

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SBW 1000 A2

GB
WAFFLE MAKER
Operating instructions

RO
APARAT VAFE
Instrucțiuni de utilizare

HR
PEKAČ VAFLA
Upute za upotrebu

DE AT CH
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung



GB
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.

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
Stand der Informationen:
08/2012 · Ident.-No.: SBW1000A2072012-1

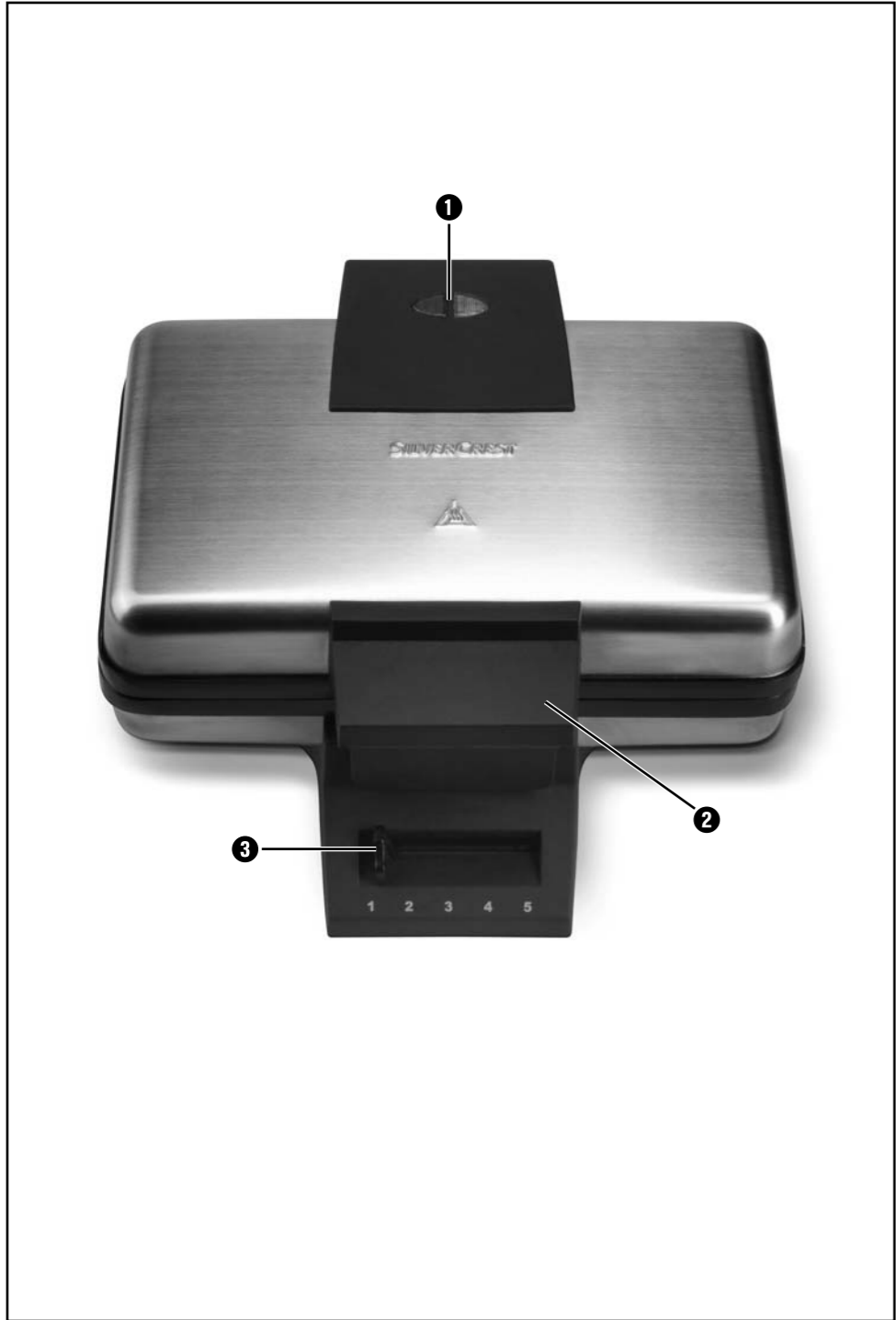
IAN 78948



IAN 78948

HR RO

| | | | |
|----------|---------------------------|----------|----|
| GB | Operating instructions | Page | 1 |
| HR | Upute za upotrebu | Stranica | 7 |
| RO | Instrucțiuni de utilizare | Pagina | 13 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 19 |



| Content | Page |
|----------------------------------|-------------|
| Introduction | 2 |
| Intended use | 2 |
| Items supplied | 2 |
| Appliance description | 2 |
| Technical data | 2 |
| Safety information | 2 |
| Preparing the waffle iron | 3 |
| Baking waffles | 3 |
| Cleaning and care | 4 |
| Storage | 5 |
| Disposal | 5 |
| Importer | 5 |
| Warranty and Service | 5 |
| Tips | 6 |
| Recipes | 6 |
| Basic batter | 6 |
| Apple waffles..... | 6 |
| Ham waffles..... | 6 |

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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

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 foods.

Do not use it for commercial purposes.

Items supplied

- Waffle iron
- Operating manual

Appliance description

- ① Control lamp (red / green)
- ② Hand grip
- ③ Browning regulator

Technical data

Voltage : 220-240 V ~ / 50 Hz

Power consumption : 1000 W

Safety information

⚠ 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.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ 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.
- Baked foods can burn! You should therefore NEVER locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- 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.



Attention! Hot surfaces!

Preparing the waffle iron

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

1. Wipe the baking plates with a moist cloth.
2. Lightly grease the baking surfaces with a butter, margarine or oil suitable for baking. This enables any production-related residues to be more easily removed from the baking surfaces.
3. Close the lid (without batter).
4. Insert the plug into a mains power socket.
The red control lamp ❶ glows, indicating that the appliance is connected to mains power.
The green operating lamp ❶ first glows when the appliance is sufficiently heated up.
5. Slide the browning regulator ❸ to level 5.

❶ **Note:**

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

6. Wait until the green control lamp ❶ glows. Slide the browning regulator ❸ back to level 1.
7. Remove the plug from the mains power socket..
8. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
9. Leave the appliance open to cool down.
10. When it has cooled down, thoroughly wipe the baking plates once more with a moist cloth.

The appliance is now ready for use.

Baking waffles

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

1. Place the appliance on a level and heat-resistant surface.

⚠ **Caution!**

Take hold of the appliance only by the hand grip ❷. The other appliance parts will be very hot.
Risk of Burns!

❶ **Note:**

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

2. Heat the appliance up with the lid closed. To do this, insert the plug into a mains power socket and turn the browning regulator ❸ to the required position. The red control lamp ❶ indicates that the appliance is connected to mains power and is warming up.
As soon as the green control lamp ❶ glows the waffle iron is ready for baking.
3. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
4. For each waffle place sufficient batter into the centre of the bottom baking surface so that it spreads itself to approx. 2 cm from the edge of the baking area (approx. 2 tablespoons).

❶ **Note:**

If you wish to bake two waffles at the same time, place the same amount of batter into both baking areas.

If you do not, the baking results will be variable.

5. Bring the two baking surfaces together. Ensure that the locking device on the hand grip ❷ engages.

i Note:

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp ❶ goes out briefly and then lights up again. This indicates that the adjusted temperature had fallen, causing the appliance to automatically heat itself back up to the programmed temperature.

- The waffles are ready after about 3 minutes. You can determine the level of browning either by adjustment of the temperature regulator ❸ or by means of the baking time. In this way, the waffles can be baked to a golden yellow or a crispy brown. The given baking time is only a guide.

The baking time is dependant on, ...

... how the batter has been constituted.

... whether you prefer your waffles light in clour or a crispy brown.

... if you are baking one or two waffles at the same time.

... to which level the browning regulator ❸ is set.

6. Open the waffle iron to check if the waffles are sufficiently baked resp. brown. If the waffles are not yet ready, reclose the waffle iron and let them bake for a little longer.
7. Open the waffle iron and take the waffles out.

i Note:

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces.

To avoid this, use only wooden or heat-resistant plastic implements.

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

Cleaning and care

⚠ To avoid potentially fatal electric shocks:

Never open the appliance housing. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock.

- Before commencing with the cleaning of the appliance, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down. Never submerge any parts of the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially 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 any 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.

⚠ Caution!

Do not use cleaners or solvents.

These can damage the surface of the appliance. Residues from these cleaning agents could possibly find their way into the next few waffles and thus lead to personal injury!

In the case of stubborn residues:

⚠ Caution! Property damage!

NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.

- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

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 at a dry location.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the provisions of European Directive 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 friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and 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 78948

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 78948

Tips

- Mix all ingredients together uniformly, this will ensure a constant level of browning.
- If you use milk instead of water, the waffles will be softer and darker.
- Never lay crisply baked waffles on top of each other. This causes them to become soft quickly. To keep them crispy, lay them next to each other on a kitchen grill.

Recipes

Basic batter

| | |
|--------------|---------------------|
| 250 g | Margarine or butter |
| 200 g | Sugar |
| 2 Packets of | Vanilla sugar |
| 5 | Eggs |
| 500 g | Flour |
| 5 g of | Baking powder |
| 400 ml | Milk |

1. Stir the butter/margarine until foamy.
2. Add the sugar, vanilla sugar and the eggs, stir everything together.
3. Blend in the flour and the baking powder.
4. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
5. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

The basic batter can be used as is or it can be varied according to taste.

Apple waffles

| | |
|---------------|------------------------------------|
| 250 g | Margarine or butter |
| 75 g | Sugar |
| 4 | Eggs |
| 250 g | Flour |
| 1 Teaspoon of | Baking powder |
| 125 ml | lukewarm Milk |
| 300 g | Apples (peeled, cut into cubes) |
| 50 g | grated Almonds / nuts |

1. Stir the butter/margarine until foamy.
2. Add the sugar and the eggs, stir everything together.
3. Blend in the flour and the baking powder.
4. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
5. Finally, blend in the almonds/nuts and the apple cubes.
6. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

Ham waffles

| | |
|-----------------|------------------------|
| 250 g | Flour |
| 1/2 Teaspoon of | Baking powder |
| 70 g | Butter |
| 400 ml | Milk or water |
| 1/2 Teaspoon of | Salt |
| 1 | Onion (cut into cubes) |
| 100 g | Ham (cut into cubes) |

1. Stir the butter until foamy.
2. Blend in the flour, salt and the baking powder.
3. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
4. Finally, add the onion and ham.
5. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

| Sadržaj | Strana |
|-----------------------|---------------|
| Uvod | 8 |
| Namjena | 8 |
| Obim isporuke | 8 |
| Opis uređaja | 8 |
| Tehnički podaci | 8 |
| Sigurnosne upute | 8 |
| Prije prve upotrebe | 9 |
| Pečenje vafli | 9 |
| Čišćenje i održavanje | 10 |
| Čuvanje uređaja | 11 |
| Zbrinjavanje | 11 |
| Uvoznik | 11 |
| Jamstvo i servis | 11 |
| Savjeti | 12 |
| Recepti | 12 |
| Osnovno tijesto | 12 |
| Vafle sa jabukama | 12 |
| Vafle sa šunkom | 12 |

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

PEKAČ VAFLI

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja. Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod.

Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, uporabu i zbrinjavanje proizvoda. Prije korištenja proizvoda se upoznajete 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.

Namjena

Ovaj uređaj služi isključivo za pečenje vafli. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Nije predviđen za pripravljanje drugih namirnica.

Ne koristite ga u gospodarske svrhe.

Obim isporuke

- Uređaj za pečenje vafli
- Upute za uporabu

Opis uređaja

- 1 Kontrolne lampice (Crvena / Zelena)
- 2 Rukohvat
- 3 Regulator rumenila

Tehnički podaci

Napon: 220-240 V ~ / 50 Hz
Snaga: 1000 W

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

Sigurnosne upute

⚠ Da biste izbjegli opasnost po život uslijed strujnog udara:

- Osigurajte, da uređaj nikada ne dođe u dodir sa vodom, dok je utikač utaknut u utičnicu, pogotovo ako ga koristite u kuhinji u blizini sudopera.
- Obratite pažnju na to, da u pogonu mrežni kabel nikada ne bude mokar ili vlažan. Provodite ga na taj način, da ne može biti ugnječen ili oštećen na drugi način.
- Dajte oštećene mrežne utikače ili mrežni kabel odmah zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja, kako biste izbjegli opasnosti.
- Nakon upotrebe uvijek izvucite utikač iz utičnice. Samo isključivanje nije dovoljno, jer još uvijek postoji mrežni napon u uređaju, dok je utikač utaknut u utičnicu.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.

⚠ Da biste izbjegli opasnost požara i ozljeđivanja:

- Dijelovi uređaja u pogonu mogu biti vrući, te dodirnite samo rukohvat. I regulator rumenila nakon određenog vremena pogona može postati vruć – stoga preporučamo da nosite kuhinjske rukavice.
- Peciva se mogu zapaliti! Stoga uređaj nikada ne odložite ispod zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zapaljivih zavjesa ili visećih ormara.
- Nikada ne ostavite uređaj u pogonu bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja. Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.

- Prilikom otvaranja poklopca iz uređaja može izaći vrlo vruća para. Zbog toga prilikom otvaranja bolje nosite zaštitne rukavice.



Pažnja! Vruća površina.

Prije prve upotrebe

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

1. Površine za pečenje prebrišite sa vlažnom krpom.
2. Površine za pečenje blago namastite maslacem prikladnim za pečenje, margarinom ili uljem. Na taj način će lakše otpustiti eventualne tvorničke naslage na površinama za pečenje.
3. Zatvorite poklopac (bez tijesta).
4. Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Crvena kontrolna lampica ❶ svijetli i time pokazuje, da je uređaj spojen sa strujnom mrežom. Zelena kontrolna lampica ❶ svijetli tek onda, kada je uređaj zagrijan.
5. Gurnite regulator rumenila ❸ na stupanj 5.

❶ Napomena:

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

6. Pričekajte da zelena kontrolna lampica ❶ svijetli. Zatim gurnite regulator rumenila ❸ na stupanj 1.
7. Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
8. Otvorite uređaj tako, što ćete blokadu na rukohvatu ❷ pritisnuti i poklopac otklopiti prema gore.
9. Pustite da se uređaj ohladi u otklopljenom stanju.
10. Površine za pečenje još jednom temeljito prebrišite sa vlažnom krpom.

Uređaj je sada spreman za rad.

Pečenje vafli

Kada ste pripremili tijesto predviđeno za uređaj za pečenje vafli:

1. Uređaj postavite na ravnu površinu otpornu na visoke temperature.

⚠ Pažnja!

Uređaj hvatajte isključivo za rukohvat ❷. Ostali dijelovi uređaja se jako zagrijavaju. Opasnost od opekline!

❶ Napomena:

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

2. Zagrijte uređaj uz zatvoren poklopac. U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i okrenite regulator rumenila ❸ na željeni stupanj rumenila. Crvena kontrolna lampica ❶ prikazuje, da je uređaj spojen sa strujnom mrežom i da se zagrijava. Čim zelena kontrolna lampica ❶ zasvijetli, uređaj za vafle je spreman za pečenje.
3. Otvorite uređaj tako, što ćete blokadu na rukohvatu ❷ pritisnuti i poklopac otklopiti prema gore.
4. Stavite toliko tijesta u sredinu donje polovice površine za pečenje, da se tijesto raširi do ca. 2 cm od ruba (ca. 2 velike žlice).

❶ Napomena:

Ako želite peći dvije vafle u isto vrijeme, na obje površine za pečenje stavite jednaku količinu tijesta. U protivnom će doći do različitih rezultata pečenja.

5. Sklopite površine za pečenje. Obratite pažnju na to, da blokada na rukohvatu ❷ ulegne.

i Napomena:

Može se dogoditi, da se za vrijeme pečenja zelena kontrolna lampica ❶ nakratko zagasi i zatim ponovo zasvijetli. To znači, da je temperatura nakratko bila niža od podešene vrijednosti i da se uređaj ponovo zagrijao na podešenu temperaturnu vrijednost.

- Vafle su gotove nakon ca. 3 minute. Stupanj rumenila možete odrediti podešavanjem regulatora rumenila ❸ ili vremenom trajanja pečenja. Na taj način možete ispeći roščiće zlatnožute do krckavo smeđe boje.

Navedeno vrijeme pečenja predstavlja samo orijentacionu vrijednost. Jer vrijeme pečenja ovisi o tome, ...

... kako je sastavljeno tijesto za vafle.

... da li želite svijetle ili krckavo tamne vafle.

... da li pečete jednu ili dvije vafle istovremeno.

... na kojem je stupnju regulator rumenila ❸ postavljen.

6. Otvorite uređaj za vafle i prekontrolirajte, da li su vafle dovoljno pečene, odnosno smeđe.

Ukoliko vafle još nisu gotove, zatvorite uređaj i ostavite vafle da se još malo dopeku.

7. Otvorite uređaj za vafle i izvadite vafle.

i Napomena:

Prilikom vađenja vafle obratite pažnju na to, da ne bude nehотиčno oštećen omotač površina za pečenje. Stoga koristite isključivo pribor od drveta ili plastike otporan na visoke temperature.

8. Nakon zadnje vafle izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi u otklopljenom stanju.

Čišćenje i održavanje

⚠ Da biste izbjegli opasnost po život uslijed strujnog udara:

Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

U njemu se ne nalaze elementi za rukovanje.

Kod otvorenog kućišta može doći do opasnosti po život od strujnog udara.

- Izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi, prije nego što ga čistite.

Dijelove uređaja nikada ne smijete uroniti u vodu ili u drugu vrstu 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 prvo očistite pomoću suhog kuhinjskog ubrusa od papira, pomoću kojeg ćete upiti ostatke masnoće.
- Nakon toga sve površine i kabel za napajanje očistite pomoću blago navlažene krpe. Uređaj dobro osušite, prije nego što ga ponovo koristite.

⚠ Pažnja!

Ne koristite sredstva za čišćenje ili otapala.

Takva sredstva mogu oštetiti površinu uređaja.

Naslage od takvih sredstava za čišćenje se mogu prenositi na slijedeće vafle i na taj način može doći do štete po zdravlje osoba!

Kod zapečenih ostataka:

⚠ Oprez! Predmetna šteta!

Nikako ne koristite tvrde predmete. Njihovom uporabom može doći do oštećenja gornjeg sloja površina za pečenje.

- Radije stavite mokru krpu za suđe na zapečene dijelove, kako bi ih omekšali.

Čuvanje uređaja

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

Kabel za napajanje omotajte oko držača ispod dna uređaja.

Uređaj držite na suhom mjestu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EC.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

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

Jamstvo i 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 obavezi plaćanja.

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 78948

Savjeti

- Sve sastojke ravnomjerno pomiješajte, tako da nastane ravnomjerno rumenilo.
- Ako umjesto vode koristite mlijeko, vafle će postati mekše i tamnije.
- Krckavo pečene vafle nikada ne polegnite jednu preko druge. Na taj način će one brzo omekšati. Polegnite ih jednu pokraj druge na kuhinjsku rešetku. Tako će ostati krckave.

Recepti

Osnovno tijesto

| | |
|------------|-----------------------|
| 250 g | Margarina ili maslaca |
| 200 g | Šećer |
| 2 paketića | Vanilin-šećera |
| 5 | Jaja |
| 500 g | Brašno |
| 5 g | Praška za pecivo |
| 400 ml | Mlijeka |

1. Miješajte maslac/margarin dok se ne stvori pjena.
2. Dodajte šećer, vanilin-šećer i jaja, te sve zajedno pomiješajte.
3. Uz miješanje dodajte brašno i prašak za pecivo.
4. Uz stalno miješanje postupno dodajte mlijeko.
5. Sve zajedno miješajte 2-3 minute na najvišem stupnju sa ručnim mikserom.

Osnovno tijesto možete koristiti u izvornom obliku ili varirati po želji.

Vafle sa jabukama

| | |
|--------|---|
| 250 g | Margarina ili maslaca |
| 75 g | Šećer |
| 4 | Jaja |
| 250 g | Brašno |
| 1 MŽ | Praška za pecivo |
| 125 ml | mlakoga mlijeka |
| 300 g | Jabuke (oljuštene, izrezane u kocke) |
| 50 g | ribani bademi/orasi |

1. Miješajte maslac/margarin dok se ne stvori pjena.
2. Dodajte šećer i jaja i sve zajedno pomiješajte .
3. Uz miješanje dodajte brašno i prašak za pecivo.
4. Uz stalno miješanje postupno dodajte mlijeko.
5. Na koncu dodajte bademe / orahe i kockice jabuka.
6. Sve zajedno miješajte 2 - 3 minute na najvišem stupnju sa ručnim mikserom.

Vafle sa šunkom

| | |
|--------|-----------------------------|
| 250 g | Brašno |
| 1/2 MŽ | Praška za pecivo |
| 70 g | Maslac |
| 400 ml | Mlijeka ili vode |
| 1/2 MŽ | Sol |
| 1 | Luk (izrezan na kocke) |
| 100 g | Šunka (izrezana na kockice) |

1. Miješajte maslac, dok se ne stvori pjena.
2. Uz miješanje dodajte brašno, sol i prašak za pecivo.
3. Uz stalno miješanje postupno dodajte mlijeko.
4. Na koncu umiješajte luk i šunku.
5. Sve zajedno miješajte 2-3 minute na najvišem stupnju sa ručnim mikserom.

Cuprins

Pagina

| | |
|-----------------------------|----|
| Introducere | 14 |
| Scopul utilizării | 14 |
| Furnitura | 14 |
| Descrierea aparatului | 14 |
| Date tehnice | 14 |
| Indicații de siguranță | 14 |
| Înainte de prima utilizare | 15 |
| Coacerea vafelor | 15 |
| Curățarea și îngrijirea | 16 |
| Păstrarea | 17 |
| Eliminarea aparatelor uzate | 17 |
| Importator | 17 |
| Garanția și service-ul | 17 |
| Sfaturi | 18 |
| Rețete | 18 |
| Aluat | 18 |
| Vafe cu mere | 18 |
| Vafe cu șuncă | 18 |

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

GAUFRIERĂ

Introducere

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.

Scopul utilizării

Acest aparat este destinat exclusiv coacerii vafelor. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării particulare. Nu este conceput pentru prepararea altor alimente.

A nu se utiliza în scopuri profesionale.

Furnitura

- Gaufrieră
- Instrucțiuni de utilizare

Descrierea aparatului

- ❶ Becuri de control (roșu / verde)
- ❷ Mâner
- ❸ Buton de reglare rumenire

Date tehnice

Tensiune: 220-240 V ~ / 50 Hz
Consum: 1000 W

Indicații de siguranță

⚠ Pentru evitarea pericolului de moarte prin 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.
- Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, solicitați imediat repararea de către personal specializat sau de către serviciul clienți, pentru a evita periclitațiile.
- După utilizare, scoateți totdeauna ștecărul din priză. Simpla oprire nu este suficientă deoarece în aparat mai există încă tensiune atât timp cât ștecărul se află în priză.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.

⚠ Pentru a evita pericolul de incendiu și 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.
- Produsele de copt se pot aprinde! De aceea, nu amplasați aparatul sub obiecte inflamabile, mai ales sub draperii sau dulapuri suspendate.
- Supravegheați întotdeauna aparatul aflat în funcțiune.

- Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoanele (inclusiv copiii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau intelectuale sunt limitate sau cărora le lipsește experiența și / sau cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o altă persoană, responsabilă cu siguranța lor sau dacă au primit în prealabil indicații pentru utilizarea aparatului; copiii trebuie supravegheați, pentru a împiedica utilizarea aparatului ca jucărie.
- La deschiderea capacului se pot degaja aburi extrem de fierbinți. Utilizați mănuși de bucătărie.



Atenție! Suprafață fierbinte.

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.

1. Ștergeți plitele cu un prosop umed.
2. Gresați ușor plitele cu unt, margarină sau ulei alimentar. Astfel se îndepărtează mai ușor resturile din fabricație de pe plite.
3. Închideți capacul (fără aluat).
4. Introduceți ștecărul în priză. Se aprinde becul roșu de control ❶ care indică conectarea aparatului la sursa de curent. Becul verde de control ❶ se aprinde doar când aparatul s-a încălzit.
5. Rotiți butonul de reglare a rumenirii ❸ la treapta 5.

❶ **Indicație:**

La prima utilizare, din cauza resturilor din fabricație, se poate degaja un miros ușor (posibilă chiar și fumul). Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii. Deschideți, de exemplu, o fereastră.

6. Așteptați până se aprinde becul verde de control ❶. Rotiți butonul de reglare a rumenirii ❸ la treapta 1.

7. Scoateți ștecărul din priză.
8. Deschideți aparatul prin unirea elementelor de blocare de pe mâner ❷ și ridicați capacul.
9. Lăsați aparatul deschis să se răcească.
10. Ștergeți încă o dată plitele cu un prosop umed.

Acum, aparatul poate fi utilizat.

Coacerea vafelor

Dacă aveți pregătit aluat pentru gaufrieră:

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și rezistentă la căldură.

⚠ **Atenție!**

Prindeți aparatul numai de mâner ❷. Celelalte componente ale aparatului sunt foarte fierbinți. Pericol de ardere!

❶ **Indicație:**

Dacă ați pregătit un aluat cu un conținut redus de grăsime, de exemplu pentru chec, ungeți plitele cu unt, margarină sau ulei adecvat pentru copt.

2. Încălziți aparatul când capacul este închis. Pentru a-l încălzi, introduceți ștecărul în priză și rotiți butonul de reglare a rumenirii ❸ la treapta de rumenire dorită. Se aprinde becul roșu de control ❶ care indică conectarea aparatului la sursa de curent și încălzirea acestuia. Plitele sunt pregătite pentru coacere când se aprinde becul verde de control ❶.
3. Deschideți aparatul prin unirea elementelor de blocare de pe mâner ❷ și ridicați capacul.
4. Turnați aluat în mijlocul unei jumătăți a plitei de jos până ce aluatul se întinde până la cca 2 cm distanță față de margine (cca 2 linguri).

i **Indicație:**

Dacă doriți să coaceți simultan două vafe, umpleți ambele jumătăți ale plitei de jos.

Altfel, se obțin rezultate de coacere diferite.

5. Închideți aparatul. Asigurați-vă că elementele de fixare de pe mâner **2** se blochează.

i **Indicație:**

În timpul coacerii, becul verde de control **1** se poate stinge scurt timp, după care se aprinde din nou. Aceasta înseamnă că temperatura a scăzut sub valoarea reglată, iar aparatul s-a încălzit din nou pentru a atinge temperatura reglată.

- După cca 3 minute vafele sunt gata. Gradul de rumenire dorit se obține prin reglarea de la butonul de rumenire **3** sau prin durata de coacere. Astfel se pot obține vafe galben-aurii sau maronii.

Timpul de coacere indicat reprezintă o valoare orientativă. Timpul de coacere depinde ...

... de compoziția aluatului,

... de cât de rumene și de crocante doriți vafele,

... de numărul de vafe coapte simultan,

... treapta la care este reglat butonul pentru rumenire **3**.

6. Deschideți gaufriera și verificați dacă vafele sunt suficient de coapte. Dacă vafele nu sunt încă gata, închideți gaufriera și mai așteptați un moment.

7. Deschideți gaufriera și scoateți vafele.

i **Indicație:**

La scoaterea vafelor asigurați-vă că nu veți deteriora, din greșeală suprafața plitelor. Utilizați numai ustensile de lemn sau de plastic rezistente la căldură.

8. După ultima vafă coaptă, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul deschis să se răcească.

Curățarea și îngrijirea

⚠ **Pentru evitarea pericolului de moarte prin electrocutare:**

- Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În interiorul acesteia nu se găsește niciun element de operare. Dacă carcasa este deschisă există pericol de moarte prin scurtcircuitare.
- Scoateți ștecărul din priză și așteptați să se răcească aparatul înainte de a-l curăța.
- 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 detergenți sau solvenți.

Aceștia pot ataca suprafața aparatului. Resturi ale acestor detergenți se pot găsi în următoarele vafe pe care le coaceți și ar putea, astfel, cauza afecțiuni ale sănătății!

Pentru depuneri persistente:

⚠ **Atenție! Pagube materiale!**

Nu utilizați obiecte solide. Utilizarea acestora poate deteriora stratul de protecție a plitelor.

- Cel mai bine, așezați un prosop umed pe resturile întărite pentru a le înmuia.

Păstrarea

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.

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 firme autorizate sau prin intermediul centrului local de colectare a deșeurilor.

Respectați normele actuale în vigoare.

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



Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Importator

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANIA

www.kompernass.com

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu foarte mare atenție și verificat conștiincios înainte de livrare.

Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În caz de defecțiuni în perioada de garanție contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai în acest mod poate fi garantată expedierea gratuită a aparatului dumneavoastră.

Garanția include defectele de material și de fabricație, nu și daunele din timpul transportului, componentele de uzură sau deteriorările componentelor fragile, de exemplu, a comutatoarelor sau acumulatorilor.

Produsul este destinat exclusiv uzului privat, nu și folosirii sale în scopuri profesional-economice.

În cazul manipulărilor abuzive și necorespunzătoare, al uzului de forță sau al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră de service autorizată se pierde garanția. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt îngădite de această garanție.

Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor din perioada garanție. Același lucru este valabil și pentru componentele înlocuite sau reparate. Dacă la cumpărare se constată deteriorări sau vicii, acestea trebuie anunțate cel târziu în două zile de la data cumpărării. După expirarea perioadei de garanție, reparațiile se efectuează contra cost.

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 78948

Sfaturi

- Amestecați deodată toate ingredientele pentru a obține o rumenire uniformă.
- Dacă utilizați lapte în loc de apă, vafele vor fi mai moi și mai închise la culoare.
- Nu așezați vafele crocante unele peste altele. Altfel, acestea se vor înmuia mai repede. Așezați-le unele lângă altele pe un grătar de prăjituri pentru a le păstra crocante.

Rețete

Aluat

| | |
|--------|---------------------------|
| 250 g | de margarină sau unt |
| 200 g | de zahăr |
| 2 | plurici de zahăr vanilat |
| 5 | ouă |
| 500 g | de făină |
| 5 g | lingurițe de praf de copt |
| 400 ml | de lapte |

1. Amestecați untul/margarina până ce devine spumos/ă.
2. Adăugați zahărul, zahărul vanilat și ouăle și amestecați-le.
3. Adăugați apoi făina și praful de copt.
4. Amestecând continuu, adăugați laptele puțin câte puțin.
5. Amestecați apoi, timp de 2 -3 minute, toate ingredientele cu mixerul la cea mai mare viteză.

Aluatul se poate utiliza direct sau îi puteți varia compoziția.

Vafe cu mere

| | |
|--------|--|
| 250 g | de margarină sau unt |
| 75 g | de zahăr |
| 4 | ouă |
| 250 g | de făină |
| 1 | linguriță de praf de copt |
| 125 ml | de lapte călduț |
| 300 g | de mere (curățate și tăiate cu bulețe) |
| 50 g | de migdale/nucă rasă |

1. Amestecați untul/margarina până ce devine spumos/ă.
2. Adăugați zahărul și ouăle și amestecați-le.
3. Adăugați apoi făina și praful de copt.
4. Amestecând continuu, adăugați laptele puțin câte puțin.
5. La final, adăugați migdalele/nucile și merele cubulețe.
6. Amestecați apoi, timp de 2 - 3 minute, toate ingredientele cu mixerul la cea mai mare viteză.

Vafe cu șuncă

| | |
|--------|---------------------------|
| 250 g | de făină |
| 1/2 | lingurițe de praf de copt |
| 70 g | de unt |
| 400 ml | de lapte sau apă |
| 1/2 | lingurițe de sare |
| 1 | ceapă (tăiată cuburi) |
| 100 g | de șuncă (tăiată cuburi) |

1. Amestecați untul până ce devine spumos/ă.
2. Adăugați apoi făina, sarea și praful de copt.
3. Amestecând continuu, adăugați laptele puțin câte puțin.
4. La final, adăugați ceapa și șunca.
5. Amestecați apoi, timp de 2 -3 minute, toate ingredientele cu mixerul la cea mai mare viteză.

| Inhaltsverzeichnis | Seite |
|--------------------------------------|--------------|
| Einleitung | 20 |
| Verwendungszweck | 20 |
| Lieferumfang | 20 |
| Gerätebeschreibung | 20 |
| Technische Daten | 20 |
| Sicherheitshinweise | 20 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 21 |
| Waffeln backen | 21 |
| Reinigen und Pflegen | 22 |
| Aufbewahren | 23 |
| Entsorgen | 23 |
| Importeur | 23 |
| Garantie und Service | 24 |
| Tipps | 24 |
| Rezepte | 24 |
| Basisteig | 24 |
| Apfelwaffeln | 25 |
| Schinkenwaffeln | 25 |

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.

WAFFELEISEN

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Verwendungszweck

Dieses Gerät 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.

Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Spannung: 220-240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 1000 W

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.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

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.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen oder Hängeschränken.

- 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.



Achtung! Heiße Oberfläche.

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.

1. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
3. Schließen Sie den Deckel (ohne Teig).
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte ❶ leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet erst, wenn das Gerät aufgeheizt ist.
5. Schieben Sie den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 5.

❶ **Hinweis:**

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

6. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet. Schieben Sie dann den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 1.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
8. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
9. Lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
10. Wischen Sie die Backflächen noch einmal mit einem feuchten Tuch gründlich ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeempfindliche Oberfläche.

⚠ **Achtung!**

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❷ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

❶ **Hinweis:**

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

2. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Bräunungsregler ❸ auf die gewünschte Bräunungsstufe. Die rote Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und aufheizt. Sobald die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet, ist das Waffeleisen zum Backen bereit.
3. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
4. Füllen Sie jeweils so viel Teig in die Mitte der unteren Backflächenhälfte, dass sich der Teig bis auf ca. 2 cm Abstand vom Rand ausbreitet (ca. 2 Esslöffel).

❶ **Hinweis:**

Wenn Sie zwei Waffeln gleichzeitig backen wollen, füllen Sie gleich viel Teig in beide Backflächen. Ansonsten kommt es zu unterschiedlichen Backergebnissen.

5. Klappen Sie die Backflächen zusammen. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung am Handgriff ❷ einrastet.

❶ **Hinweis:**

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte ❶ kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

- Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Bräunungsreglers ❸ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

Die angegebene Backzeit ist nur ein Richtwert. Denn die Backzeit hängt davon ab, ...
 ... wie sich der Waffelteig zusammensetzt.
 ... ob Sie die Waffeln eher hell oder knusprig braun mögen.
 ... ob Sie eine oder zwei Waffeln gleichzeitig backen.
 ... auf welcher Stufe der Bräunungsregler ❸ steht.

6. Öffnen Sie das Waffeleisen und prüfen Sie, ob die Waffeln ausreichend gar bzw. braun sind. Sind die Waffeln noch nicht fertig, schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie sie noch einen Augenblick nachbacken.
7. Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die Waffeln.

❶ **Hinweis:**

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Benutzen Sie daher nur hitzebeständiges Holz- oder Plastikbesteck.

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

Reinigen und Pflegen

⚠ **Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

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

- 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 Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen. Rückstände dieser Reinigungsmittel können sich in den nächsten Waffeln befinden und somit zu Personenschäden führen!

Bei festgebackenen Rückständen:

Achtung! Sachschäden!

Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.

- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



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

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 78948

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 78948

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 78948

Tipps

- Vermischen Sie alle Zutaten gleichmäßig, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.
- Wenn Sie anstatt Wasser Milch verwenden, werden die Waffeln weicher und dunkler.
- Legen Sie knusprig gebackene Waffeln nie übereinander. Dadurch werden sie schnell weich. Legen Sie sie nebeneinander auf ein Küchenrost, so bleiben sie knusprig.

Rezepte

Basisteig

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

1. Rühren Sie die Butter/Margarine schaumig.
2. Geben Sie den Zucker, den Vanillezucker und die Eier hinzu und verrühren Sie alles.
3. Rühren Sie das Mehl und das Backpulver unter.
4. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
5. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

Den Basisteig können Sie entweder direkt verwenden oder auch beliebig variieren.

Apfelwaffeln

| | |
|--------|--|
| 250 g | Margarine oder Butter |
| 75 g | Zucker |
| 4 | Eier |
| 250 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 125 ml | lauwarme Milch |
| 300 g | Äpfel (geschält, in Würfel geschnitten) |
| 50 g | geriebene Mandeln / Nüsse |

1. Rühren Sie die Butter/Margarine schaumig.
2. Geben Sie den Zucker und die Eier hinzu und verrühren Sie alles.
3. Rühren Sie das Mehl und das Backpulver unter.
4. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
5. Als letztes heben Sie die Mandeln/Nüsse und die Apfelwürfel unter.
6. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

Schinkenwaffeln

| | |
|--------|----------------------------------|
| 250 g | Mehl |
| 1/2 TL | Backpulver |
| 70 g | Butter |
| 400 ml | Milch oder Wasser |
| 1/2 TL | Salz |
| 1 | Zwiebel (in Würfel geschnitten) |
| 100 g | Schinken (in Würfel geschnitten) |

1. Rühren Sie die Butter schaumig.
2. Rühren Sie das Mehl, Salz und das Backpulver unter.
3. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
4. Als letztes heben Sie die Zwiebeln und den Schinken unter.
5. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.