

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SDW 1200 B2

GB

WAFFLE MAKER

Operating instructions

HU

DUPLA- GORFISÜTŐ

Használati utasítás

DE AT CH

DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

PL

PODWÓJNA GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

SK

VAFLOVAČ

Návod na obsluhu

IAN 100073

PL HU SK



GB

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

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

HU

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

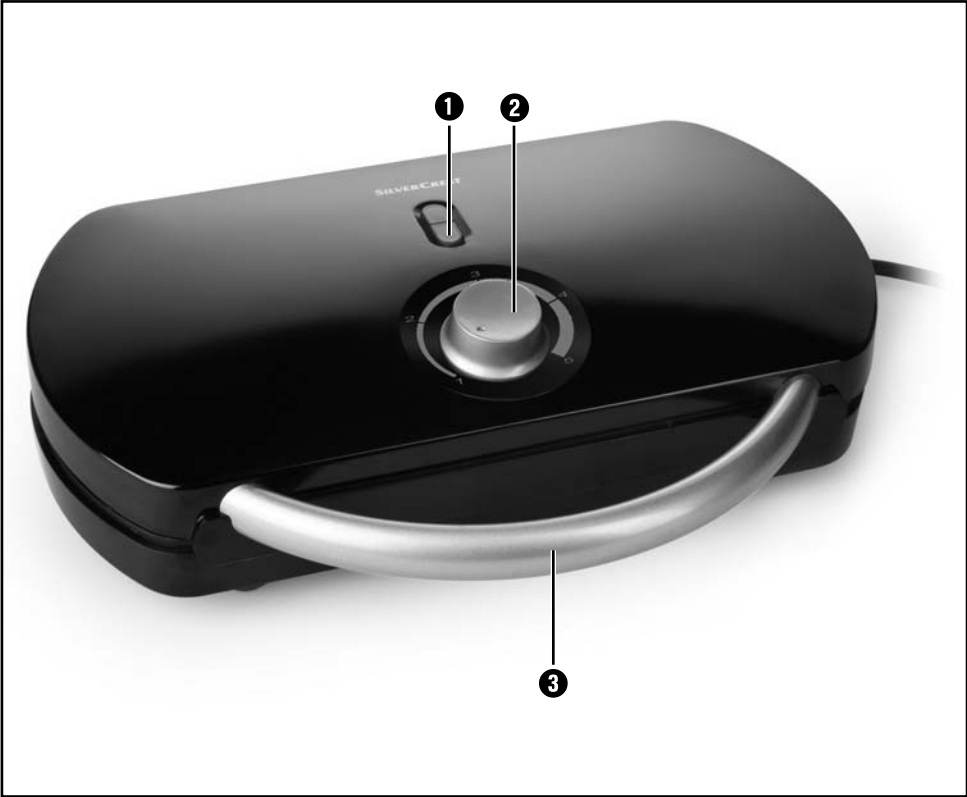
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	11
HU	Használati utasítás	Oldal	21
SK	Návod na obsluhu	Strana	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	4
7. Baking waffles	4
8. Cleaning and care	5
9. Storage	6
10. Disposal	6
11. Warranty & Service	6
12. Importer	6
13. Recipes	7
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.

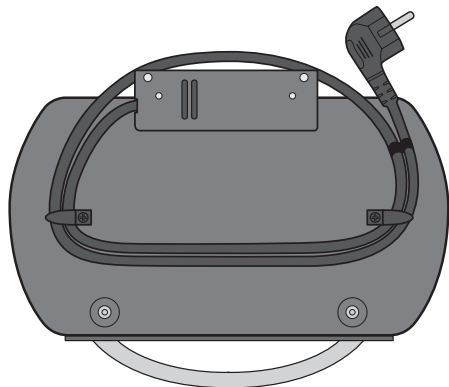
If you do not, there may be residues in the next waffles!

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

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

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.

SPIS TREŚCI

STRONA

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	12
2. Zakres dostawy	12
3. Opis urządzenia	12
4. Dane techniczne	12
5. Wskazówki bezpieczeństwa	13
6. Przed pierwszym uruchomieniem	14
7. Pieczenie wafli	14
8. Czyszczenie i konserwacja	15
9. Przechowywanie	16
10. Usuwanie/wyrzucanie	16
11. Gwarancja i serwis	16
12. Importer	17
13. Przepisy	17
1. Ciasto bazowe	17
2. Wafle z kwaśną śmietaną	18
3. Wafle czekoladowe	18
4. Wafle z makiem	19
5. Wafle pomidorowe	19

PODWÓJNA GOFROWNICA

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia. Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie służy wyłącznie do smażenia wafli. Urządzenie służy wyłącznie do użytku w warunkach domowych. Urządzenie nie jest przystosowane do przygotowywania innych produktów spożywczych. Wykorzystywanie do celów komercyjnych jest zabronione.

2. Zakres dostawy

- Podwójna gofrownica
- Instrukcja obsługi

Po rozpakowaniu urządzenia usuń z niego wszystkie elementy opakowania i naklejki.

3. Opis urządzenia

- ❶ Lampka kontrolna (czerwona / zielona)
- ❷ Regulator stopnia przypieczenia
- ❸ Uchwyt

4. Dane techniczne

Napięcie: 220 - 240 V ~ /50 Hz
Pobór mocy: 1200 W

5. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo! Porażenie prądem elektrycznym!

- Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą, gdy wtyk sieciowy znajduje się w gniazdku. Szczególnie dotyczy to sytuacji, gdy urządzenie jest używane w kuchni w pobliżu zlewu.
- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- Po zakończeniu używania zawsze wyciągaj wtyk z gniazdka.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

⚠ Uwaga! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

- Z uwagi na fakt, że części urządzenia nagrzewają się w czasie pracy, należy chwycić wyłącznie za przewidziany do tego uchwyt. Po pewnym czasie pracy gorący może być również regulator stopnia przypieczenia – z tego względu zaleca się zakładanie rękawicy ochronnej.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- W czasie otwierania pokrywy może wydobywać się gorąca para. Z tego względu należy stosować rękawicę ochronną.

⚠ Uwaga! Niebezpieczeństwo pożaru!

- Wyroby mączne są palne! Nigdy nie należy stawiać urządzenia pod palnymi przedmiotami, w szczególności pod łatwopalnymi firankami.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

6. Przed pierwszym uruchomieniem

Przed używaniem urządzenia należy sprawdzić, czy urządzenie, wtyczka sieciowa i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto z urządzenia cały materiał opakowaniowy.

Należy najpierw wymyć dokładnie urządzenie, patrz punkt "8. Czyszczenie i konserwacja".

Powierzchnie grzewcze posmaruj niewielką ilością oleju nadającego się do pieczenia. W ten sposób ewentualne pozostałości środków użytych podczas produkcji lepiej odejdą od powierzchni grzewczych.

Zamknij pokrywę i podgrzej urządzenie do temperatury maksymalnej:

Wskazówka:

Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny (z dymieniem) spowodowany wypalaniem się pozostałości środków użytych podczas produkcji. Jest to objaw normalny i z czasem ustanie. Zapewnij dostateczne przewietrzanie pomieszczenia. Otwórz okno.

1. W tym celu podłącz wtyk do gniazdka i ustaw pokrętkę regulatora stopnia spieczenia **2** na stopień 5.
2. Gdy wtyczka znajduje się w gniazdku, świeci się czerwona lampka kontrolna **1**. Zielona lampka kontrolna **1** świeci, gdy urządzenie zostało nagrzane.

- Wyciągnij ponownie wtyczkę i po otwarciu pokrywy poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Wymyj ponownie dokładnie urządzenie, patrz punkt "8. Czyszczenie i konserwacja". Urządzenie będzie gotowe do użytku.

7. Pieczenie wafli

Po przygotowaniu ciasta, przeznaczonego do wafłownicy:

1. Podgrzej urządzenie przy zamkniętej pokrywie. W tym celu podłącz wtyk do gniazdka i ustaw pokrętkę regulatora stopnia spieczenia **2** na stopień 3. Im dalej w prawo przekręcisz regulator stopnia spieczenia **2**, tym bardziej spieczone będą wafle.
2. Gdy świeci zielona lampka kontrolna **1**, urządzenie jest nagrzane.

Wskazówka:

Jeżeli chcesz przygotować ciasto o niewielkiej zawartości tłuszczu, jak np. ciasto twarogowe, posmaruj powierzchnie grzewcze niewielką ilością oleju nadającego się do pieczenia.

- Rozprowadź ciasto równomiernie na dolnych płytach grzewczych. Aby napęlić urządzenie wystarczającą ilością ciasta, należy nakładać ciasto dotąd, aż dotknie ono brzegów płyt grzewczych. W razie potrzeby zmniejszyć lub zwiększyć ilość ciasta na następny wafel. Uważać aby ciasto nie wypłynęło za krawędzie płyt grzewczych.
- Zamknij pokrywę.
- W celu sprawdzenia wyniku pieczenia należy otworzyć pokrywę najwcześniej po upływie 2 minut. Zbyt wczesne otwarcie pokrywy mogłoby spowodować przerwanie się wafela.
 - Po upływie około 3 minut wafel jest upieczony.

Wskazówka:

Ponieważ idealne wypieczenie zależy mocno od indywidualnego smaku oraz od rodzaju ciasta, czas pieczenia może trwać różnie: dlatego też wafle piecz aż do uzyskania należytego stopnia wypieczenia. Stopień wypieczenia możesz określić albo poprzez przedstawienie regulatora stopnia wypieczenia **2**, albo poprzez ustalenie czasu pieczenia. W ten sposób wafle upieką się na złotożółty kolor i będą chrupiące.

- Przy wyciąganiu wafli uważać, aby nie uszkodzić powłok płyt grzewczych. W przeciwnym wypadku waffle przestaną łatwo odchodzić od powierzchni płyt.

Wskazówka:

Powierzchni grzewczych **nie** trzeba natłuszczać przed każdym nowym waflem.

- Po przyrządzeniu ostatniego wafła wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.

8. Czyszczenie i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!

Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. We wnętrzu nie ma żadnych elementów sterujących. Przy otwartej pokrywie istnieje śmiertelne zagrożenie porażenia prądem.

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do ostygnięcia urządzenia. Dotknięcie gorącej powierzchni grozi poparzeniem!

Uwaga!

W żadnym przypadku nie wolno zanurzyć części urządzenia w wodzie lub w innych cieczach! W wyniku takiego działania może wystąpić zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli po ponownym włączeniu urządzenia resztki płynu przedostaną się na części będące pod napięciem.

- Płyty grzewcze czyści po użyciu najpierw suchym ręcznikiem papierowym, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie do czyszczenia płyt i kabla użyj zwilżonego ręcznika. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

Uwaga!

- Nie używaj chemicznych ani żrących środków czyszczących oraz rozpuszczalników. Mogą one spowodować nie tylko uszkodzenie urządzenia, lecz również pozostać aż do następnych wafli.
- Nie używaj do czyszczenia ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić powierzchnię płyt grzewczych.

Usuwanie tłustych plam:

Na zwilżoną szmatkę nanieś łagodny płyn do mycia. Natrzyj tłuste miejsca. Gdy tłuste plamy nie ustąpią, użyj miękkiej szczoteczki.

Pozostałości płynu do mycia wytrzyj starannie szmatką zwilżoną czystą wodą. Wypłucz w wodzie szmatkę z płynu do mycia i powtarzaj czyszczenie dotąd, aż na powierzchni płyt grzewczych nie będzie widać śladów płynu do mycia.

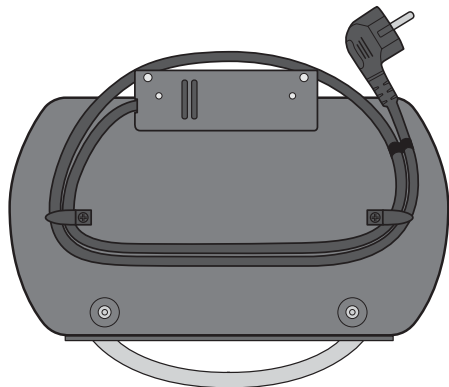
W przeciwnym wypadku resztki płynu mogą zanieczyścić następne waffle!

Usuwanie przypieczonych pozostałości:

Aby zmiękczyć przywarłe zabrudzenia, połóż na nie lekko wilgotną szmatkę. Zmiękczone zabrudzenia wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką, by odeszły.

9. Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie. Nawiń kabel sieciowy wokół uchwytu na spodzie urządzenia i zamocuj go za pomocą klipsa.



Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

10. Usuwanie/wyrzucanie



Urządzenia nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów.

W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.



Materiał opakowania oddawaj do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

11. Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych/podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 100073

Czas pracy infolinii:

od poniedziałku do piątku, w godzinach

08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

12. Importer

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

13. Przepisy

1. Ciasto bazowe

Na ok. 20 sztuk

250 g miękkiego masła lub margaryny
200 g cukru
2 opakowania cukru waniliowego
5 jaj
500 g mąki
5 g proszku do pieczenia
400 ml mleka

Zamknij płyty grzewcze i rozgrzej.

Jajka roztrzepać i rozrobić z cukrem i masłem/margaryną na gładkie ciasto. Dodać cukier waniliowy. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie wymieszać.

Ciągle mieszając, stopniowo dodawać mleko, aż ciasto uzyska gładką i miękką konsystencję.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadź na środku dolnych płyt grzewczych, zamknij wafłownicę. Każdey wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do pieczenia.

2. Wafle z kwaśną śmietaną

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła
150 g cukru
4 jajka
250 g śmietany
300 g mąki
100 g mąki ziemniaczanej

Zamknij płyty grzewcze i rozgrzej.

Ubić masło z cukrem i jajkami na pianę. Wymieszać ze śmietaną i dodać mąkę oraz mąkę ziemniaczaną.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnych płyt grzewczych, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

3. Wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła
200 g cukru
4 jajka
150 g Crème fraîche
80g kawałków czekolady
200 g mąki

Zamknij płyty grzewcze i rozgrzej.

Masło, cukier i Crème fraîche objij na pianę. Wymieszać kawałki czekolady z mąką.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnych płyt grzewczych, zamknąć wafłownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrązowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do pieczenia.

4. Wafle z makiem

Na ok. 8 sztuk

160 g miękkiego masła
130 g cukru
3 jaja
100 g maku do pieczenia (gotowego)
200 g mąki
5 g proszku do pieczenia

Zamknij płyty grzewcze i rozgrzej.

Masło, cukier, jaja i mak ubić na pianę, następnie wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnych płyt grzewczych, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

5. Wafle pomidorowe

Na ok. 8 sztuk

5 jajek
100 g miękkiego masła
1 łyżeczka soli
8 łyżek stołowych maślanek
150 g mąki
100 g wysuszonych, namoczonych w oleju pomidorów
3 gałązki bazylii

Zamknij płyty grzewcze i rozgrzej.

Najpierw oddzielić żółtka od białek. Następnie białka ubić na sztywną pianę. Białka, masło i sól wymierzać dokładnie do uzyskania jednolitej piany. Następnie dodać maślanek i mąkę.

Pomidory odsuszyć i pokroić na małe kawałki. Bazylię umyć i wysuszyć. Oskubać listki i posiekać. Do ciasta dodać pomidory i bazylię, na koniec dodać pianę z białek. Ciasto cały czas mieszać, aby kawałki pomidorów wymieszały się równomiernie.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnych płyt grzewczych, zamknąć wafelnice. Każdy wafel piec ok 4 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do pieczenia.

1. Rendeltetésszerű használat	22
2. A készlet tartalma	22
3. A készülék leírása	22
4. Műszaki adatok	22
5. Biztonsági tudnivalók	23
6. Az első üzembehelyezés előtt	24
7. Gofrisütés	24
8. Tisztítás és ápolás	25
9. Tárolás	26
10. Ártalmatlanítás	26
11. Garancia és szervíz	26
12. Gyártja	27
13. Receptek	27
1. Alaptészta	27
2. Tejfölös gofri	28
3. Csokis gofri	28
4. Mákos gofri	29
5. Paradicsomos gofri	29

DUPLA- GORFISÜTŐ

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

1. Rendeltetészerű használat

A készülék kizárólag gofri sütésére való. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Nem való másfajta élelmiszerek elkészítésére. Ne használja kereskedelmi célokra!

2. A készlet tartalma

- Dupla- gorfisütő
- Kezelési utasítás

Kicsomagolás után távolítson el a készülékről minden csomagolóanyagot és címkét.

3. A készülék leírása

- ❶ működésjelző lámpa (piros / zöld)
- ❷ pirításszabályzó
- ❸ kézi fogantyú

4. Műszaki adatok

Feszültség : 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 1200 W

5. Biztonsági tudnivalók

⚠ Veszély! Áramütés!

- Gondoskodjon arról, hogy a készülék ne kerüljön érintkezésbe vízzel, ameddig a csatlakozó be van dugva a dugaszaljatba, különösen ha a konyhában mosogató közelében használja.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati dugót a dugaszaljatból.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

⚠ Figyelem! Sérülésveszély!

- A készülék részei használat közben felforrósodhatnak, ezért csak a fogantyút fogja meg. Előfordulhat, hogy hosszabb használat után a pirításszabályzó gomb is felforrósodik - ezért vegyen fel edényfogó kesztyűt.
- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal illetve tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, csak ha elmúltak 8 évesek és felügyelet mellett vannak. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket tartsuk távol a készüléktől és a csatlakozó vezetéktől.
- A fedél felnyitásakor forró pára csaphat ki. Ezért ajánlatos edényfogó kesztyűt használni.

⚠ Figyelem! Tűzveszély!

- A tésztafélék könnyen meggyulladhatnak! Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak alá, különösen gyúlékony függönyök alá ne rakja.
- Ne használjon a készülék üzemeltetésére külső időkapcsoló órát vagy külön távműködtető rendszert.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.

6. Az első üzembehelyezés előtt

Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, győződjön meg róla, hogy a csatlakozó és a vezeték tökéletes állapotban vannak-e és hogy valamennyi csomagolóanyagot eltávolított-e a készülékről.

Először tisztítsa meg a készüléket a "8. Tisztítás és ápolás" pontban leírtak alapján.

A sütőfelületet kenje be vékonyan sütésre alkalmas olajjal. Így jobban leoldódnak a gyártásból visszamaradt anyagok a sütőfelületről.

Melegítse fel egyszer a készüléket csukott fedéllel a lehető legmelegebbre:

i Tudnivaló:

Első használatkor a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhén kellemetlen szag keletkezhet (csekély füst is képződhet). Ez a jelenség normális, és rövid idő alatt megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Nyisson ablakot.

1. Ehhez csatlakoztassa a hálózati dugaszt az aljzatba, majd forgassa el a piritásszabályzót **2** az „5” fokozatra.
2. A piros működésjelző lámpa **1** addig világít, amíg a csatlakozó a konnektorban van. A zöld üzemi lámpa **1** addig világít, amíg a készülék melegszik.

- Ezután húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket nyitott állapotban lehűlni.

Tisztítsa meg a készüléket még egyszer a "8. Tisztítás és ápolás" pontban leírtak alapján. Ezután a gofri-sütő üzemképes.

7. Gofrisütés

Ha elkészítette a gofrisütőbe való tésztát

1. Melegítse fel a készüléket lecsukott fedéllel. Ehhez csatlakoztassa a hálózati dugaszt az aljzatba, majd forgassa el a piritásszabályzót **2** a „3” fokozatra. Minél tovább forgatja el a piritásszabályzót **2** jobbra, annál sötétebbre sül a ostyát.
2. A zöld üzemi lámpa **1** addig világít, amíg a készülék melegszik.

i Tudnivaló:

Amennyiben alacsony zsírtartalmú tésztát készít, mint például túró alapú tésztát, kenje be vékonyan a sütőfelületet sütésre alkalmas olajjal.

- Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőfelületeken. A helyes tésztamennyiség meghatározásához körülbelül annyit tésztát töltsön bele, amíg az csaknem felér a sütőfelületek széléig. Ha szükséges, a következő gofrinál növelje vagy csökkentse a tészta mennyiségét. Ügyeljen arra, hogy a tészta ne csurogjon le a sütőfelületről. Csukja be a fedelet.
- Várjon legalább 2 perccig, majd nyissa ki a gofrisütőt, hogy megnézzze, eléggé megsült-e már. Ha idő előtt nyitja ki a gofrisütőt, a gofri tésztája elszakadhat.
- Kb. 3 perc múlva készül el a gofri.

i Tudnivaló:

Mivel az ideális piritási fok erősen függ személyes ízlésüinktől és a tészta fajtájától, a sütés ideje változhat: ezért a gofrit addig süsse, míg el nem érte a kívánt piritási fokot. A piritási fokot vagy a piritásszabályzó **2** átállításával vagy a sütési idővel lehet meghatározni. Így aranyárga vagy ropogós barna gofrit süthet.

- Ha kivesszi a gofrit a sütőből, ügyeljen arra, nehogy véletlenül felsértse a sütőfelület bevonatát. Különben a megsérült helyen sütéskor leragadhat a gofri.

Tudnivaló:

A sütőfelületet **nem** kell minden egyes gofri előtt beolajozni.

- Ha az utolsó gofri is megsült, húzzuk ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyjuk a készüléket kinyitva lehűlni.

8. Tisztítás és ápolás

Áramütés veszélye!

Soha ne nyissa fel a burkolatát. A készülékházon belül semmiféle kezelőelem nem található. Áramütés okozta életveszély áll fenn, ha nyitva van a készülék háza.

A készülék tisztítása előtt először húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket. Fennáll annak a veszélye, hogy megégeti magát!

Figyelem!

Semmi esetre sem szabad a készülék részeket vízbe vagy egyéb folyadékba mártani! Az elektromos áramütés életveszélyt okozhat az újbóli használatbavétel során, ha folyadék kerül a feszültségvezető részekbe.

- Használat után törölje meg a sütőfelületet száraz konyhai papírtörölkővel, hogy felitassa a visszamaradó zsírt.
- Ezután tisztítsa meg a sütő felületét és a hálózati kábelt egy enyhén nedves mosogatókendővel. Hagyja, hogy a készülék jól megszáradjon, mielőtt újra használja.

Figyelem!

- Ne használjon vegyi vagy agresszív tisztító vagy oldószereket. Ez nemcsak a készülékben tenne kárt, hanem a visszamaradó tisztítószer a következő sütésnél ráakadna a gofira.
- Semmiképpen ne használjon eltávolításukra kemény tárgyakat. Ezáltal megkarcolódhat a sütőfelület.

Zsíros szennyeződés esetén:

Tegyen egy kis enyhe mosogatószert a megnedvesített mosogatórongyra. Ezzel dörzsölje le a zsíros szennyeződéseket. Ha még mindig nem oldaná le, használjon puha mosogatókefét.

Tiszta vízzel benedvesített mosogatóronggyal távolítsa el róla a mosogatószert. Tiszta vízzel öblítse ki a mosogatószert a mosogatórongyból és addig ismétlje meg a tisztítást, míg egyáltalán nem marad mosogatószer a gofrisütő lapján.

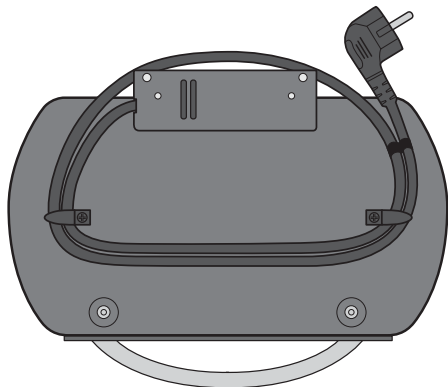
Különböen a mosogatószer rákerülhet a következő gofira!

Az ráégett ételmaradékok esetén:

Helyezzen egy nedves mosogatórongyot a ráégett részekre, hogy azok jobban leoldódjanak. Ezután nedves ronggyal távolíthatja el a felpuhított szennyeződést.

9. Tárolás

Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt visszatenné a helyére. Csavarja a hálózati kábelt a tartó köré a készülék talpa alatt, majd rögzítse a kábelszorítóval.



Tárolja a készüléket száraz helyen.

10. Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre az 2012/19/EU irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktávollító üzemnél tudja kidobni. Tartsa be az érvényes előírásokat.

Kétségek esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

11. Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garanciaidő nem hosszabbodik a jótállással. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes. Az esetlegesen már a megvételkor meglévő károkat és hiányosságokat azonnal kicsomagolás után, legkésőbb két nappal a vétel dátumától számítva jelezni kell. A garanciális idő lejártá után esedékes javítások térítéskötelesek.

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 100073

Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között
(közép-európai idő szerint)

12. Gyártja

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

13. Receptek

1. Alaptészta

kb. 20 darabhoz

25 dkg margarin vagy vaj (puha)

20 dkg cukor

2 csomag vaníliás cukor

5 tojás

fél kg liszt

fél deka sütőpor

4 dl tej

Hajtsa le és melegítse fel a sütőfelületeket.

Keverjük össze a tojásokat és a cukorral, valamint a margarinnal/vajjal keverjük simára. Adjuk hozzá a vaníliás cukrot. Ezután adjuk hozzá a lisztet és a sütőport, majd keverjük el.

Végül fokozatosan keverjük bele a tejet, amíg sima és puha tésztát nem kapunk.

Tegyünk az alsó sütőlap közepére gofrinként kb. 2 ek. tésztát, majd csukjuk rá a tetejét. A gofrit süssük 3 perc alatt aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

2. Tejfölös gofri

kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj
15 dkg cukor
4 tojás
25 dkg tejföl
30 dkg liszt
10 dkg étkezési keményítő

Hajtsa le és melegítse fel a sütőfelületeket.

A vaját a cukorral és a tojásokkal keverje habosra. Adja hozzá a tejfölt, majd a lisztet és az étkezési keményítőt.

Tegyen az alsó sütőlap közepére gofrinként kb. 2 ek. tésztát, majd csukja rá a tetejét. Süsse a gofrit darabonként 3 percig aranybarnára. Az elkészült gofrit tegye egy sütőrácsra.

3. Csokis gofri

kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj
20 dkg cukor
4 tojás
1,5 dl tejföl
8 dkg csokicsepp (vagy egészen kis kockára vágott csokoládé)
20 dkg liszt

Hajtsa le és melegítse fel a sütőfelületeket.

Keverjük ki habosra a vaját a cukorral, tojással és a tejjel. Tegyük hozzá a csokicseppeket és a lisztet.

Tegyük az alsó sütőlap közepére gofrinként kb. 2 ek. tésztát, majd csukjuk rá a tetejét. A gofrit süssük 3 perc alatt aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

4. Mákos gofri

kb. 8 darabhoz

16 dkg puha vaj
13 dkg cukor
3 tojás
10 dkg darált mák (kész termék)
20 dkg liszt
0,5 dkg sütőpor

Hajtsa le és melegítse fel a sütőfelületeket.

Keverje habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal és a darált mákkal, majd keverje hozzá a lisztet és a sütőport.

Tegyen az alsó sütőlap közepére gofrinként kb. 2 ek. tésztát, majd csukja rá a tetejét. Süssse a gofrit darabonként 3 percig aranybarnára. Az elkészült gofrit tegye egy sütőrácsra.

5. Paradicsomos gofri

kb. 8 darabhoz

5 tojás
10 dkg puha vaj
1 teáskanál só
8 ek. kefir vagy natúr joghurt
15 dkg liszt
10 dkg szárított, olajban elített paradicsom
3 bazsalikomszár

Hajtsa le és melegítse fel a sütőfelületeket.

Válasszuk szét a tojásokat. Verjük fel a tojásfehérjéket. Keverjük ki habosra a tojássárgát a vajjal és a sóval. Tegyük hozzá az író és a lisztet.

Csepegessük le a paradicsomokat és vágjuk fel őket apróra. Mossuk meg a bazsalikomot és rázogassuk le róla a vizet. Tépkedjük le a levelét és vágjuk fel apróra. A paradicsomot és a bazsalikomot keverjük a tésztához, utána pedig tegyük bele óvatosan a fehérje habját. Keverjük meg közben a tésztát, hogy eloszlassuk a paradicsomdarabkákat.

Tegyük az alsó sütőlap közepére gofrinként kb. 2 ek. tésztát, majd csukjuk rá a tetejét. A gofrit darabonként süssük 4 perc alatt aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

1. Používanie podľa určenia	32
2. Obsah dodávky	32
3. Opis prístroja	32
4. Technické údaje	32
5. Bezpečnostné pokyny	33
6. Pred prvým použitím	34
7. Pečenie vaflí	34
8. Čistenie a údržba	35
9. Uskladnenie	36
10. Likvidácia	36
11. Záruka a servis	36
12. Dovozca	36
13. Recepty	37
1. Základné cesto	37
2. Šľahačkové vafle	37
3. Čokoládové vafle	38
4. Makové vafle	38
5. Rajčinové vafle	39

VAFLOVAČ

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok.

Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku.

Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

1. Používanie podľa určenia

Tento prístroj slúži výlučne na pečenie vaflií. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nie je určený na prípravu iných potravín. Nepoužívajte ho komerčne.

2. Obsah dodávky

- Vaflovač
- Návod na používanie

Po vybalení odstráňte z elektrického spotrebiča všetky obalové materiály alebo nálepky.

3. Opis prístroja

- ❶ Kontrolka (červená a zelená)
- ❷ Regulátor zhnednutia
- ❸ Rukoväť

4. Technické údaje

Napätie: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Príkon: 1200 W

5. Bezpečnostné pokyny

⚠ Nebezpečenstvo! Zásah elektrickým prúdom!

- Uistite sa, že zariadenie nikdy nepríde do styku s vodou, pokiaľ je elektrická zástrčka v zásuvke, predovšetkým ak zariadenie používate v kuchyni v blízkosti drezu.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Vedzte ho tak, aby sa nikde nezachytil alebo sa iným spôsobom nepoškodil.
- Po použití zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste odvrátili ohrozenie zdravia.

⚠ Pozor! Nebezpečenstvo poranenia!

- Počas prevádzky sa diely zariadenia nadmerne zahrievajú, preto ho uchopte len za rukoväť. Aj regulátor zhnednutia sa môže po určitej dobe prevádzky nadmerne zohriať - preto radšej používajte kuchynské rukavice.
- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu zariadenia a prípojného kábla.
- Pri otvorení krytu môže uniknúť veľmi horúci oblak pary. Preto noste pri otváraní radšej kuchynské rukavice.

⚠ Pozor! Nebezpečenstvo požiaru!

- Výrobky z cesta môžu horieť! Zariadenie nikdy neumiestňujte pod horľavé predmety, najmä nie do blízkosti horľavých záclon.
- Na zapínanie a vypínanie zariadenia nepoužívajte žiadny externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Ak zariadenie pracuje, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.

6. Pred prvým použitím

Predtým než prístroj uvediete do prevádzky, presvedčte sa, či je prístroj, zástrčka a sieťová šnúra v bezchybnom stave a či sú všetky obalové materiály z prístroja odstránené.

Najprv prístroj očistite tak, ako je opísané v bode "8. Čistenie a údržba".

Plochy na pečenie zľahka natrite olejom vhodným na pečenie/grilovanie. Tak sa ľahšie uvoľnia prípadné zvyšky z výroby na plochách na pečenie.

Zahrejte prístroj so zatvoreným krytom krátko na maximálnu teplotu:

i **Upozornenie:**

Pri prvom používaní môžu zvyšky z výroby spôsobiť vznik mierneho zápachu (môže dôjsť aj k miernemu dymeniu). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte však dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

1. Za tým účelom zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky a regulátor zhnednutia **2** otočte na stupeň 5.
2. Červená kontrolka **1** svieti, kým je zástrčka v zásuvke. Zelené kontrolné **1** svetlo sa rozsvieti, len čo je prístroj zohriaty.

- Znova vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.

Znova prístroj očistite tak, ako je opísané v bode "8. Čistenie a údržba". Potom je vaflovač pripravený.

7. Pečenie vaflí

Keď ste pripravili cesto, ktoré je určené do vaflovača:

- 1 Zariadenie predhrejte so zatvoreným krytom. Za tým účelom zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky a regulátor zhnednutia **2** otočte na stupeň 3. Čím viac otáčate regulátor zhnednutia **2** doprava, o to budú upečené wafle tmavšie.
- 2 Len čo sa zelené kontrolné **1** svetlo rozsvieti, je prístroj zohriaty.

i **Upozornenie:**

Ak ste pripravili cesto s nízkym obsahom tuku, napríklad tvarohové cesto, plochy na pečenie zľahka natrite olejom vhodným na pečenie.

- Rozdeľte cesto rovnomerne na spodné plochy na pečenie. Ak chcete určiť správne množstvo cesta, naplňte približne toľko cesta, aby sa zľahka dotýkalo okraja plôch na pečenie. Pri ďalšej vafli prípadne, podľa potreby, použite viac alebo menej cesta. Dajte pozor na to, aby cesto nepretieklo cez okraj plôch na pečenie. Zatvorte kryt.
- Najskôr po 2 minútach môžete otvoriť kryt, aby ste si overili výsledok pečenia. Predčasným otvorením by ste len roztrhali vafľu.
- Asi po 3 minútach je oblátka upečená.

i **Upozornenie:**

Pretože ideálny stupeň zhnednutia je silne závislý od osobnej chuti a druhu použitého cesta, môže sa doba pečenia líšiť: Preto pečte oblátky tak dlho, kým nedosiahnete požadovaný stupeň zhnednutia. Stupeň zhnednutia môžete určiť buď zmenou nastavenia regulátora zhnednutia **2** alebo zmenou doby pečenia. Takým spôsobom sa dajú dosiahnuť zlatožlté až chrumkavé hnedé oblátky.

- Pri vyberaní vafli dávajte pozor na to, aby ste omylom nepoškodili povrch plôch na pečenie. V opačnom prípade sa na tom mieste budú vafle horšie uvoľňovať.

Upozornenie:

Plochy na pečenie **nemúžete** pred každou ďalšou vafľou znova namastiť.

- Po poslednej vafli vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.

8. Čistenie a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy neatvárajte skrinku prístroja. Vo vnútri nie sú žiadne obslužné prvky. Pri otvorenej skrinke prístroja hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Skôr než začnete prístroj čistiť, najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo, že sa popálite.

Pozor!

V žiadnom prípade sa nesmú časti zariadenia ponárať do vody alebo iných kvapalín! Tu by mohlo vzniknúť nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak by sa pri ďalšom uvedení do prevádzky zbytky kvapaliny dostali na časti, ktoré sú pod napätím.

- Po použití najskôr vyčistíte plochy na pečenie suchou papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odsáli zvyšky tuku.
- Potom jemne navlhčenou handričkou očistíte všetky plochy a sieťovú šnúru. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.

Pozor!

- Nepoužívajte žiadne chemické ani agresívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá. Mohlo by to viesť nielen k poškodeniu prístroja, ale aj zanechať zvyšky na ďalších vafliach.
- V žiadnom prípade si pri čistení nepomáhajte ostrými predmetmi. Mohli by poškodiť povrch plôch na pečenie.

V prípade masných nečistôt:

Dajte trochu jemného čistiaceho prostriedku na navlhčenú handru. Vyčistite ňou miesta s masnými nečistotami. Ak ani to nepomôže, použite mäkkú kefu na umývanie.

Poriadne odstráňte zvyšky čistiaceho prostriedku handrou navlhčenou v čistej vode. Čistou vodou poriadne odstráňte zvyšky čistiaceho prostriedku z handry a opakujte čistenie dovtedy, kým neodstránite všetky zvyšky čistiaceho prostriedku z plôch na oblátky.

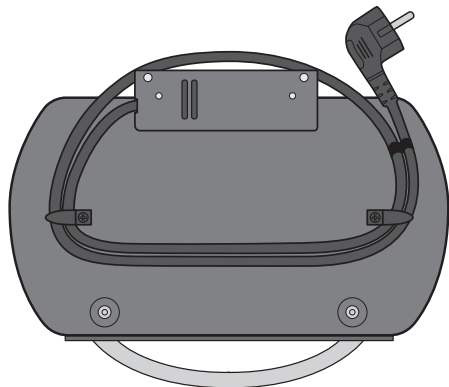
Inak by sa zvyšky objavili v nasledujúcej oblátke!

Ak sú zvyšky pripečené:

Na pripečené zvyšky položte mokрую utierku, aby sa odmočili. Potom môžete zmäknuté zvyšky odstrániť mokrú handrou.

9. Uskladnenie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť. Sieťový kábel oviňte okolo držiaka pod dnom zariadenia a zafixujte ho káblovou sponou.



Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

10. Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dbajte na aktuálne platné predpisy.

V prípade pochyb sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetky obalové materiály nechajte takisto ekologicky zlikvidovať.

11. Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

SK Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 100073

Dostupnosť hotline:

pondelok až piatok od 8:00 hod. - 20:00 hod. (SEČ)

12. Dovožca

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

13. Recepty

1. Základné cesto

Asi na 20 kusov

250 g margarínu alebo masla (mäkké)

200 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

5 vajec

500 g múky

5 g prášku do pečiva

400 ml mlieka

Plochy na pečenie zatvorte a predhrejte.

Vajcia vyšľahajte a po pridaní cukru a margarínu/masla vymiešajte do hladkého cesta.

Pridajte vanilkový cukor. Potom pridajte múku a prášok do pečiva a premiešajte.

Nakoniec postupne primiešavajte mlieko, dokiaľ cesto nedosiahne hladkú a mäkkú konzistenciu.

Do stredu dolnej plochy na pečenie dáme zakaždým 2 PL cesta a vaflovač zatvoríme. Každú vafľu pečieme asi 3 min do zlatohneda. Potom uložíme hotové vafle na mriežku na koláče.

2. Šľahačkové vafle

Približne na 8 kusov

200 g mäkkého masla

150 g cukru

4 vajcia

250 g kyslej smotany

300 g múky

100 g potravinárskeho škrobu

Plochy na pečenie zatvorte a predhrejte.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny. Zamiešajte kyslú smotanu a potom vmiešajte múku a potravinársky škrob.

Do stredu dolnej plochy na pečenie dajte zakaždým 2 PL cesta a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min. Potom uložte hotové vafle na kuchynskú mriežku.

3. Čokoládové vafle

Asi na 8 kusov

200 g mäkkého masla
200 g cukru
4 vajcia
150 g kyslej smotany
80 g čokoládovej ryže
200 g múky

Plochy na pečenie zatvorte a predhrejte.

Maslo vymiešame do peny s cukrom, vajcami a kyslou smotanou. Primiešame čokoládovú ryžu a múku.

Do stredu dolnej plochy na pečenie dáme zakaždým 2 PL cesta a vaflovač zatvoríme. Každú vafľu pečieme asi 3 min do zlatohneda. Potom uložíme hotové vafle na mriežku na koláče.

4. Makové vafle

Približne na 8 kusov

160 g mäkkého masla
130 g cukru
3 vajcia
100 g makovej plnky (hotový výrobok)
200 g múky
5 g prášku do pečiva

Plochy na pečenie zatvorte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a makovou plnkou vyšľahajte do peny, následne primiešajte múku a prášok do pečiva.

Do stredu dolnej plochy na pečenie dajte zakaždým 2 PL cesta a vafľovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min. Potom uložte hotové vafle na kuchynskú mriežku.

5. Rajčínové vafle

Asi na 8 kusov

5 vajec

100 g mäkkého masla

1 ČL soli

8 PL cmaru

150 g múky

100 g sušených, v oleji naložených

rajčín

3 stonky bazalky

Plochy na pečenie zatvorte a predhrejte.

Najprv oddelíme bielky od žĺtkov. Potom bielky vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky vymiešame s maslom a soľou do peny. Potom primiešame cmar a múku.

Rajčiny necháme odkvapkať a pokrájame ich nadrobno. Bazalku umyjeme a vodu z nej trasieme. Poodtrháme lístočky a pokrájame nadrobno. Rajčiny a bazalku vmiešame do cesta, a potom doňho pridáme sneh. Cesto občas pomiešame, aby sa kúsky rajčín rovnomerne rozdelili.

Do stredu dolnej plochy na pečenie dáme zakaždým 2 PL cesta a vaflovač zatvoríme. Každú vafľu pečieme asi 4 min do zlatohneda. Potom uložíme hotové vafle na mriežku na koláče.

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
2. Lieferumfang	42
3. Gerätebeschreibung	42
4. Technische Daten	42
5. Sicherheitshinweise	43
6. Vor der ersten Inbetriebnahme	44
7. Waffeln backen	44
8. Reinigen und Pflegen	45
9. Aufbewahren	46
10. Entsorgen	46
11. Garantie und Service	46
12. Importeur	47
13. Rezepte	47
1. Basisteig	47
2. Schmandwaffeln	48
3. Schokowaffeln	48
4. Mohnwaffeln	49
5. Tomatenwaffeln	49

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.

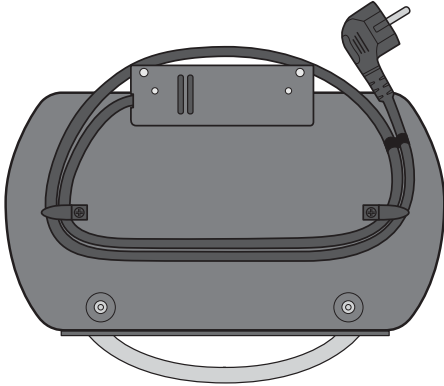
Ansonsten kann es zu Rückständen in den nächsten Waffeln kommen!

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: kompnass@lidl.de

IAN 100073

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompnass@lidl.at

IAN 100073

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompnass@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.kompnass.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

Last Information Update · Stan informacii · Információk állása

Stav informácii · Stand der Informationen:

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

IAN 100073