiecte inflamabile, mai ales sub draperii;
- nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat;
- acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu o experiență și/sau cunoștințe limitate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o persoană responsabilă cu siguranța lor sau au primit instrucțiuni de la aceasta privind modul de utilizare a aparatului;
- copiii trebuie supravegheați, pentru a împiedica utilizarea aparatului ca jucărie;
- la deschiderea capacului se pot degaja aburi extrem de fierbinți. Purtați cel mai bine mănuși de bucătărie;
- nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.

6. Înainte de prima utilizare

Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că acesta, ștecărul și cablul de alimentare se află în stare ireproșabilă de funcționare și că au fost îndepărtate toate ambalajele aparatului.

Întâi, curățați aparatul în modul descris în secțiunea „8. Curățarea și întreținerea”.

Gresați ușor plitele cu unt, margarină sau ulei alimentar. Astfel se desprind mai bine eventualele resturi de fabricație de pe suprafețele de coacere.

După închiderea capacului, încălziți aparatul pentru scurt timp la temperatura maximă:

Indicație

La prima utilizare se poate forma un miros slab din cauza eventualelor resturi de fabricație (eventual și puțin fum). Acesta este normal și dispare după puțin timp. Asigurați-vă că aerisiți suficient de bine. Deschideți de ex. o fereastră.

1. Pentru aceasta, introduceți ștecărul în priză și rotiți butonul de reglare a gradului de rumenire **2** spre dreapta până la capăt.
 2. Becul roșu de control **1** rămâne aprins atât timp cât ștecărul se află în priză. Becul verde **1** se aprinde după ce aparatul s-a încălzit.
- Scoateți din nou ștecărul din priză și deschideți aparatul pentru a se răci.

Curățați din nou aparatul în modul descris în secțiunea „8. Curățarea și întreținerea”. După aceea, gaufriera poate fi din nou folosită.

7. Coacerea vafelor

Dacă aveți pregătit aluat pentru gaufrieră:

1. Încălziți aparatul când capacul este închis. Pentru aceasta, introduceți ștecărul în priză și rotiți butonul de reglare a gradului de rumenire **2** pe treapta 4. Cu cât rotiți regulatorul pentru gradul de rumenire **2** mai spre dreapta, cu atât gofrele vor fi mai închise la culoare.
 2. Aparatul s-a încălzit când se aprinde becul verde **1**.
- Ungeți puțin suprafețele de coacere fierbinți, înainte se coaceți primele gofre, cu unt, margarină sau ulei.
 - Turnați uniform aluatul pe plita de jos. Pentru a afla cantitatea corectă de aluat, turnați aluat până când se atinge marginea plitei. Dacă este necesar măriți cantitatea pentru următoarea vafă. Atenție ca aluatul să nu se reverse peste marginile plitei. Închideți capacul.
 - După cel puțin 2 minute puteți deschide capacul pentru a verifica rezultatul. Deschiderea prematură ar duce la ruperea vafei.
 - După cca 4 - 5 minute vafa este coaptă.

Indicație

Deoarece gradul de rumenire depinde în mare măsură de gustul personal și de tipul aluatului, timpul de coacere poate varia.

Coaceți vafa până obțineți gradul de rumenire dorit. Gradul de rumenire se poate stabili fie prin rotirea butonului de reglare a gradului de rumenire **2** sau prin durata de coacere.


Astfel se pot obține vafe galben-aurii sau maronii.

- La scoaterea vafei din aparat aveți grijă să nu deteriorați stratul de protecție al plitei. Din locurile deteriorate, vafele se desprind mai greu.

Indicație

Suprafața de coacere nu trebuie unsă de fiecare dată când se coaceți gofre. Ungeți suprafața de coacere doar înainte de fiecare utilizare a plitei pentru gofre.

Indicație

Pentru încălzirea unei vafe reglați butonul pentru gradul de rumenire  pe treapta 1.

La încălzirea unei vafe nu mai turnați aluat pe plită, deoarece temperatura reglată este adecvată pentru încălzire, nu pentru coacere.

- După coacerea ultimei vafe, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul deschis pentru a se răci.

8. Curățarea și întreținerea

Atenție!

Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În ea nu se găsește niciun element de operare. Dacă carcasa este deschisă există pericol de moarte prin scurtcircuitare.

Înainte de curățarea aparatului, scoateți mai întâi ștecărul din priză și așteptați până aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri.

Atenție!

Componentele aparatului nu trebuie introduse în apă sau alte lichide! Pericol de moarte prin electrocutare dacă la o nouă utilizare mai există încă apă pe componentele conducătoare de electricitate din aparat.

- După utilizare, curățați plitele, mai întâi cu hârtie de bucătărie, pentru a îndepărta resturile de grăsimi.
- După aceea, curățați toate suprafețele și cablul de alimentare cu un prosop ușor umed. Înainte de o nouă utilizare aparatul trebuie să fie complet uscat.

Atenție!

- Nu utilizați substanțe de curățare chimice sau agresive și nici solvenți. Aceștia nu numai că deteriorează aparatul, dar se pot și infiltra în vafele următoare.
- Pentru curățare, nu utilizați niciun fel de obiecte dure. Utilizarea acestora poate deteriora plitele.

În cazul depunerilor de grăsime:

Turnați puțin detergent pe un material umezit.

Frecăți suprafața pe care sunt depuse grăsimile.

Dacă acestea nu se desprind, utilizați o perie moale.

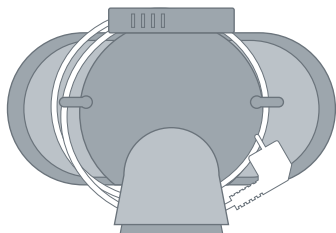
Îndepărtați temeinic resturile de detergent cu un material umezit cu apă curată. Clătiți materialul cu apă curată și repetați curățarea până când au fost îndepărtate toate resturile de detergent.

În caz contrar, următoarea vafă poate conține resturi! Pentru depuneri persistente:

Așezați un material umezit pe resturile prinse, pentru a le înmuia. Apoi, puteți îndepărta resturile înmuiate cu un material umed.

9. Depozitarea

Înainte de a-l pune la păstrare aparatul trebuie să se răcească complet. Înfășurați cablul pe suportul de sub aparat.



Depozitați aparatul într-un loc uscat.

10. Eliminarea aparatelor uzate



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența directivei europene 2002/96/EC.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firmei specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor.

Respectați reglementările actuale în vigoare.

Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.



Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

11. Garanția și service-ul

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

Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărute la componentele fragile, de ex. comutatoare sau acumulatori. Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională.

În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: komperness@lidl.ro

IAN 75440

12. Importator

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANIA

www.komperness.com

13. Rețete

1. Aluat standard

Pentru cca 20 de vafe

250 g de margarină sau unt (la temp. camerei)

Cca 250 g de zahăr

1 zahăr vanilat

5 ouă

500 g de făină

1 praf de copt

500 ml de lapte

1 păhărel de rom

Gresați plitele, închideți, încălziți.

Bateți ouăle și amestecați-le cu zahărul și margarina / untul până obțineți un aluat omogen. Adăugați zahărul vanilat și romul. Adăugați apoi făina și praful de copt și amestecați.

Apoi adăugați treptat laptele și amestecați până când aluatul devine omogen și consistent.

Turnați cca 2 polonice de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 minute.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

2. Vafe cu migdale

Pentru cca 8 vafe

200 g de unt moale

200 g de migdale măcinate

300 g de făină

100 g de smântână groasă

1/4 l lapte

1 linguriță de sare

1 linguriță de praf de curry

Gresați plitele, închideți, încălziți.

Bateți untul împreună cu migdalele, făina, smântâna, laptele, sarea și praful de curry. Gustați aluatul și mai condimentați după gust.

Turnați cca 2 polonice de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 minute. Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

3. Vafe de ciocolată

Pentru cca 8 vafe

200 g de unt moale
200 g de zahăr
4 ouă
150 g de Crème fraîche
80 g picături de ciocolată
200 g de făină

Gresați plitele, închideți, încălziți.

Bateți untul cu zahărul, ouăle și Crème fraîche până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați picăturile de ciocolată și făina.

Turnați cca 2 polonice de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 minute. Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

4. Vafe cu mandarine

Pentru cca 8 vafe

1 doză de mandarine
(175g lichid)
200 g de unt moale
200 g de zahăr
2 ouă
150 g de iaurt de vanilie
200 g de făină
50 g de amidon

Lăsați mandarinele să se scurgă. Gresați plitele, închideți, încălziți.

Bateți untul cu zahărul și ouăle până obțineți o pastă spumoasă. Amestecați mandarinele, care trebuie să devină bucăți mici. Adăugați apoi iaurtul, făina și amidonul.

Turnați cca 2 polonice de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți.
Coaceți fiecare vafă cca 3 minute. Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

5. Vafe cu tomate

Pentru cca 8 vafe

5 ouă

100g de unt moale

1 linguriță de sare

8 linguri de lapte bătut

150 g de făină

100g de tomate uscate, sau conservate în
ulei

3 tulpini de busuioc

Gresați plitele, închideți, încălziți.

Separați mai întâi albușurile de gălbenușuri. Apoi bateți bine albușurile. Amestecați gălbenușurile cu untul și cu sarea până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați apoi laptele bătut și făina.

Lăsați tomatele să se scurgă și tăiați-le mărunt. Spălați busuiocul și scuturați-l de apă. Rupeți frunzele și tăiați-le mărunt. Amestecați tomatele și busuiocul cu aluatul și adăugați albușurile bătute. Amestecați bine aluatul pentru ca bucățile de tomate să fie repartizate uniform.

Turnați cca 2 polonice de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 4 min.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Съдържание

Страница

1. Употреба по предназначение	26
2. Обем на доставката	26
3. Описание на уреда	26
4. Технически характеристики	26
5. Указания за безопасност	26
6. Преди първото пускане	27
7. Печене на вафли	27
8. Почистване и поддържане	28
9. Съхранение	29
10. Рециклиране	29
11. Гаранция и сервиз	29
12. Вносител	30
13. Рецепти	30
1. Основно тесто	30
2. Бадемове вафли	31
3. Шоколадени вафли	31
4. Мандаринови вафли	32
5. Доматени вафли	32

Прочетете внимателно ръководството за експлоатация преди да използвате уреда за първи път и го запазете за по-нататъшна употреба. Когато предавате уреда на трети лица, предайте и това ръководство.

Гофретник

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт.

Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта, само както е описано и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

1. Употреба по предназначение

Този уред служи само за печене на вафли. Този уред е предназначен само за употреба в домашни условия. Той не е предвиден за приготвяне на други хранителни продукти. Не го използвайте за професионални цели.

2. Обем на доставката

- Гофретник
- Ръководство за експлоатация

3. Описание на уреда

- ❶ Контролна лампичка (червено / зелено)
- ❷ Копче за регулиране на степента на изпичане
- ❸ Ръкохватка

4. Технически характеристики

Напрежение: 220-240 V ~ / 50 Hz

Консумирана мощност: 1200 W

5. Указания за безопасност

⚠ За да се предотврати опасността за живота от електрически удар:

- Уверете се, че уредът не може да има никога контакт с вода, докато щепселът се намира в контакта, особено когато го използвате в кухнята и то в близост до мивката.
- По време на експлоатация внимавайте щепселът никога да не се мокри или навлажнява. Включете го така, че той никога да не се притиска или да се поврежда по някакъв друг начин.
- След употреба изключвайте винаги щепсела от контакта.
- Сменете веднага повредения щепсел или кабел при оторизиран електротехник или сервиз, за да предотвратите наличието на опасности.

⚠ За да предотвратите пожар или опасност от наранявания:

- Отделните части на уреда могат да се нагорещат по време на експлоатация, затова хващайте само за ръкохватката. Копчето за регулиране на степента на изпичане може също да се нагорещи след известно време на експлоатация - затова е по-добре да носите кухненски ръкавици.
- Тестените изделия могат да горят! Поради това не поставяйте уреда никога под горими предмети, особено внимавайте той да не е поставен под горими пердета.
- Не оставяйте уреда никога включен без да го наблюдавате.
- Този уред не е предвиден да се използва от лица (включително и деца) с ограничени физически, органико-лептични или умствени способности или от лица, които не притежават необходимия опит и/или знания, освен ако те го правят под надзора на лица, отговорни за тяхната безопасност или са получили от тях указания, как да използват уреда.

- Децата трябва да се наблюдават, за а се гарантира, че те не играят с уреда.
- Когато уредът се отвори, е възможно да излезе само гореща пара. Затова е по-добре да носите кухненски ръкавици, когато го отваряте.
- Не използвайте външно реле за време или отделна телемеханична система, за да използвате машината.

6. Преди първото пускане

Преди да пуснете уреда, уверете се че той, щепсела и кабела се намират в безупречно състояние и че всички опаковъчни материали са отстранени от него.

Почиствайте уреда така, както е описано в "8. Почистване и поддържане".

Намажете леко повърхностите за печене с подходящи за това масло, маргарин или масло. Така евентуални остатъци, обусловени от производството, се отделят по-лесно от повърхностите за печене.

Нагрейте уреда за кратко време при затворен капак до достигане на максималната температура.

i **Указание:**

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

1. За целта пхнете щепсела в контакта и завъртете копчето за регулиране на степента на изпичане **2** изцяло надясно.
2. Червената контролна лампичка **1** свети, докато щепселът е включен в контакта. Зелената контролна лампичка **1** свети, докато уредът се нагрива.

- Изключете щепсела след употреба и го оставете отворен да се охлади.

Почиствайте уреда отново така, както е описано в "8. Почистване и поддържане". След това уредът за вафли е готов за експлоатация.

7. Печене на вафли


Когато подготвите специално тесто, предназначено за уреда за вафли:

1. Нагрейте уреда със затворен капак. За целта пхнете щепсела в контакта и завъртете копчето за регулиране степента на изпичане **2** някъде около средата. Колкото повече премествате регулатора на зачервяването **2** надясно, толкова по-силно се зачервяват вафлите.
2. Щом светне зелената контролна лампичка **1**, уредът е нагрят.
 - Преди да изпечете първата вафла, намажете леко горещите повърхности за печене с годно за печене масло, маргарин или олио.
 - Разпределете тестото равномерно върху долните повърхности за печене. За да определите правилната температура, напълнете тестото така, че да се докосва леко ръба на повърхността за печене. Ако е необходимо използвайте при следващото печене повече тесто. Внимавайте тестото да не изтича извън повърхностите за печене. Затворете капака.
 - Най-рано след 2 минути можете да отворите капака, за да контролирате резултата. Прекалено ранното отваряне би разкъсало вафлата.
 - След около 4 - 5 минути вафлата е готова.

Указание:


Повърхностите за печене не трябва да се мажат отново преди всяка вафла. Намазвайте повърхностите за печене само преди всяка нова употреба на уреда за печене на вафли.

Указание:

Времето за изпичане може да варира, тъй като идеалната степен на изпичане е силно зависима от личните предпочитания и вида на тестото: Печете вафлите, докато се достигне желаната степен на изпичане. Степента на изпичане можете да настроите или като регулирате копчето за регулиране степента на изпичане  или като определите времето за печене Така могат да се изпекат златисто-кафяви до хрупкаво-препечени вафли.

- При изваждането на вафлите обърнете внимание на това да не се повреди по невнимание повърхността на повърхностите за печене. В противен случай вафлите няма да могат да се отделят така добре.

Указание:

За да претоплите изстинали вафли, използвайте степен 1 на копчето за регулиране степента на изпичане .

Не добавяйте ново тесто, тъй като температурата е подходяща само за претопляне, а не за изпичане.

- След като изпечете последната вафла, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади в отворено състояние.

8. Почистване и поддържане

Внимание!

Не отваряйте никога корпуса на уреда. В него не се намират обслужващи елементи. При отворен корпус съществува опасност за живота от електрически удар.

Преди да почистете уреда, изключете първо щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади. Има опасност от изгаряне.

Внимание!

Отделните части на уреда не трябва в никакъв случай да се потапят във вода или други течности! Тук може да възникне опасност за живота от токов удар, когато при следващото пускане остатъци от течността попаднат върху електропроводимите части.

- След употреба почистете първо повърхностите със суха кухненска хартия, за да попиете остатъците от мазнината.
- Почистете след това повърхностите и кабела с леко навлажнена кърпа за миене. Подсушете добре уреда, преди да го използвате отново.

Внимание!

- Не използвайте химически или агресивни почистващи препарати или разтворители. Те не само могат да повредят уреда, а и остатъци от тях могат да попаднат в следващите вафли.
- В никакъв случай не използвайте твърди предмети като помощни средства за почистването. Така може да се повреди покритието на повърхностите за печене на вафли.

При замърсявания от мазнина:

Сипете мек миеш препарат върху навлажнена кърпа за миене. Изтъркайте замърсяванията от мазнина с нея. Ако те не могат да се отстранят по този начин, използвайте мека четка за миене.

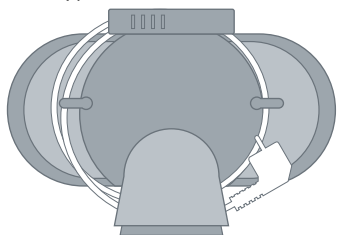
Отстранете старателно остатъците от миешия препарат с кърпа за миене, навлажнена с чиста вода. Измийте остатъците от миешия препарат от кърпата за миене старателно с чиста вода и повтаряйте почистването дотогава, докато бъдат отстранени всички остатъци от миешия препарат върху повърхностите за печене на вафли. В противен случай е възможно остатъци да попаднат в следващите вафли!

При загорели остатъци:

Поставете мокра кърпа за миене върху загорелите остатъци, за да ги размекнете. След това можете да отстраните размекнатите остатъци с мокра кърпа.

9. Съхранение

Оставете уреда да се охлади изцяло, преди да го приберете. Завийте кабела около държача на дъното на уреда.



Съхранявайте уреда на сухо място.

10. Рециклиране



Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2002/96/ЕС.

Рециклирайте уред при оторизирано предприятие за рециклиране или в пункта за вторични суровини на общината.

Съблюдавайте валидните актуални разпоредби. В случай на съмнение се свържете с пункта за вторични суровини.



Рециклирайте опаковъчния материал без да замърсявате околната среда.

11. Гаранция и сервиз

За този уред Вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е контролиран преди да бъде доставен.

Запазете касовата бележка, за да удостоверите датата на закупуване. В случай на гаранция се свържете по телефона с Вашия сервиз. Само по този начин може да се гарантира безплатното изпращане на Вашата стока.

Гаранционната претенция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износени части или при повреда на лесно чупливи части, напр. прекъсвачи, акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен само за лична, но не и за стопанска употреба.

При злонамерена и неправилна употреба, при употреба на сила или дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията се заличава. Законните Ви права не се ограничават с тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи за заменени и ремонтирани части. Евентуалните налични още при закупуването щети и дефекти трябва да се съобщават още при разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да бъдат заплатени.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 75440

12. Вносител

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Рецепти

1. Основно тесто

За около 20 броя

250 гр. маргарин или масло
(със стайна температура)

ок. 250 гр. захар

1 пакетче ванилия

5 яйца

500 гр. брашно

1 пакетче бакпулвер

500 мл. мляко

1 глътка ром

Повърхностите за печене се намазват с мазнина, уредът се затваря и се оставя да загрее.

Яйцата се разбиват и се разбъркват заедно със захарта и маргарина/маслото на гладко тесто. Прибавят се ванилията и глътката ром. След това се прибавят брашното и бакпулвера, разбърква се всичко.

Най-накрая се прибавя постепенно и едновременно с това се разбърква млякото, докато самото тесто стане гладко и меко на плътност.

В средата на долната повърхност се поставят около 2 супени лъжици тесто и уредът за вафли се затваря. Всяка от вафлите се изпича около 3 минути до златисто-кафяво. Готовите вафли се изваждат и поставят върху кухненска решетка.

2. Бадемови вафли

За около 8 броя

200 гр. меко чисто масло

200 гр. смлени бадеми

300 гр. брашно

100 гр. сметана

1/4 л. прясно мляко

1 ч. л. сол

1 супена лъжица кърри на прах

Повърхностите за печене се намазват с мазнина, уредът се затваря и се оставя да загрее.

Разбъркват се чистото масло с бадемите, брашното, сметаната, млякото, солта и къррито на прах.

Тестото се овкусява и евентуално допълнително се прибавят прибавки по вкус и желание.

В средата на долната повърхност се поставят около 2 супени лъжици тесто и уредът за вафли се затваря. Всяка от вафлите се изпича около 3 минути до златисто-кафяво. Готовите вафли се изваждат и поставят върху кухненска решетка.

3. Шоколадени вафли

За около 8 броя

200 гр. меко чисто масло

200 гр. захар

4 яйца

150 гр. заквасена сметана (крем фреш)

80 гр. парченца шоколад

200 гр. брашно

Повърхностите за печене се намазват с мазнина, уредът се затваря и се оставя да загрее.

Чистото масло се разбива на пяна заедно със захарта, яйцата и заквасената сметана. Прибавят се и се разбъркват шоколадените парченца и брашното.

В средата на долната повърхност се поставят около 2 супени лъжици тесто и уредът за вафли се затваря. Всяка от вафлите се изпича около 3 минути до златисто-кафяво. Готовите вафли се изваждат и поставят върху кухненска решетка.

4. Мандаринови вафли

За около 8 броя

1 консервена кутия мандарини и портокали
(175 гр. изцедено тегло)
200 гр. меко чисто масло
200 гр. захар
2 яйца
150 гр. кисело мляко с вкус на ванилия
200 гр. брашно
50 гр. нишесте

Мандарините/портокалите се остават да се изцедят. Повърхностите за печене се намазват с мазнина, уредът се затваря и се оставя да загрее.

Чистото масло се разбива на пяна със захарта и яйцата. Прибавят се мандарините, при това те могат спокойно да се раздробят при бъркането. След това се прибавят и разбъркват киселото мляко, брашното и нишестето.

В средата на долната повърхност се поставят около 2 супени лъжици тесто и уредът за вафли се затваря.

Всяка от вафлите се изпича около 3 минути до златисто-кафяво. Готовите вафли се изваждат и поставят върху кухненска решетка.

5. Доматени вафли

За около 8 броя

5 яйца
100 гр. меко чисто масло
1 ч. л. сол
8 супена лъжица суроватка
150 гр. брашно
100 гр. изсушени, маринирани в масло домати
3 стръкчета босилек

Повърхностите за печене се намазват с мазнина, уредът се затваря и се оставя да загрее.

Първо се отделят яйцата. След това белтъкът се разбива на пяна. Жълтъците се разбиват на пяна заедно с чистото масло и солта. След това се прибавят суроватката и брашното.

Доматите се оставят да се изцедят и се нарязват на малки парченца. Босилекът се измива и се разтръсква, за да се изсуши. Изскубват се листенцата и се нарязват на ситно. Доматите и босилека се прибавят и разбъркват в тестото, след това то се смесва с разбитите белтъци. Брашното се разбърква, за да могат парченцата домати да се разпределят равномерно в него.

В средата на долната повърхност се поставят около 2 супени лъжици тесто и уредът за вафли се затваря. Всяка от вафлите се изпича около 4 минути до златисто-кафяво. Готовите вафли се изваждат и поставят върху кухненска решетка.

Περιεχόμενα

Σελίδα

1. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	34
2. Σύνολο παράδοσης	34
3. Περιγραφή συσκευής	34
4. Τεχνικά στοιχεία	34
5. Υποδείξεις ασφαλείας	34
6. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία	35
7. Πως ψήνονται οι βάφλες	35
8. Καθαρισμός και φροντίδα	36
9. Διαφύλαξη	37
10. Απόρριψη	37
11. Εγγύηση και σέρβις	37
12. Εισαγωγέας	37
13. Συνταγές	38
1. Βασική ζύμη.....	38
2. Βάφλες με αμύγδαλα.....	38
3. Σοκολατένιες βάφλες.....	39
4. Βάφλα μανταρινιού.....	39
5. Βάφλες με ντομάτα	40

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

Βαφλιέρα-διπλή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίετε και όλα τα έγγραφα.

1. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή εξυπηρετεί αποκλειστικά στο ψήσιμο βαφλών. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Δεν προβλέπεται για την προετοιμασία άλλων τροφίμων. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

2. Σύνολο παράδοσης

- Βαφλιέρα-διπλή
- Οδηγία χρήσης

3. Περιγραφή συσκευής

- 1 Λυχχνία ένδειξης λειτουργίας (Κόκκινο / Πράσινο)
- 2 Ρυθμιστής ροδίσματος
- 3 Χειρολαβή

4. Τεχνικά στοιχεία

Τάση : 220-240 V/~50 Hz
Μέγιστη απορρόφηση ισχύος : 1200W

5. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Για την αποφυγή κινδύνου θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας:

- Βεβαιώνετε ότι η συσκευή δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό, όσο το βύσμα δικτύου βρίσκεται στην πρίζα, κυρίως όταν τη χρησιμοποιείτε σε μια κουζίνα κοντά σε νεροχύτη.
- Να προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να το οδηγήσετε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Μετά τη χρήση τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.

⚠ Προς αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς και τραυματισμού:

- Τα τμήματα της συσκευής ίσως είναι καυτά κατά τη λειτουργία, για αυτό πιάνετε μόνο τη λαβή χειρός. Ακόμα και ο ρυθμιστής ροδίσματος μπορεί να γίνει ζεστός μετά από κάποια διάρκεια λειτουργίας – γι' αυτό φοράτε καλύτερα γάντια κουζίνας.
- Τα είδη από ζύμη μπορεί να καούν! Για το λόγο αυτό ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εύφλεκτα αντικείμενα, κυρίως όχι κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.

- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλιζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά το άνοιγμα του καλύμματος ίσως εκφύγουν πολύ καυτοί ατμοί. Για αυτό φοράτε καλύτερα κατά το άνοιγμα, γάντια για κασπαρόλες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.

6. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία

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

Καθαρίστε πρώτα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Απόσπασμα “8. Καθαρισμός και φροντίδα”.

Λιπάνετε τις επιφάνειες ψησίματος ελαφρώς με κατάλληλο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι για ψήσιμο. Έτσι διαλύετε καλύτερα ενδεχόμενα υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής που υπάρχουν στις επιφάνειες ψησίματος.

Ζεσταίνετε με κλειστό κάλυμμα τη συσκευή μια φορά στη μέγιστη θερμοκρασία:

i Υπόδειξη:

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

1. Εδώ τοποθετήστε το φινς στην πρίζα και μετατοπίστε τον ρυθμιστή ροδίσματος **2** εντελώς προς τα δεξιά.
2. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας **1** ανάβει όσο το φινς είναι τοποθετημένο στην πρίζα. Η πράσινη λυχνία λειτουργίας **1** ανάβει, μόλις ζεσταθεί η συσκευή.

- Τραβήξτε πάλι το βύσμα και αφήστε τη συσκευή ανοιχτή για να κρυώσει.

Καθαρίστε εκ νέου τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Απόσπασμα “8. Καθαρισμός και φροντίδα”. Στη συνέχεια η συσκευή είναι έτοιμη προς λειτουργία.

7. Πως ψήνονται οι βάφλες

Όταν έχετε προετοιμάσει την προβλεπόμενη ζύμη για τη συσκευή βάφλας:

1. Να ζεσταίνετε τη συσκευή με κλειστό καπάκι. Για αυτό εισάγετε το βύσμα στην πρίζα και ωθείτε το ρυθμιστή ροδίσματος **2** στη βαθμίδα 4. Όσο περισσότερο περιστρέψετε το ρυθμιστή ροδίσματος **2** προς τα δεξιά, τόσο πιο σκουρόχρωμες γίνονται οι βάφλες κατά το ψήσιμο.
2. Όσο ανάβει η πράσινη λυχνία λειτουργίας **1**, η συσκευή ζεσταίνεται.
 - Προτού ψήσετε τις πρώτες βάφλες, λαδώστε ελαφρώς τις καυτές επιφάνειες με βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι κατάλληλα για ψήσιμο.
 - Μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στην κάτω επιφάνεια ροδίσματος. Για να καθορίσετε την σωστή ποσότητα ζύμης, γεμίστε με τόση ζύμη ώστε να φτάνει πριν το άκρο των επιφανειών ψησίματος. Αν χρειάζεται, αυξήστε την ποσότητα ζύμης στην επόμενη βάφλα. Προσέξτε ώστε η ζύμη να μην φεύγει έξω από τα άκρα των επιφανειών ψησίματος. Κλείστε το κάλυμμα.
 - Μετά από το νωρίτερο 2 λεπτά μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι για να ελέγξετε το αποτέλεσμα του ψησίματος. Ένα πρόωρο άνοιγμα θα σκίσει τη βάφλα.
 - Μετά από περίπου 4 - 5 λεπτά είναι η βάφλα έτοιμη ψημένη.

i Υπόδειξη:

Επειδή ο ιδανικός βαθμός ροδίσματος εξαρτάται κατά πολύ από την προσωπική γεύση κάθε ατόμου και από το είδος της ζύμης, μπορεί ο χρόνος ψησίματος να ποικίλει: Γι' αυτό ψήνετε τις βάφλες για τόσο έως όπου επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος. Ο βαθμός ροδίσματος μπορεί να καθοριστεί είτε μέσω μετατόπισης του ρυθμιστή ροδίσματος **2** είτε μέσω του χρόνου ψησίματος. Έτσι μπορούν να ψηθούν χρυσοκίτρινες έως τραγανές καφέ βάφλες.

- Προσέξτε κατά την εξαγωγή των βαφλών να μην φθαρεί εμφανώς η επικάλυψη των επιφανειών ψησίματος. Σε άλλη περίπτωση δεν θα διαλύονται εκει καλά οι βάφλες.

i Υπόδειξη:

Οι επιφάνειες ψησίματος δεν πρέπει να λαδώνονται εκ νέου σε κάθε βάφλα. Λαδώνετε τις επιφάνειες ψησίματος μόνο πριν από κάθε νέα χρήση της κρεπίερας.

i Υπόδειξη:

Εάν θέλετε να ζεσάνατε εκ νέου κρύες βάφλες, χρησιμοποιήστε τη βαθμίδα 1 του ρυθμιστή ροδίσματος **2**. Μην βάζετε τότε νέα ζύμη στις επιφάνειες ψησίματος, διότι η θερμοκρασία ενδέκνεται μόνο για ζέσταμα και όχι για ψήσιμο.

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

8. Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Προσοχή!

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

⚠ Προσοχή!

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

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

⚠ Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε χημικά ή επιθετικά καθαριστικά ή διαλυτικά μέσα. Αυτά μπορούν όχι μόνο να οδηγήσουν σε βλάβες στη συσκευή αλλά και να αφήσουν υπολείμματα στις επόμενες βάφλες.
- Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Έτσι μπορεί να καταστραφεί η επίστρωση των επιφανειών παρασκευής βαφλών.

Σε λιπαρές ακαθαρσίες:

Προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό σε ένα νωπό πανί καθαρισμού. Τρίψτε με αυτό τις λιπαρές ακαθαρσίες. Εάν αυτές συνεχίζουν να μη διαλύονται, χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα καθαρισμού.

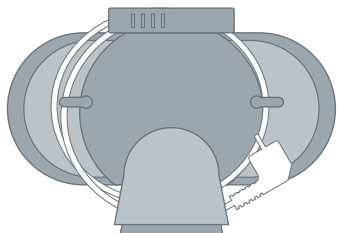
Αφαιρέστε τα υπολείμματα απορρυπαντικού λεπτομερώς με ένα νωπό πανί καθαρισμού με καθαρό νερό. Απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού λεπτομερώς με καθαρό νερό από το πανί και επαναλάβετε τον καθαρισμό τόσες φορές, έως ότου αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού στις επιφάνειες της βαφλιέρας. Αλλιώς μπορεί να εμφανιστούν υπολείμματα στις επόμενες βάφλες!

Σε υπολείμματα που έχουν ψηθεί πολύ:

Τοποθετήστε ένα νωπό ύφασμα καθαρισμού πάνω στα σκληρά υπολείμματα για να τα μαλακώσετε. Στη συνέχεια μπορείτε να απομακρύνετε τα μαλακά υπολείμματα με το βρεγμένο πανί.

9. Διαφύλαξη

Αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την απομακρύνετε σε άλλη θέση. Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από το στήριγμα κάτω από τη βάση συσκευής.



Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό σημείο.

10. Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

■ Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.

Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.

Επικοινωνήστε σε περίπτωση αμφιβολιών με την επιχείρηση απομάκρυνσης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

11. Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης.

Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

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

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.

GR Σέρβις Ελλάδα

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

E-Mail: kompnass@lidl.gr

IAN 75440

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompnass@lidl.com.cy

IAN 75440

12. Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompnass.com

13. Συνταγές

1. Βασική Ζύμη

Για περ. 20 τεμάχια

250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου)

περ. 250 γρ. ζάχαρη

1 πακέτο ζάχαρη βανίλια

5 αυγά

500 γρ. αλεύρι

1 πακέτο μπέικιν πάουντερ

500 mL γάλα

1 σφινάκι ρούμι

Βάλτε λίπος στις επιφάνειες ψησίματος, κλείστε και ζεσάνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Ανακατέψτε τα αυγά και δημιουργήστε με τη ζάχαρη και τη μαργαρίνη/το βούτυρο μια λεία ζύμη.

Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλιας και το ρούμι.

Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε.

Τελευταίο ανακατεύετε από κάτω το γάλα λίγο - λίγο έως ότου η ζύμη αποκτήσει μια λεία και απαλή πυκνότητα.

Προσθέστε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη συσκευή. Ψήνετε κάθε βιάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετήστε στη συνέχεια τις έτοιμες βιάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

2. Βιάφλες με αμύγδαλα

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο

200γρ. αλεσμένα αμύγδαλα

300 γρ. αλεύρι

100 γρ. ξινή κρέμα

1/4 λίτρου γάλα

1 κ.τσ. αλάτι

1 κ.τσ. σκόνη κάρυ

Βάλτε λίπος στις επιφάνειες ψησίματος, κλείστε και ζεσάνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Αναμείξτε το βούτυρο με τα μύγδαλα, το αλεύρι,την ξινή κρέμα, το γάλα και το αλάτι με την σκόνη κάρυ. Δοκιμάζετε τη ζύμη και εάν επιθυμείτε βάζετε και άλλα καρυκεύματα.

Προσθέστε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στην μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε την συσκευή.

Ψήνετε κάθε βιάφλα περίπου για 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετήστε αμέσως τις έτοιμες βιάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

3. Σοκολατένιες βάφλες

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο
200 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
150 γρ. Κρέμα γάλακτος
80 γρ. μικρά κομματάκια σοκολάτας
200 γρ. αλεύρι

Βάζετε λίπος στις επιφάνειες ψησίματος, κλείστε και ζεστάνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Χτυπήστε το βούτυρο με την ζάχαρη, τα αυγά και την κρέμα γάλακτος έως ότου γίνουν αφρός.

Ανακατεύετε τα κομματάκια σοκολάτας και το αλεύρι.

Προσθέστε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε την συσκευή.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετήστε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

4. Βάφλα μανταρινιού

Για περ. 8 τεμάχια

1 Δόση μανταρινία - πορτοκάλια
(175 γρ. καθαρό στραγγισμένο βάρος)
200 γρ. μαλακό βούτυρο
200 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
150 γρ. γιαούρτι με βανίλια
200 γρ. αλεύρι
50 γρ. κόρν-φλάουρ

Αφήστε τα μανταρινία - πορτοκάλια να στραγγίξουν.

Βάλτε λίπος στις επιφάνειες ψησίματος, κλείστε και ζεστάνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έτσι ώστε να γίνει αφρός. Ανακατέψτε και τα μανταρινία, αυτά μπορούν άνετα να θρυμματιστούν. Μετά ανακατέψτε το αλεύρι, το γιαούρτι και το κόρν-φλάουρ.

Προσθέστε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στην μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη συσκευή. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετήστε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

5. Βάφλες με ντομάτα

Για περίπου 8 τεμάχια

5 αυγά

100 γρ. μαλακό βούτυρο

1 κ. τσ. αλάτι

8 ΚΣ βουτυρόγαλα

150 γρ. αλεύρι

100 γρ. λιαστές τομάτες, τοποθετημένες

σε λάδι

3 κοτσάνια βασιλικό

Βάλτε λίπος στις επιφάνειες ψησίματος, κλείστε και ζεστάνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Πρώτα χωρίστε τα αυγά. Μετά χτυπήστε γερά το ασπράδι αυγού. Χτυπήστε τους κρόκους με το βούτυρο και το αλάτι έως ότου γίνουν αφρός. Μετά χτυπήστε ελαφρά το γάλα με το βούτυρο και το αλεύρι.

Αφήστε τις τομάτες να στραγγίξουν και κόψτε τις σε μικρά κομμάτια. Πλύντε τον βασιλικό και τινάξτε έως ότου στεγνώσει. Μαδήστε τα φυλλαράκια και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια. Ανακατέψτε την τομάτα και το βασιλικό μέσα στη ζύμη και προσθέστε το ασπράδι αυγού. Ανακατεύετε ενδιάμεσα τη ζύμη ώστε να κατανεμηθούν τα κομμάτια τομάτας ομοιόμορφα.

Προσθέστε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη συσκευή. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου για 4 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετήστε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
2. Lieferumfang	42
3. Gerätebeschreibung	42
4. Technische Daten	42
5. Sicherheitshinweise	42
6. Vor der ersten Inbetriebnahme	43
7. Waffeln backen	43
8. Reinigen und Pflegen	44
9. Aufbewahren	45
10. Entsorgen	45
11. Garantie und Service	45
12. Importeur	46
13. Rezepte	46
1. Basisteig	46
2. Mandelwaffeln	47
3. Schokowaffeln	47
4. Mandarinenwaffeln.....	48
5. Tomatenwaffeln	48

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

DOPPEL-WAFFELEISEN

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.

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Waffeln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

2. Lieferumfang

- Doppel-Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

3. Gerätebeschreibung

- ❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ❷ Bräunungsregler
- ❸ Handgriff

4. Technische Daten

Spannung: 220-240 V / ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W

5. Sicherheitshinweise

⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- 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.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Bräunungsregler kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.

6. Vor der ersten Inbetriebnahme

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.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter "8. Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur auf:

i Hinweis:

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

1. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schieben den Bräunungsregler **2** ganz nach rechts.

2. Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sobald das Gerät aufgeheizt ist.
- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.


Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter "8. Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

7. 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 Bräunungsregler **2** auf die Stufe 4. Je weiter Sie den Bräunungsregler **2** nach rechts schieben, umso dunkler werden die Waffeln gebacken.
2. Sobald die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt.
 - Fetten Sie, bevor Sie die erste Waffel backen, die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
 - Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf den unteren Backflächen. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie so viel Teig ein, bis der Rand der Backflächen leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backflächen läuft. Schließen Sie den Deckel.
 - Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
 - Nach ca. 4 - 5 Minuten ist die Waffel fertig gebacken.

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 Bräunungsreglers  oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

Hinweis:

Die Backflächen müssen **nicht** vor jeder neuen Waffel nochmals eingefettet werden. Fetten Sie die Backflächen nur vor jedem neuen Gebrauch des Waffeleisens ein.

Hinweis:

Wenn Sie erkaltete Waffeln wieder aufwärmen wollen, nutzen Sie die Stufe 1 des Bräunungsreglers . Geben Sie dabei keinen neuen Teig auf die Backflächen, da die Temperatur nur zum Aufwärmen, jedoch nicht zum Backen geeignet ist.

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

8. Reinigen und Pflegen

Gefahr eines elektrischen Schlages!

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 Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Achtung!

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

Achtung!

- Verwenden Sie keine chemischen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.
- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände für die Reinigung zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Waffelflächen beschädigt werden.

Bei fettigen Verschmutzungen:

Geben Sie ein mildes Spülmittel auf das angefeuchtete Spültuch. Reiben Sie damit die fettigen Verschmutzungen ab. Lösen sich diese immer noch nicht, benutzen Sie eine weiche Spülbürste.

Entfernen Sie die Spülmittelreste gründlich mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Spültuch. Entfernen Sie die Spülmittelreste gründlich mit klarem Wasser aus dem Tuch und wiederholen Sie die Reinigung so oft, bis alle Spülmittelreste auf den Waffelflächen beseitigt sind.

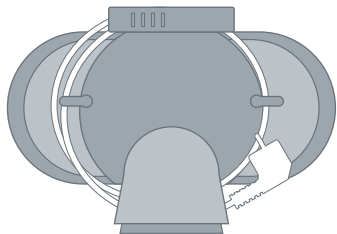
Ansonsten kann es zu Rückständen in den nächsten Waffeln kommen!

Bei festgebackenen Rückständen:

Legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen. Danach können Sie die aufgeweichten Rückstände mit dem nassen Tuch entfernen.

9. Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen. Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

10. Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

11. 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.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 75440

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 75440

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 75440

12. Importeur

KOMPENASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompennass.com

13. Rezepte

1. Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (zimmerwarm)

ca. 250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

500 ml Milch

1 Schuss Rum

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Margarine/Butter zu einem glatten Teig verrühren. Vanillezucker und den Rum 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 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

2. Mandelwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
100 g Schmand
1/4 l Milch
1 TL Salz
1 TL Currypulver

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Mandeln, dem Mehl, dem Schmand, der Milch, dem Salz und dem Currypulver verquirlen. Den Teig abschmecken und nach Belieben noch etwas nachwürzen.

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

3. Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 g Crème fraîche
80 g Schokotropfchen
200 g Mehl

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

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

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

4. Mandarinenwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 Dose Mandarinen-Orangen
(175g Abtropfgewicht)
200 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Eier
150 g Vanillejoghurt
200 g Mehl
50 g Speisestärke

Die Mandarinen-Orangen abtropfen lassen. Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Die Mandarinen untermischen, sie dürfen dabei ruhig zerfallen. Dann den Joghurt, das Mehl und die Speisestärke untermischen.

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

5. Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Die Backflächen einfetten, 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 untermischen.

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