

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SDW 1200 B2

(GB)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(RO)

APARAT PENTRU PREPARAT WAFFE

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(HR)

DVOSTRUKI PEKAČ VAFLA

Upute za upotrebu

(GR)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ ΔΙΠΛΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 90247

(HR) (RO) (GR)



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.

GR

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.

GB	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	11
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	21
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	31
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	3
6. Before the first usage	5
7. Baking waffles	5
8. Cleaning and care	6
9. Storage	7
10. Disposal	7
11. Warranty & Service	7
12. Importer	7
13. Recipes	8
1. Basic Batter.....	8
2. Almond Waffles.....	8
3. Chocolate Waffles.....	9
4. Mandarine waffles.....	9
5. Tomato Waffles.....	10

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

- ① Operating light (red / green)
- ② Browning regulator
- ③ Grip

4. Technical data

Voltage: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Power consumption: 1200 W

5. Safety Instructions

⚠ *Danger! Electric shock!*

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the plug is inserted into a power socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Always disconnect the plug from the mains power socket after use.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

⚠ *Attention! Risk of 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.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.

- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.

⚠ Attention! Risk of fire!

- Bakery products can burn! Therefore, never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never let the appliance be in use without supervision.

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 plug into the wall socket and set the browning regulator **2** to level 5.
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 maker 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 with the lid closed. To do this, insert the plug into the wall socket and turn the browning regulator **2** to level 3. The further you turn the browning regulator **2** to the right, the darker the waffles will be baked.
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 3 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.

 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.

- 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

 Risk of electric shock!

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.

 Attention!

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.

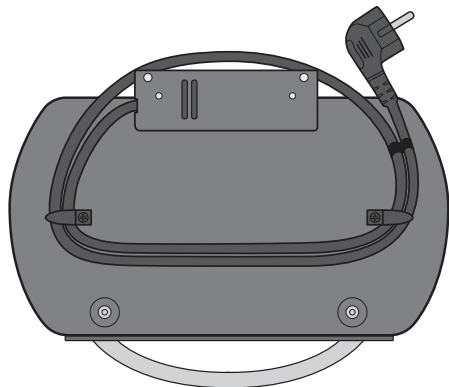
If you do not, there may be residues in the next waffles!

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 mains cable around the holder under the bottom of the appliance and fix it with the cable clip.



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 2012/19/EU.

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally 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.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 90247

Hotline availability:

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

12. Importer

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

13. Recipes

1. Basic Batter

For approx. 20 waffles

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

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

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

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

Place about 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
(175 g 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
100 g 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	12
2. Sadržaj pakovanja	12
3. Opis uređaja	12
4. Tehnički podaci	12
5. Sigurnosne upute	13
6. Prije prve upotrebe	15
7. Pečenje vafli	15
8. Čišćenje i održavanje	16
9. Čuvanje	17
10. Zbrinjavanje	17
11. Jamstvo & servis	17
12. Uvoznik	18
13. Recepti za ukusne vafle	18
1. Osnovno tijesto	18
2. Vafli s bademima	19
3. Vafli s čokoladom	19
4. Vafli s mandarinama	20
5. Vafli s rajčicom	20

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 pripravljanje drugih vrsti namirnica. Ne koristite ga u gospodarske namjene.

2. Sadržaj pakovanja

- Dvostruki pekač vafila
- Upute za uporabu

3. Opis uređaja

- 1 Signalna lampica (crvena/zelena)
- 2 Gumb za reguliranje
- 3 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

⚠ *Opasnost! Strujni udar!*

- Pazite da uređaj nikada ne dođe u dodir s vodom dok je utikač utaknut u utičnicu, posebice ako ga koristite u kuhinji u blizini sudopera.
- Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako, da ne može biti ugnječeni na drugi način oštećen.
- Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel odmah dajte zamijeniti od strane ovlaštenog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.

⚠ *Pozor! Opasnost od ozljeda!*

- Tijekom rada uređaja njegovi dijelovi mogu postati vrući, stoga uređaj držite isključivo za ručku. I regulator rumenila nakon određenog vremena rada može postati vruć – stoga preporučujemo da nosite kuhinjske rukavice.
- Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti samo ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute za uporabu uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca osim ako imaju najmanje 8 godina i ako su pritom pod nadzorom. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Prilikom otvaranja poklopca iz uređaja može izaći vrlo vruća para. Zbog toga je najbolje da prilikom otvaranja nosite zaštitne rukavice.

⚠ *Pozor! Opasnost od požara!*

- Proizvodi od tijesta mogu se zapaliti! Iz tog razloga uređaj nikada ne postavite ispod zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zapaljivih zavjesa.
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili poseban daljinski sustav za upravljanje uređajem.
- Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.

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:

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 utaknite mrežni utikač u utičnicu i zatim regulator rumenila **2** okrenite na stupanj 5.
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 sa zatvorenim poklopcem. U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i zatim regulator rumenila **2** okrenite na stupanj 3. Što dalje regulator rumenila **2** okrećete udesno, to će vaflebiti tamnije pečene.
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. 3 minute vafle će biti gotovo pečene.

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 vafila iz uređaja obratite pažnju na to da ne oštete zaštitni sloj površine 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 namaštite samo prije svake nove uporabe uređaja.

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

8. Čišćenje i održavanje

Opasnost od električnog udara!

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.

Pozor!

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.

Pozor!

- 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 bistre 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!

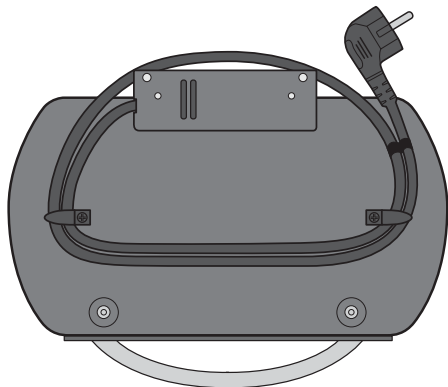
Kod zapečenih ostataka:

Postavite mokru krpu za pranje posuđa na zapečene naslage, kako biste ove naslage razmekšali.

Nakon toga razmekšane naslage možete ukloniti pomoću mokre krpe.³

9. Čuvanje

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga spremite. Mrežni kabel omotajte oko držača ispod tijela uređaja i fiksirajte ga kopčom za kabel.



Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

10. Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod spada u važnost uredbe evropske direktive 2012/19/EU.

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 obavezi plaćanja.

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 90247

Dostupnost delurne telefonske linije:

Ponedjeljak do petak od 8:00 - 20:00 sati (SEV)

12. Uvoznik

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

Proizvođač:

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

13. Recepti za ukusne vafle

1. Osnovno tijesto

Za ca. 20 komada

250 g margarina ili maslaca (omekšalog)
200 g šećera
2 paketića vanilinšećera
5 jaja
500 g brašna
5 g praška za pecivo
400 ml mlijeka

Površine za pečenje namastite, zaklopite i zagrijte.

Umutite jaja i zajedno sa šećerom i margarinom/maslacom umijesite glatku smjesu. Dodajte vanilin šećer. Dodajte brašno i prašak za pecivo i umiješajte ih. Na kraju dodajte mlijeko i miješajte sve dok tijesto ne postigne glatku i meku konzistenciju.

Dodajte po 2 velike žlice tijesta u sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Svaku vafli peći 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 vafel pecite oko 3 minute, dok ne poprimi zlatnožutu 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 ocijedene 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
100 g mekog maslaca
1 čajna žličica soli
8 velikih žlica kiselog mlijeka
150 g brašna
100 g sušenih rajčica u ulju
3 grančice bosiljka

Uređaj za pečenje vafli namastite, zatvorite i zagrijte.

Odvajite 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	22
2. Furnitura	22
3. Descrierea aparatului	22
4. Date tehnice	22
5. Indicații de siguranță	23
6. Înainte de prima utilizare	25
7. Coacerea vafelor	25
8. Curățarea și întreținerea	26
9. Depozitarea	27
10. Eliminarea aparatelor uzate	27
11. Garanția și service-ul	27
12. Importator	27
13. Rețete	28
1. Aluat standard	28
2. Vafe cu migdale	28
3. Vafe de ciocolată	29
4. Vafe cu mandarine	29
5. Vafe cu tomate	30

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 specificate. 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 waffe
- 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

⚠ Pericol! Electrocutare!

- Asigurați-vă că aparatul nu va intra niciodată în contact cu apa, atât timp cât ștecărul se află în priză, în special în cazul în care se utilizează în bucătărie, în apropierea chiuvetei.
- 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 întotdeauna ștecărul din priză.
- Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, solicitați imediat înlocuirea acestuia de către personalul specializat autorizat sau de către serviciul clienți, pentru a evita periclitările.

⚠ Atenție! Pericol 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.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.

- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, decât dacă aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu au voie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de racordare.
- La deschiderea capacului se pot degaja aburi extrem de fierbinți. De aceea purtați cel mai bine mănuși de bucătărie atunci când îl deschideți.

⚠ *Atenție! Pericol de incendiu!*

- Aluatul se poate arde! De aceea, nu amplasați niciodată aparatul sub obiecte inflamabile, mai ales sub draperii.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.

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** pe treapta 5.
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 cu capacul închis. Pentru aceasta, introduceți ștecărul în priză și rotiți butonul de reglare a gradului de rumenire **2** pe treapta 3. Cu cât rotiți butonul de reglare a gradului de rumenire **2** mai mult spre dreapta, cu atât mai rumene vor fi vafele.
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 3 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.

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

8. Curățarea și întreținerea

Pericol de electrocutare!

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. Frecați suprafața pe care sunt depuse grăsimile. Dacă acestea nu se desprind, utilizați o perie moale.

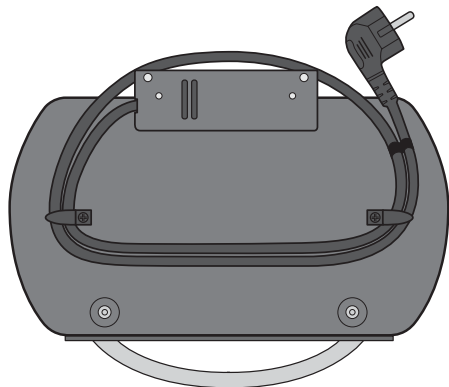
Îndepărtați temeinic resturile de detergent cu un material umezit cu apă curată. Clătiți materialul cu apă curată și repetați curățarea până când au fost îndepărtate toate resturile de detergenți. În caz contrar, următoarea vafă poate conține resturi!

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 de alimentare în jurul suportului de sub aparat și fixați-l cu clema cablului.



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 2012/19/EU.

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: kompernass@lidl.ro

IAN 90247

Acces linie telefonică directă:

De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

12. Importator

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

13. Rețete

1. Aluat standard

Pentru cca 20 de vafe

250 g margarină sau unt (moale)

200 g zahăr

2 pliculețe de zahăr vanilat

5 ouă

500 g de făină

5 g praf de copt

400 ml de lapte

Gresați plitele, închideți, încălziți.

Bateți ouăle și amestecați-le cu zahărul și margarina / untul până obțineți un aluat omogen.

Adăugați zahărul vanilat. Adăugați apoi făina și praful de copt și amestecați.

Apoi adăugați treptat laptele și amestecați până când aluatul are o consistență omogenă și moale.

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

100 g de unt moale

1 linguriță de sare

8 linguri de lapte bătut

150 g de făină

100 g 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.

Περιεχόμενα

Σελίδα

1. Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς	32
2. Σύνολο παράδοσης	32
3. Περιγραφή συσκευής	32
4. Τεχνικά στοιχεία	32
5. Υποδείξεις ασφαλείας	33
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	38
13. Συνταγές	38
1. Βασική ζύμη.....	38
2. Βάφλες με αμύγδαλα.....	39
3. Σοκολατένιες βάφλες.....	39
4. Βάφλα μανταρινιού.....	40
5. Βάφλες με ντομάτα	40

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

- ❶ Λυχνία ένδειξης λειτουργίας (Κόκκινο / Πράσινο)
- ❷ Ρυθμιστής ροδίσματος
- ❸ Χειρολαβή

4. Τεχνικά στοιχεία

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

5. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος! Ηλεκτροπληξία!

- Βεβαιώνετε ότι η συσκευή δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό, όσο το βύσμα δικτύου είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, κυρίως όταν τη χρησιμοποιείτε σε μια κουζίνα κοντά σε νεροχύτη.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Μετά τη χρήση αφαιρείτε πάντα το βύσμα δικτύου από την πρίζα.
- Τα βύσματα δικτύου ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.

⚠ Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού!

- Η θερμοκρασία των εξαρτημάτων της συσκευής ενδέχεται να αυξηθεί σημαντικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Ως εκ τούτου, πιάνετε μόνο τη χειρολαβή. Ακόμη και η θερμοκρασία του ρυθμιστή ροδίσματος ενδέχεται να αυξηθεί σημαντικά μετά από κάποια ώρα λειτουργίας. Γι' αυτό προτείνεται η χρήση γαντιών κουζίνας.
- Επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και τη γραμμή σύνδεσης.
- Κατά το άνοιγμα του καλύμματος ενδέχεται να εξέλθουν πολύ καυτοί ατμοί. Γι' αυτό, κατά το άνοιγμα προτείνεται η χρήση γαντιών για κατσαρόλες.

⚠ Προσοχή! Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Η ζύμη παίρνει φωτιά! Για το λόγο αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από εύφλεκτα αντικείμενα και κυρίως κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστά τηλεχειριστήρια για τη λειτουργία της συσκευής.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.

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 άψογη 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.

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

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. Φροντίζετε για έναν επαρκή αερισμό. Ανοίξτε π.χ. ένα παράθυρο.

1. Για αυτό εισάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα και περιστρέψτε το ρυθμιστή ροδίσματος **2** στη θέση 5.
2. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας **1** ανάβει όσο το φως 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. Ζεσταίνεται τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Γι' αυτό εισαγάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα και περιστρέψτε το ρυθμιστή ροδίσματος **2** στη θέση 3. Όσο πιο πολύ περιστρέψετε το ρυθμιστή ροδίσματος **2** δεξιόστροφα, τόσο πιο σκουρόχρωμες ψήνονται οι βάφλες.
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 3 λεπτά είναι η βάφλα έτοιμη ψημένη.

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 ότου 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 εκεί καλά οι βάφλες.

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.

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

8. Καθαρισμός και φροντίδα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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:

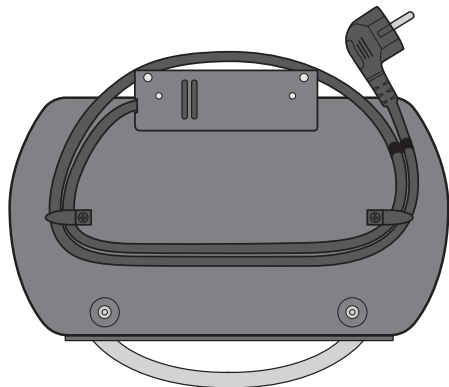
Προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό σε ένα νωπό πανί καθαρισμού. Τρίψτε με αυτό τις λιπαρές ακαθαρσίες. Εάν αυτές συνεχίζουν να μη διαλύονται, χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα καθαρισμού. Αφαιρέστε τα υπολείμματα απορρυπαντικού λεπτομερώς με ένα νωπό πανί καθαρισμού με καθαρό νερό. Απομακρύνετε τα υπολείμματα 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 τη βάση κάτω από το δάπεδο της συσκευής και στερεώστε το με το κλιπ καλωδίου.



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 2012/19/EU.

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 90247

Hotline availability:

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

12. Εισαγωγέας

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

13. Συνταγές

1. Βασική Ζύμη

Για περ. 20 τεμάχια

250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο (μαλακό)
200 γρ. ζάχαρη
2 φακελάκια βανίλια
5 αυγά
500 γρ. αλεύρι
5 γρ. μπέικιν πάουντερ
400 ml γάλα

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

Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη μαργαρίνη/το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέστε τη βανίλια. Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε. Τέλος ανακατέψτε σιγά σιγά το γάλα ξεκινώντας από κάτω, έως ότου η ζύμη αποκτήσει λεία και απαλή υφή.

Προσθέστε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στη 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.

2. Βάφλες με αμύγδαλα

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο
200 γρ. 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 ζεστάνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Αναμειξτε 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 βάφλα περίπου για 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετήστε αμέσως τις έτοιμες βάφλες 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 μανταρίνια - πορτοκάλια
(175 γρ. καθαρό στραγγισμένο βάρως)
200 γρ. μαλακό βούτυρο
200 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
150 γρ. γιαούρτι με βανίλια
200 γρ. αλεύρι
50 γρ. κόρν-φλάουρ

Αφήστε τα μανταρίνια - πορτοκάλια να στραγγιζούν.
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 μανταρίνια,
αυτά μπορούν άνετα να θρυμματιστούν. Μετά
ανακατέψτε το αλεύρι, το γιαούρτι και το κόρν-φλαουρ.

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 στραγγιζούν και κόψτε τις σε
μικρά κομμάτια. Πλύντε τον βασιλικό και τινάξτε έως
ότου στεγνώσει. Μαθήστε 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
κατανημηθούν 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	43
6. Vor der ersten Inbetriebnahme	45
7. Waffeln backen	45
8. Reinigen und Pflegen	46
9. Aufbewahren	47
10. Entsorgen	47
11. Garantie und Service	47
12. Importeur	48
13. Rezepte	48
1. Basisteig	48
2. Mandelwaffeln	49
3. Schokowaffeln	49
4. Mandarinenwaffeln.....	50
5. Tomatenwaffeln	50

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

⚠ Gefahr! Elektrischer Schlag!

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- 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.

⚠ Achtung! Verletzungsgefahr!

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

⚠ *Achtung! Brandgefahr!*

- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

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:

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 drehen den Bräunungsregler **2** auf Stufe 5.
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 drehen den Bräunungsregler **2** auf die Stufe 3. Je weiter Sie den Bräunungsregler **2** nach rechts drehen, desto 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. 3 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 **2** 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.

- 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.

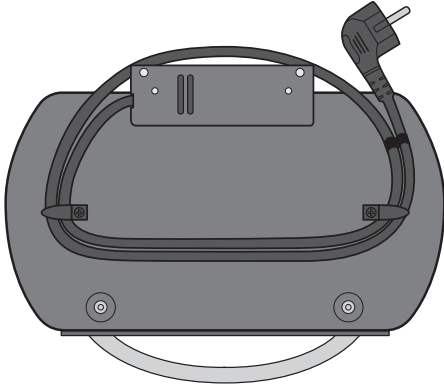
Ansonsten kann es zu Rückständen in den nächsten Waffeln kommen!

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 und fixieren Sie es mit dem Kabel-Clip.



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 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 90247

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 90247

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 90247

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

12. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

13. Rezepte

1. Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

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

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

Jeweils etwa 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
(175 g 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 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.

5. Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

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 unterrühren.

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

Jeweils etwa 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.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

07 / 2013 · Ident.-No.: SDW1200B2-032013-2

IAN 90247