

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## WAFFLE MAKER SDW 1200 B2

GB

### WAFFLE MAKER

Operating instructions

GR

### ΒΑΦΛΙΕΡΑ ΔΙΠΛΗ

Οδηγίες χρήσης

BG

### ДВОЕН ГОФРЕТНИК

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

### DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 100073

BG GR



GB

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

---

BG

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

---

GR

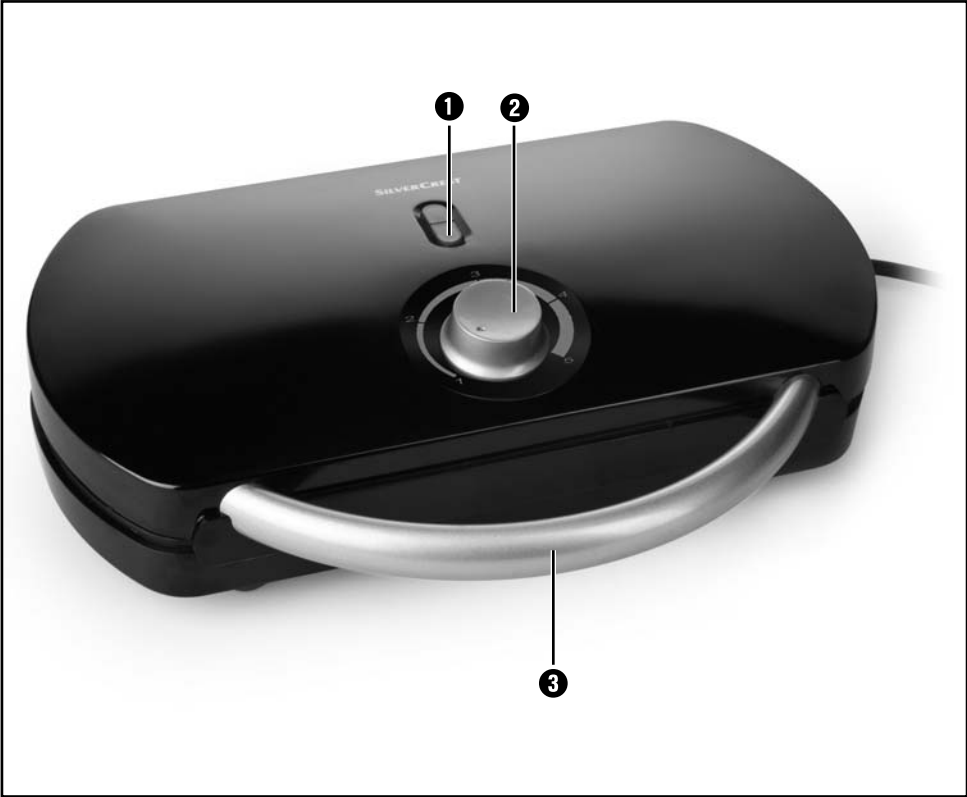
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

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
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	11
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31



<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>1. Intended Use</b>	<b>2</b>
<b>2. Items supplied</b>	<b>2</b>
<b>3. Appliance description</b>	<b>2</b>
<b>4. Technical data</b>	<b>2</b>
<b>5. Safety Instructions</b>	<b>3</b>
<b>6. Before the first usage</b>	<b>4</b>
<b>7. Baking waffles</b>	<b>4</b>
<b>8. Cleaning and care</b>	<b>5</b>
<b>9. Storage</b>	<b>6</b>
<b>10. Disposal</b>	<b>6</b>
<b>11. Warranty &amp; Service</b>	<b>6</b>
<b>12. Importer</b>	<b>6</b>
<b>13. Recipes</b>	<b>7</b>
1. Basic Batter.....	7
2. Sour cream waffles.....	7
3. Chocolate waffles.....	8
4. Poppy seed waffles.....	8
5. Tomato waffles.....	9

# 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

Remove all packaging materials or labels from the appliance after unpacking.

## 3. Appliance description

---

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

## 4. Technical data

---

Voltage: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Power consumption: 1200 W

## 5. Safety Instructions

---

### **⚠ *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 an oil that is suitable for baking/grilling. 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:

### **i 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.

### **i Note:**

If you have prepared a low-fat dough, for example curd cheese dough, then lightly oil the baking surfaces with an oil that is suitable for baking.

- Spread the dough evenly over the lower baking surfaces. To determine the correct amount of dough, fill it until the pastry is just touching the edge of the baking surfaces. If necessary, increase or decrease the amount of dough used in the next waffle. Ensure that the batter does not run over the edge of the baking surfaces.

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.

### **i 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 do **not** need to be greased before each fresh waffle.

- 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:

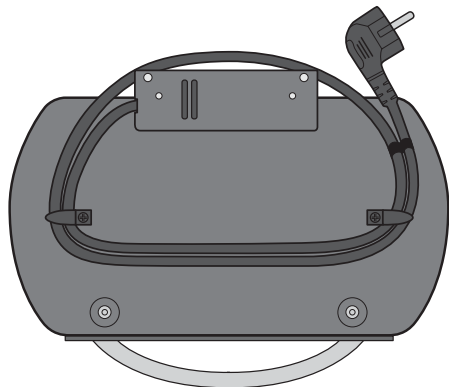
Place a piece of damp cloth on the stubborn residues, so as to soften them. After that, you can then remove the softened residues with a wet cloth.



## 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](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 100073

### **Hotline availability:**

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

## 12. Importer

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://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

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. Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

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

Close the appliance and allow it to heat up.

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

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

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. Poppy seed waffles

For approx. 8 waffles

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

Close the appliance and allow it to heat up.

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

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

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.



# Съдържание

# Страница

1. Употреба по предназначение	12
2. Обем на доставката	12
3. Описание на уреда	12
4. Технически характеристики	12
5. Указания за безопасност	13
6. Преди първото пускане	14
7. Печене на вафли	14
8. Почистване и поддържане	15
9. Съхранение	16
10. Рециклиране	16
11. Гаранция и сервиз	16
12. Вносител	17
13. Рецепти	17
1. Основно тесто	17
2. Гофрети със сметана	18
3. Шоколадени вафли	18
4. Гофрети с мак	19
5. Доматени вафли	19

# Двоен гофретник

---

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

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

## 1. Употреба по предназначение

---

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

## 2. Обем на доставката

---

- Двоен гофретник
- Ръководство за експлоатация

След разопаковане отстранете всички опаковъчни материали и стикери от уреда.

## 3. Описание на уреда

---

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

## 4. Технически характеристики

---

Напрежение: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Консумирана мощност: 1200 W

## 5. Указания за безопасност

---

### **⚠ Опасност! Токов удар!**

- Уверете се, че уредът никога не влиза в съприкосновение с вода, докато щепселът е включен в контакта, особено когато го използвате в кухнята в близост до умивалника.
- По време на работа внимавайте захранващият кабел никога да не се мокри или навлажнява. Прекарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- След употреба изключвайте винаги щепсела от контакта.
- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизиран специалист или сервиз, за да се избегнат опасности.

### **⚠ Внимание! Опасност от нараняване!**

- Частите на уреда могат да се нагорещат по време на работа, затова хващайте само ръкохватката. Копчето за регулиране на степента на изпичане може също да се нагорещи след известно време работа, затова е по-добре да използвате кухненски ръкавици.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени психически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение. Децата на възраст под 8 години трябва да се държат далеч от уреда и захранващия кабел.
- При отваряне на капака е възможно да излезе облак много гореща пара. Затова е по-добре за отварянето да използвате кухненски ръкавици.

### **⚠ Внимание! Опасност от пожар!**

- Тестените изделия могат да горят! Затова никога не поставяйте уреда под запалими предмети, особено под запалими пердета.
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Никога не оставяйте уреда да работи, без да го наблюдавате.



## 6. Преди първото пускане

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

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

Намажете леко повърхностите за печене с подходяща за печене мазнина. Така евентуални остатъци, обусловени от производството, се отделят по-лесно от повърхностите за печене.

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

### **i** Указание:

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

1. За целта вкарайте щепсела в контакта и завъртете копчето за регулиране на степента на изпичане **2** на степен 5.
2. Червената контролна лампичка **1** свети, докато щепселът е включен в контакта. Зелената контролна лампичка **1** свети, докато уредът се нагрива.

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

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

## 7. Печене на вафли

Когато подготвите специално тесто, предназначено за уреда за вафли:

1. Загрейте уреда със затворен капак. За целта пхнете щепсела в контакта и завъртете копчето за регулиране на степента на изпичане **2** на степен 3. Колкото по-надясно въртите копчето за регулиране на степента на изпичане **2**, толкова по-силно се изпичат вафлите.
2. Щом светне зелената контролна лампичка **1**, уредът е нагрят.

### **i** Указание:

В случай че сте приготвили нискомаслено тесто, като например тесто с извара, намажете леко повърхностите за печене с подходяща за печене мазнина.

- Разпределете тестото равномерно върху долните повърхности за печене. За да определите правилното количество тесто, сипете приблизително толкова тесто, че да се докосва леко ръбът на повърхността за печене. Ако е необходимо, увеличете или намалете количеството тесто за следващите гофрети. Внимавайте тестото да не излиза извън ръба на повърхностите за печене. Затворете капака.
- Най-рано след 2 минути можете да отворите капака, за да контролирате резултата. Прекалено ранното отваряне би разкъсало вафлата.
- След около 3 минути вафлата е готова.

### **i** Указание:

Времето за изпичане може да варира, тъй като идеалната степен на изпичане е силно зависима от личните предпочитания и вида на тестото:

Печете вафлите, докато се достигне желаната степен на изпичане. Степента на изпичане можете да настроите или като регулирате копчето за регулиране степента на изпичане **2** или като определите времето за печене. Така могат да се изпекат златисто-кафяви до хрупкаво-препечени вафли.

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

** Указание:**

Не е необходимо повърхностите за печене да се намазват с мазнина преди всяка нова гофрета.

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

## 8. Почистване и поддържане

** Внимание!**

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

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

** Внимание!**

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

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

** Внимание!**

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

При замърсявания от мазнина:

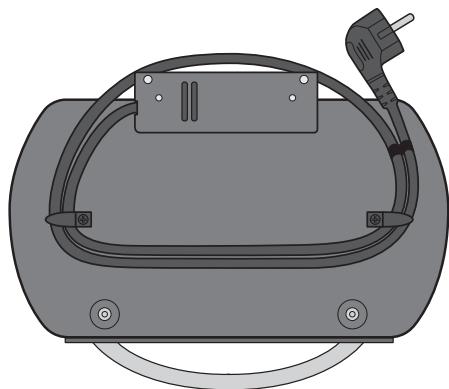
Сипете мек миещ препарат върху навлажнена кърпа за миене. Изтъркайте замърсяванията от мазнина с нея. Ако те не могат да се отстранят по този начин, използвайте мека четка за миене. Отстранете старателно остатъците от миещия препарат с кърпа за миене, навлажнена с чиста вода. Измийте остатъците от миещия препарат от кърпата за миене старателно с чиста вода и повтаряйте почистването дотогава, докато бъдат отстранени всички остатъци от миещия препарат върху повърхностите за печене на вафли. В противен случай е възможно остатъци да попаднат в следващите вафли!

При загорели остатъци:

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

## 9. Съхранение

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



Съхранявайте уреда на сухо място.

## 10. Рециклиране



**Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2012/19/EU.**

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

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



Рециклирайте опаковъчния материал без да замърсявате околната среда.

## 11. Гаранция и сервиз

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

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

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

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

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

**BG Сервизно обслужване България**

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: [kompnass@lidl.bg](mailto:kompnass@lidl.bg)

IAN 100073

**Работно време на горещата линия:**

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч.  
(централноевропейско време)

## 12. Вносител

---

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

## 13. Рецепти

---

### 1. Основно тесто

За около 20 броя

250 гр. маргарин или масло (меко)

200 гр. захар

2 пакетчета ванилова захар

5 яйца

500 гр. брашно

5 гр. бакпулвер

400 мл. мляко

Затворете повърхностите за печене и ги оставете да загреят.

Яйцата се разбиват и се разбъркват заедно със захарта и маргарина/маслото на гладко тесто. Добавя се ваниловата захар. Прибавят брашното и бакпулверът и всичко се разбърква. Накрая се прибавя млякото, като се бърка непрекъснато, докато тестото придобие гладка и мека консистенция.

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

## 2. Гофрети със сметана

За около 8 броя

200 г размекнато масло  
150 г захар  
4 яйца  
250 г заквасена сметана  
300 г брашно  
100 г нишесте

Затворете повърхностите за печене и ги оставете да загреят.

Маслото се разбива със захарта и яйцата на пяна. Към сместа се добавя заквасената сметана и след това се разбърква заедно с брашното и нишестето.

В средата на долната повърхност се поставят около 2 супени лъжици тесто и гофретникът се затваря. Всяка гофрета се пече около 3 минути до златистокафяво. След това готовите гофрети се изваждат и поставят върху кухненска решетка.

## 3. Шоколадени вафли

За около 8 броя

200 гр. меко чисто масло  
200 гр. захар  
4 яйца  
150 гр. заквасена сметана (крем фреш)  
80 гр. парченца шоколад  
200 гр. брашно

Затворете повърхностите за печене и ги оставете да загреят.

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

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

#### 4. Гофрети с мак

За около 8 броя

160 g размекнато масло  
130 g захар  
3 яйца  
100 g мак за сладкиши (готов продукт)  
200 g брашно  
5 g бакпулвер

Затворете повърхностите за печене и ги оставете да загрее.

Маслото заедно със захарта, яйцата и мака за сладкиши се разбиват на пяна и след това се разбъркват заедно с брашното и бакпулвера.

В средата на долната повърхност се поставят около 2 супени лъжици тесто и гофретникът се затваря. Всяка гофрета се пече около 3 минути до златистокафяво. След това готовите гофрети се изваждат и поставят върху кухненска решетка.

#### 5. Доматени вафли

За около 8 броя

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

Затворете повърхностите за печене и ги оставете да загрее.

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

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

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



1. Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς	22
2. Σύνολο παράδοσης	22
3. Περιγραφή συσκευής	22
4. Τεχνικά στοιχεία	22
5. Υποδείξεις ασφαλείας	23
6. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία	24
7. Πως ψήνονται οι βάφλες	24
8. Καθαρισμός και φροντίδα	25
9. Διαφύλαξη	26
10. Απόρριψη	26
11. Εγγύηση και σέρβις	26
12. Εισαγωγέας	27
13. Συνταγές	27
1. Βασική ζύμη.....	27
2. Βάφλες ξινής κρέμας .....	28
3. Σοκολατένιες βάφλες.....	28
4. Βάφλες με σπόρο παπαρούνας.....	29
5. Βάφλες με ντομάτα .....	29



# 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

Απομακρύνετε μετά την αποσυσκευασία όλα τα υλικά συσκευασίας ή τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

## 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!**

- Βεβαιώνεστε 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”.

Λιπαίνετε ελαφρώς τις επιφάνειες ψησίματος με κατάλληλο για ψήσιμο λάδι. Έτσι διαλύετε καλύτερα ενδεχόμενα υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής που υπάρχουν στις επιφάνειες ψησίματος.

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

### **i** Υπόδειξη:

Κατά την πρώτη χρήση μπορεί λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή να δημιουργηθεί μια ελαφριά οσμή (ίσως και ελάχιστη δημιουργία καπνού). Αυτή είναι συνηθισμένη και χάνεται μετά από μικρό χρονικό διάστημα. 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. Ζεσταίνετε 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.

### **i** Υπόδειξη:

Εάν έχετε ετοιμάσει ζύμη χωρίς λιπαρά, όπως για παράδειγμα κουρκούτι, λαδώστε ελαφρώς τις επιφάνειες ψησίματος με κατάλληλο για ψήσιμο λάδι.

- Μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στις κάτω επιφάνειες ψησίματος. Για να καθορίσετε την σωστή ποσότητα ζύμης, γεμίστε με τόση ζύμη ώστε να φτάνει σχεδόν πριν το άκρο των επιφανειών ψησίματος. Αν χρειάζεται, αυξήστε ή μειώστε 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.

### **i** Υπόδειξη:

Επειδή ο ιδανικός βαθμός ροδίσματος εξαρτάται κατά πολύ από την προσωπική γεύση κάθε ατόμου και από το είδος της ζύμης, μπορεί ο χρόνος ψησίματος να ποικίλει: Γι' αυτό ψήνετε τις βάφλες για τόσο έως όπου επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος. Ο βαθμός ροδίσματος μπορεί να καθορισθεί 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 βλάβες.

### Υπόδειξη:

Οι επιφάνειες ψησίματος **δεν** πρέπει να λαδώνονται σε κάθε νέα βάρβλα.

- Μετά την τελευταία βάρβλα, 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 βλάβες.
- Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Έτσι μπορεί να καταστραφεί η επιστροφή των επιφανειών παρασκευής βαφλών.

Σε λιπαρές ακαθαρσίες:

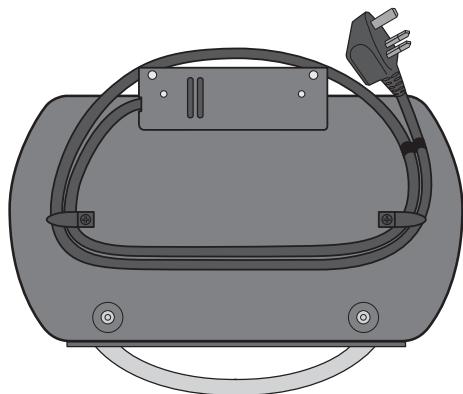
Προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό σε ένα νωπό πανί καθαρισμού. Τρίψτε με αυτό τις λιπαρές ακαθαρσίες. Εάν αυτές συνεχίζουν να μη διαλύονται, χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα καθαρισμού. Αφαιρέστε τα υπολείμματα απορρυπαντικού λεπτομερώς με ένα νωπό πανί καθαρισμού με καθαρό νερό. Απομακρύνετε τα υπολείμματα 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 βλάβες!

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 κρύνει 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](mailto:kompnass@lidl.gr)

IAN 100073

**Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):**

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 - 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

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 ξινής κρέμας

Για περίπου 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο  
150 γρ. ζάχαρη  
4 αυγά  
200 γρ. ξινή κρέμα  
300 γρ. αλεύρι  
100 γρ. κόρν-φλάουρ

Κλείνετε και ζεσταίνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά, έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατεύετε την ξινή κρέμα και μετά προσθέτετε το αλεύρι και το κόρν-φλάουρ.

Προσθέτετε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια 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

Κλείνετε και ζεσταίνετε 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. Βάφλες με σπόρο παπαρούνας

Για περίπου 8 τεμάχια

160 γρ. μαλακό βούτυρο  
130 γρ. ζάχαρη  
3 αβγά  
100 γρ. σπόρος παπαρούνας για γλυκά  
(έτοιμο προϊόν)  
200 γρ. αλεύρι  
5 γρ. μπέικιν πάουντερ

Κλείνετε και ζεσταίνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

Χτυπάτε σε αφρό το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αβγά και το σπόρο παπαρούνας και στη συνέχεια ανακατεύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Προσθέτετε περίπου 2 ΚΣ ζύμης στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε 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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τις επιφάνειες ψησίματος.

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

Αφήστε τις τομάτες να στραγγίξουν και κόψτε τις σε μικρά κομμάτια. Πλύντε τον βασιλικό και πινάξτε 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 κατανεμηθούν τα κομμάτια τομάτας ομοιόμορφα.

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





# INHALTSVERZEICHNIS

**SEITE**

<b>1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>32</b>
<b>2. Lieferumfang</b>	<b>32</b>
<b>3. Gerätebeschreibung</b>	<b>32</b>
<b>4. Technische Daten</b>	<b>32</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b>	<b>33</b>
<b>6. Vor der ersten Inbetriebnahme</b>	<b>34</b>
<b>7. Waffeln backen</b>	<b>34</b>
<b>8. Reinigen und Pflegen</b>	<b>35</b>
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>36</b>
<b>10. Entsorgen</b>	<b>36</b>
<b>11. Garantie und Service</b>	<b>36</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>37</b>
<b>13. Rezepte</b>	<b>37</b>
1. Basisteig .....	37
2. Schmandwaffeln.....	38
3. Schokowaffeln .....	38
4. Mohnwaffeln.....	39
5. Tomatenwaffeln .....	39

# 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

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

## 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 in der Nähe von brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, 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 geeignetem Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.

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

### **i Hinweis:**

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

1. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und 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.

### **i Hinweis:**

Wenn Sie einen fettarmen Teig zubereitet haben, wie zum Beispiel Quarkteig, dann fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeignetem Öl ein

- Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf den unteren Backflächen. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie ungefähr so viel Teig ein, bis der Rand der Backflächen leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern oder verringern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der 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.

### **i 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 eingefettet werden.

- 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!

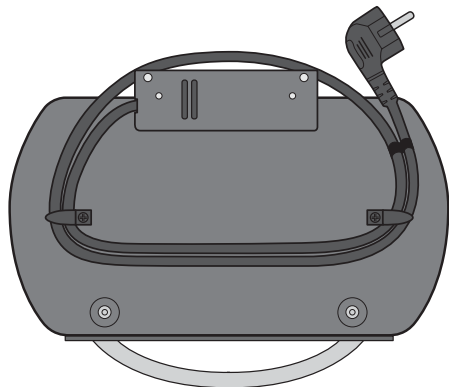
Bei festgebackenen Rückständen:

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

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 100073

## **AT** Service Österreich

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

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

IAN 100073

## **CH** Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 100073

### **Erreichbarkeit Hotline:**

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

## 12. Importeur

---

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.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 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. Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter  
150 g Zucker  
4 Eier  
250 g Schmand  
300 g Mehl  
100 g Speisestärke

Die Backflächen zuklappen und aufheizen.

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

## 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 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. Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Die Backflächen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Mohnback schaumig schlagen, anschließend das Mehl und das Backpulver 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 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](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Ακтуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

05 / 2014 · Ident.-No.: SDW1200B2-052014-1

---

IAN 100073