

# SILVER CREST®



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



## WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(GB)

### WAFFLE MAKER

Operating instructions

(HU)

### GOFRISÜTŐ

Használati utasítás

(SK)

### VAFLOVAČ

Návod na obsluhu

(PL)

### GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(CZ)

### VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

### WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 102696

(PL) (HU) (CZ) (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.

---

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

---

SK

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

---

DE AT CH

Clappen 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	13
HU	Használati utasítás	Oldal	25
CZ	Návod k obsluze	Strana	37
SK	Návod na obsluhu	Strana	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61



## Table of Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended Use</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>2</b>
<b>Items supplied</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>3</b>
<b>Preparing the waffle iron</b> .....	<b>5</b>
<b>Baking waffles</b> .....	<b>5</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>6</b>
<b>Storage</b> .....	<b>6</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>6</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>6</b>
<b>Warranty and Service</b> .....	<b>7</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>8</b>

## WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

### Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

### Intended Use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

### Technical data

Voltage: 220 - 240 V ~/50 Hz

Max. power consumption: 1200 W

### Items supplied

Waffle Maker

Operating manual

After unpacking, remove all packing materials or protective foils from the appliance.

### Appliance description

- ① Operating lamp (red / green)
- ② Hand grip
- ③ Control knob
- ④ Cable retainer

## Safety instructions

### **DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ Ensure that the appliance never comes into contact with water while the plug is inserted into a power socket, especially if you are using it 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.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Always disconnect the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

### **WARNING – RISK OF INJURY!**

- ▶ 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.

**⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

- ▶ Very hot steam can escape when opening the lid. It is therefore best to wear oven mitts when opening 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 must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The control knob can also become hot after the appliance has been in operation for a certain amount of time – therefore, it is best to wear oven mitts.



Caution! Hot surfaces.

**ATTENTION! RISK OF FIRE!**

- ▶ Baked foods can burn! For this reason you should never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- ▶ Never leave appliance unsupervised while it is in use.

## Preparing the waffle iron

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

- 1) First of all, clean the appliance as described in "Cleaning and Care".
- 2) Lightly grease the baking surfaces with oil that is suitable for baking. This will help better loosen any production residues perhaps remaining on the baking surfaces.
- 3) Heat the appliance briefly to the maximum temperature (Position 5) with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob **3** all the way to the right.

### NOTE

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

The red operating lamp **1** glows all the time when the plug is connected to a mains power socket.

The green operating lamp **1** glows as soon as the programmed temperature has been reached.

- 4) Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down.
- 5) Clean the appliance again as described in "Cleaning and Care". The waffle iron is now ready for use.

## Baking waffles

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

- 1) Heat the appliance with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob **3** to position 3. The further you slide the control knob **3** to the right, the darker the waffles will be baked.

### NOTE

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

As soon as the green operation lamp **1** glows, the appliance is hot!

- 2) Spread the batter evenly across the bottom baking surface. To determine the correct amount of batter, fill it with batter until the batter lightly touches the edge of the baking area. If necessary, increase or decrease the amount of batter used in the next waffle. Ensure that the batter does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
- 3) You can open the lid to check the baking result after 2 minutes at the earliest. Opening the lid earlier will only tear the waffle.

The waffles are ready after about 3 minutes.

### NOTE

- ▶ As the ideal level of browning is wholly dependent on personal taste and the constituency of the batter, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your own desired level of browning has been achieved. You can determine the level of browning either by adjusting the control knob **3** or through the baking time. In this way, the waffles can be baked from a golden yellow to a crispy brown.

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

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



## Cleaning and care

### ATTENTION!

- ▶ 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. Risk of injury!

### ⚠ DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ⚠ 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 detergents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.

### In the case of stubborn residues:

- NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.
- It is better to lay a wet dish cloth on the encrusted residues in order to soften them.

## Storage

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

Wind the power cable around the cable retainer ④ on the underside of the appliance.

Store the appliance in a dry location.

## Disposal

**Do not, under any circumstances, dispose of the appliance with household refuse. This appliance is subject to the provisions of European Directive 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 friendly manner.

## Importeur

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

## Warranty and Service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications that were not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 102696

### **Hotline availability:**

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

## Recipes

### 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 and heat up the waffle iron.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

### Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

### Poppy seed and Amaretto waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter  
250 g flour  
100 g marzipan  
3 eggs  
40 g poppy seed mix (ready-to-use product)  
50 g sugar  
100 ml Amaretto  
40 ml cream

Close and heat up the waffle iron.

Whisk the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the remaining ingredients and blend everything well.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

### 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 and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

### 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 and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

### Hazelnut waffles

For approx. 8 waffles

100 g finely ground hazelnuts  
160 g soft butter  
3 eggs  
200 g flour  
120 g sugar  
40 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter together with the eggs, milk, hazelnuts and flour.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

### Marzipan waffles

For approx. 8 waffles

2 sour apples  
120 g marzipan  
150 g soft butter  
3 eggs  
115 g sugar  
1 heaped tsp cinnamon  
290 g flour  
1 tsp of baking powder  
1/4 l milk

Icing sugar and cinnamon powder for dusting.

Peel, quarter, core and dice the apples. Cut the marzipan into small cubes.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, eggs, sugar and cinnamon into a foamy batter. Stir in the apple and marzipan pieces. Then stir in the flour, baking powder and milk.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Mix some icing sugar and cinnamon and dust the warm waffles with the cinnamon sugar.

**Honey waffles**

For approx. 8 waffles

150 g soft butter  
3 eggs  
270 g flour  
200 g sugar  
1 tsp of baking powder  
1/4 l milk  
6 tbsp honey  
1 pinch salt  
Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, honey, eggs and salt to a foamy batter; stir in the milk, then the sugar, flour and baking powder.

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

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

**White chocolate waffles**

For approx. 8 waffles

150 g soft butter  
3 eggs  
150 g sugar  
100 g grated white chocolate  
250 g flour  
1 tsp cinnamon  
50 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and cinnamon until creamy. Then stir in the milk, white chocolate and flour.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

**Oatmeal waffles**

For approx. 8 waffles

150 g soft butter  
130 g sugar  
3 eggs  
100 g sour cream  
1 small bottle of rum flavouring  
75 g flour  
75 g tender oatmeal flakes  
Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and sour cream and the rum flavouring until creamy. Then stir in the flour and oat flakes.

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

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

**Coconut waffles**

For approx. 8 waffles

40 g desiccated coconut  
 150 g soft butter  
 180 g sugar  
 3 eggs  
 250 g flour  
 5 g baking powder  
 150 ml milk  
 1 g of lemon zest

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then stir in the lemon zest, flour, baking powder, the desiccated coconut and milk.

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

**Banana waffles**

For approx. 8 waffles

150 g soft butter  
 100 g sugar  
 3 eggs  
 2 bananas  
 150 g flour  
 5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Peel the bananas and cut them into small pieces.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then mix in the banana pieces, flour and baking powder.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

**Cheese waffles**

For approx. 8 waffles

80 g soft butter  
 200 g sour cream  
 250 g flour  
 100 g grated Parmesan cheese  
 200 ml milk  
 1 pinch salt

Close and heat up the waffle iron.

Knead the butter, sour cream, flour, Parmesan cheese and some salt into a smooth batter.

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

**Tomato waffles**

For approx. 8 waffles

- 5 eggs
- 100 g soft butter
- 1 tsp salt
- 8 tbsp butter milk
- 150 g flour
- 100 g tomatoes, dried and marinated in oil
- 3 stalks of basil

Close and heat up the waffle iron.

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 tomatoes 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 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 4 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

**Potato waffles**

For approx. 8 waffles

- 1 kg mealy cooking potatoes
- 4 eggs
- 100 g starch
- 100 g flour
- 8 tbsp. oatmeal flakes
- 4 tsp salt
- 1 sprig of rosemary

Peel, wash and finely grate the potatoes.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the potatoes together with the eggs, oatmeal and some salt in a bowl. Mix in the flour and the starch. Plug the rosemary needles from the branch, chop them and stir them into the potato batter.

Place about 5 tablespoons of batter in the middle of each lower baking surface, and use a spoon to spread the batter to all sides.

Close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 5 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>14</b>
<b>Przeznaczenie</b> .....	<b>14</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>14</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>14</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>14</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>15</b>
<b>Przygotowanie wafelnicy</b> .....	<b>17</b>
<b>Pieczenie wafli</b> .....	<b>17</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>18</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>18</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>18</b>
<b>Importer</b> .....	<b>18</b>
<b>Gwarancja i serwis</b> .....	<b>19</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>20</b>



## GOFROWNICA SWE 1200 C3

### Wstęp

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. Instrukcję obsługi przechowuj zawsze w bezpiecznym miejscu. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

### Przeznaczenie

To urządzenie jest przeznaczone do pieczenia wafli w warunkach domowych. Nie nadaje się do przyrządzania innych produktów spożywczych i nie jest przeznaczona do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

### Dane techniczne

Napięcie: 220 - 240 V ~/50 Hz

Maks. pobór mocy: 1200 W

### Zakres dostawy

Gofrownica

Instrukcja obsługi

Po rozpakowaniu usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania lub naklejki ochronne.

### Opis urządzenia

- 1 Lampka kontrolna (czerwona/zielona)
- 2 Uchwyt
- 3 Pokrętko regulacyjne
- 4 Nawijacz kabla

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą, gdy wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe. Szczególnie dotyczy to sytuacji, gdy urządzenie jest używane w kuchni w pobliżu zlewu.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgotniony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe, pozostaje ono nadal podłączone do napięcia sieciowego.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ 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.

**⚠ OSTRZEŻENIE –  
NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ W czasie otwierania pokrywy może wydobywać się gorąca para. Z tego względu należy stosować rękawicę ochronną.
- ▶ 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.
- ▶ Z uwagi na fakt, że części urządzenia nagrzewają się w czasie pracy, należy chwytać wyłącznie za przewidziany do tego uchwyt. Po pewnym czasie pracy gorące może być również pokrętko regulatora - z tego względu zaleca się zakładanie rękawicy ochronnej.



Uwaga! Gorąca powierzchnia.

**UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- ▶ Wypieki mogą się zapalić! Nigdy nie należy stawiać urządzenia pod palnymi przedmiotami, w szczególności pod łatwopalnymi firankami.
- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.

## Przygotowanie wafłownicy

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

- 1) Najpierw należy wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- 2) Posmaruj gorące powierzchnie grzewcze olejem do pieczenia. W ten sposób od powierzchni grzewczych łatwiej odejdą ewentualne pozostałości wykorzystane do produkcji.
- 3) Zamknij pokrywę i podgrzej urządzenie do temperatury maksymalnej (Pozycja 5). W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i pokręćło regulacyjne ❸ do końca w prawo.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny (z dymieniem) powodowany wypalaniem się pozostałości środków użytych podczas produkcji. Jest to objaw normalny i z czasem ustanie. Postaraj się o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Otwórz okno.

Czerwona lampka kontrolna ❶ pozostanie zapalona, gdy wtyczka znajduje się w gniazdku. Zielona lampka kontrolna ❶ zapala się, gdy tylko zostanie osiągnięta nastawiona temperatura.

- 4) Wyciągnij ponownie wtyczkę i po otwarciu pokrywy poczekaj, aż urządzenie się ostudzi.
- 5) Ponownie wyczyść urządzenie, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Urządzenie będzie gotowe do użytku.

## Pieczenie wafli

Po przygotowaniu ciasta, przeznaczonego do gofrownicy:

- 1) Podgrzej urządzenie przy zamkniętej pokrywie. W tym celu podłącz wtyczkę do gniazdka i obróć pokręćło regulacyjne ❸ w położenie 3. Im dalej przesuniesz pokręćło regulacyjne ❸ w prawo, tym wafle będą ciemniejsze po upieczeniu.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Przy pieczeniu chudego ciasta, np. sernika, powierzchnie grzewcze nasmaruj lekko masłem, margaryną lub olejem.

Gdy zapali się zielona lampka kontrolna ❶, urządzenie jest gorące!

- 2) Rozprowadź ciasto równomiernie na dolnej płycie grzewczej. Aby napełnić urządzenie wystarczającą ilością ciasta, nakładaj ciasto dotąd, aż dotknie ono brzegów płyt grzewczych. W razie potrzeby zwiększ lub zmniejsz ilość ciasta podczas pieczenia następnych wafli. Uważaj, by ciasto nie wypłynęło za krawędzie płyty grzewczej. Zamknij pokrywę.
- 3) W celu sprawdzenia wyniku pieczenia należy otworzyć pokrywę najwcześniej po upływie 2 minut. Zbyt wczesne otwarcie pokrywy mogło spowodować przerwanie się wafła.

Wafle są gotowe po ok. 3 minutach.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Ponieważ idealny stopień upieczenia zależy zwykle od indywidualnego smaku i rodzaju ciasta, czas pieczenia może być różny: dlatego też wafle piecz dotąd, aż osiągną one odpowiedni stopień upieczenia. Stopień upieczenia możesz ustalić albo odpowiednio nastawiając pokręćło regulacyjne ❸, albo ustalając odpowiedni czas pieczenia. Dzięki temu można przyrządzać wafle od koloru złocistożółtego aż po chrupiące o brązowej barwie.

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

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

## Czyszczenie i konserwacja

### UWAGA!

- ▶ 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! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ⚠ 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 suchymręcznikiem papierowym, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie do czyszczenia płyt i kabla użyj wilżonego ręcznika. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

### UWAGA!

- ▶ Nie stosować żadnych środków czyszczących ani rozpuszczalników. Mogą one spowodować nie tylko uszkodzenie urządzenia, lecz również pozostać aż do następnych wafli.

### Usuwanie przypieczonych pozostałości:

- Nie stosować ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić powierzchnię płyt grzewczych.
- W celu usunięcia przypieczonych resztek ciasta powierzchnie grzewcze położyć wilgotny ręcznik.

## Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie.

Kabel zasilający należy schować w schowku na kabel zasilający ④ znajdującym się od spodu urządzenia.

Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

## Utylizacja



**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 najbliższy zakładem utylizacji.



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

## Importer

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

## 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 uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

### PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 102696

**Czas pracy infolinii:** od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

## Przepisy

### Ciasto podstawowe

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

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Jaja 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 rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

### Wafle śmietankowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła

150 g cukru

4 jaja

250 g śmietany lub crème fraîche

300 g mąki

100 g mąki ziemniaczanej

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

### Wafle z makiem i amaretto

Na ok. 8 sztuk

150 g miękkiego masła

250 g mąki

100 g masy marcepanowej

3 jaja

40 g maku do pieczenia (gotowego)

50 g cukru

100 ml likieru amaretto

40 ml śmietany

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Jajka roztrzepać i rozrobić z cukrem i masłem na gładkie ciasto. Dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

### Wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

200 g miękkiego masła

200 g cukru

4 jaja

150 g crème fraîche

80 g kawałków czekolady

200 g mąki

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier i crème fraîche ubij na pianę. Wymieszać kawałki czekolady z mąką.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

## Wafle makowe

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

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

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

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę.

Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

## Wafle z orzechami laskowymi

Na ok. 8 sztuk

100 g drobno zmielonych orzechów laskowych

160 g miękkiego masła

3 jaja

200 g mąki

120 g cukru

40 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło wymieszać z jajami, mlekiem, orzechami laskowymi i mąką.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę.

Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

## Wafle marcepanowe

Na ok. 8 sztuk

2 kwaśne jabłka

120 g masy marcepanowej

150 g miękkiego masła

3 jaja

115 g cukru

1 czubata łyżeczka cynamonu

290 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/4 l mleka

Cukier puder i mielony cynamon do posypania.

Jabłka obrać, podzielić na ćwiartki i usunąć pestki.

Surową masę marcepanową pociąć na niewielkie kostki.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z jajkami, cukrem i cynamonem na pianę. Dodać i wymieszać jabłka i kostki marcepanowe. Dodać i wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę.

Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta. Wymieszać niewielką ilość cukru pudru z cynamonem i posypać gorące wafle.



## Wafle miodowe

Na ok. 8 sztuk

- 150 g miękkiego masła
- 3 jaja
- 270 g mąki
- 200 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 l mleka
- 6 łyżek stołowych miodu
- 1 szczypta soli
- Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, miód, jajka i sól ubić na pianę, dodać mleko, następnie cukier, mąkę i proszek do pieczenia i całość wymieszać.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Gotowe wafle położyć na kratce do pieczenia i posypać jeszcze gorące cukrem pudrem.

## Białe wafle czekoladowe

Na ok. 8 sztuk

- 150 g miękkiego masła
- 3 jaja
- 150 g cukru
- 100 g startej białej czekolady
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka cynamonu
- 50 ml mleka

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja i cynamon ubij na pianę. Następnie dodać mleko, białą czekoladę oraz mąkę i wymieszać.

Dwie łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę.

Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

## Wafle z płatkami owsianymi

Na ok. 8 sztuk

- 150 g miękkiego masła
- 130 g cukru
- 3 jaja
- 100 g śmietany
- 1 buteleczka aromatu rumowego
- 75 g mąki
- 75 g płatków owsianych
- Cukier puder do posypania.

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, cukier, jaja, śmietanę i aromat rumowy ubić na pianę. Dodać i wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Gotowe wafle położyć na kratce do pieczenia i posypać jeszcze gorące cukrem pudrem.

**Wafle kokosowe**

Na ok. 8 sztuk

- 40 g wiórki kokosowe
- 150 g miękkiego masła
- 180 g cukru
- 3 jaja
- 250 g mąki
- 5 g proszku do pieczenia
- 150 ml mleka
- 1 g otartej skórki z cytryny

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ubić masło z cukrem i jajami na pianę. Dodać i wymieszać skórkę z cytryny, mąkę, proszek do pieczenia, wiórki kokosowe i mleko.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

**Wafle bananowe**

Na ok. 8 sztuk

- 150 g miękkiego masła
- 100 g cukru
- 3 jaja
- 2 banany
- 150 g mąki
- 5 g proszku do pieczenia

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Obrać i pokroić banany na małe kawałki.

Ubić masło z cukrem i jajami na pianę. Dodać banany, mąkę, proszek do pieczenia i wymieszać.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

**Wafle serowe**

Na ok. 8 sztuk

- 80 g miękkiego masła
- 200 g kwaśnej śmietany
- 250 g mąki
- 100 g tartego parmezanu
- 200 ml mleka
- 1 szczypta soli

Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Masło, kwaśną śmietaną, mąkę, parmezan, mleko i szczyptę soli ugnieść do uzyskania gładkiego ciasta.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 3 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

## Wafle pomidorowe

Na ok. 8 sztuk

- 5 jaj
- 100 g miękkiego masła
- 1 łyżeczka soli
- 8 łyżek stołowych maślanek
- 150 g mąki
- 100 g suszonych pomidorów w oleju
- 3 gałązki bazylii

Gofrownicę zamknąć i rozgrzać.

Najpierw oddzielić żółtka od białek. Następnie białka ubić na sztywną pianę. Białka, masło i sól ubić na pianę. Następnie dodać maślanekę i mąkę.

Pomidory odsączyć i pokroić na małe kawałki. Bazylie 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.

Trzy łyżki stołowe ciasta rozprowadzić na środku dolnej płyty grzewczej, zamknąć gofrownicę.

Każdy wafel piec ok. 4 min do uzyskania złotobrzazowej barwy.

Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

## Wafle ziemniaczane

Na ok. 8 sztuk

- 1 kg gotowanych ziemniaków o mącznej konsystencji po ugotowaniu
- 4 jaja
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 100 g mąki
- 8 łyżek stołowych płatków owsianych
- 4 łyżeczki soli
- 1 gałązki rozmarynu

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć. Gofrownicę zamknąć i podgrzać.

Ziemniaki wymieszać w misce z jajami, płatkami owsianymi i szczyptą soli. Dodać mąkę i mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Oskubać gałązkę rozmarynu z igieł, posiekać i dodać do ciasta ziemniaczanego.

Kłaść po 5 łyżek stołowych ciasta na środek dolnej płyty grzewczej, rozprowadzając ciasto równomiernie we wszystkich kierunkach.

Zamknąć gofrownicę. Każdy wafel piec ok. 5 min do uzyskania złotobrzazowej barwy. Przyrządzone wafle kładziemy na kratkę do ciasta.

## Tartalomjegyzék

Bevezetés .....	26
Felhasználási cél .....	26
Műszaki adatok .....	26
Tartozékok felsorolása .....	26
Készülék leírása .....	26
Biztonsági utasítások .....	27
A gofrisütő előkészítése .....	29
Gofrisütés .....	29
Tisztítás és ápolás .....	30
Tárolás .....	30
Ártalmatlanítás .....	30
Gyártja .....	30
Garancia és szerviz .....	31
Receptek .....	32

## **GOFRISÜTŐ SWE 1200 C3**

### **Bevezetés**

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. Őrizze meg ezt a leírást. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

### **Felhasználási cél**

Ez a készülék házi használatra alkalmas gofrisütésre használható. Nem alkalmas más élelmiszerek elkészítésére és nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.

### **Műszaki adatok**

Feszültség: 220 - 240 V ~/50 Hz

Max. teljesítményfelvétel: 1200 W

### **Tartozékok felsorolása**

Gofrisütő

Kezelési utasítás

Kicsomagolás után vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot és védő öntapadót.

### **Készülék leírása**

- 1 működésjelző lámpa (piros / zöld)
- 2 kézi fogantyú
- 3 szabályozógomb
- 4 Kábelcsévélő

## Biztonsági utasítások

### **VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!**

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne érintkezzen vízzel, miközben a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljban van, különösen ha egy konyhában a mosogató helyiség közelében használja.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a konnektorba.
- ▶ Ne használjon a készülék üzemeltetésére külső időkapcsoló órát vagy külön távirányítós rendszert.

### **FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ 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.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A fedél felnyitásakor forró gőz csapódhat ki. Ezért ajánlatos edényfogó kesztyűt használni.
- ▶ A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, csak ha elmúltak 8 évesek és felügyelet mellett vannak.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél kisebb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék bizonyos részei működés közben felforrósodhatnak, ezért csak a fogantyút fogja meg. Egy bizonyos működési idő elteltével a szabályozó gomb is felforrósodhat, ezért használjon inkább edényfogó kesztyűt.



Figyelem! A felületek forrók.

**FIGYELEM! TŰZVESZÉLY!**

- ▶ A pékáruk könnyen meg tudnak gyulladni! Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak alá, különösen gyúlékony függönyök alá ne rakja.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.

## A gofrisütő előkészítése

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.

- 1) Elsőként tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) A sütőfelületet kenje meg vékonyan sütéshez alkalmas olajjal. Így jobban oldódnak le a sütőfelületről a gyártásból esetlegesen visszamaradt anyagok.
- 3) Melegítse fel egyszer a készüléket csukott fedéllel a lehető legnagyobb fokozaton (5-ös helyzet). Ehhez dugja be a csatlakozót a dugaljba és tolja a szabályzógombot **3** teljesen jobbra.

### TUDNIVALÓ

- Első használatkor a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe kellemetlen szag keletkezhet (csekély füst is képződhet). Ez normális és rövid idő elteltével eláll. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Nyisson ablakot.

A piros működésjelző lámpa **1** addig világít, amíg a csatlakozó a konnektorbán van. A zöld működésjelző lámpa **1** akkor világít, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.

- 4) Ezután húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket nyitott állapotban lehűlni.
- 5) Tisztítsa meg ismét a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint. Ezután a gofrisütő üzemképes.

## Gofrisütés

Ha elkészítette a gofrisütőbe való tésztát:

- 1) Melegítse meg a készüléket lecsukott fedéllel. Ehhez dugja be a csatlakozót a dugaszoló aljzatba és fordítsa el a szabályzó gombot **3** 3-as helyzetbe. Minél inkább jobbra tolja a szabályzógombot **3**, annál sötétebbre sülnek a gofrik.

### TUDNIVALÓ

- Ha zsirban szegény tésztát készített, mint pl. túrót tartalmazó tésztát, akkor a sütőfelületet enyhén zsírozza ki sütéshez alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal.

Amikor világít a zöld működésjelző lámpa **1**, a készülék forró!

- 2) Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon. A helyes tésztamennyiség meghatározásához annyit tésztát töltsön bele, amíg az enyhén felér a sütőfelületek szélére. Amennyiben szükséges, növelje vagy csökkentse a tészta mennyiségét a következő gofrinál. Vigyázzon, hogy a tészta ne csurrogjon le a sütőfelületről. Csukja be a fedelet.
- 3) Várjon legalább 2 percig, majd nyissa ki a gofrisütőt, hogy megnézzze, eléggé megsült-e már. Ha idő előtt nyitja ki a gofrisütőt, a gofri tésztája elszakadhat.

A gofri kb. 3 perc múlva készül el.

### TUDNIVALÓ

- A sütési idő változhat, mivel a megsült gofri színe nagyban függ személyes ízlésüktől és a tészta fajtájától: ezért a gofrit addig süsse, amíg el nem érte a kívánt piritási szint. A piritás fokát vagy a szabályzó gombbal **3** vagy a sütési idővel határozhatja meg. Ily módon aranybarnára vagy akár ropogósra is sütheti.

Ha kiveszi a gofrit a sütőből, ügyeljen arra, ne hogy véletlenül felsértse a sütőfelület bevonatát. Különböző helyen sütéskor leragadhat a gofri.

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



## Tisztítás és ápolás

### FIGYELEM!

- ▶ 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! Sérülésveszély!

### ⚠ VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ⚠ Semmi esetre sem szabad a készülék részeit 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 papírtörülővel, 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 tisztító- vagy oldószert. Ez nemcsak a készülékben tenne kárt, hanem a visszamaradó tisztítószer a következő sütésnél rárakódna a gofrira.

### Ráégett ételmaradékok esetén:

- Semmiképpen ne használjon eltávolításukra kemény tárgyakat. Ezáltal megkarcolódhat a sütőfelület.
- Inkább azt javasoljuk, hogy tegyen egy vizes mosogatókendőt a ráégett részekre, hogy azok aztán jobban leváljanak.

## Tárolás

Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt visszatenné a helyére.  
Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján található kábeltartó köré ④.  
Tárolja a készüléket száraz helyen.

## 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 hulladéktávozító üzemnél tudja kidobni. Tartsa be az érvényes előírásokat. Kétségek esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

## Gyártja

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

## 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 kereskedelmi használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű 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 garancia ideje nem hosszabbodik a jótállással. Ez érvényes a cserélt és javított alkatrészekre is. Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányosságokat kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás után jelezni kell. A garancia idejének lejáratá után esedékes javítások költségterítésesek.

### **HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 0640 102785

E-Mail: [kompernass@lidl.hu](mailto:kompernass@lidl.hu)

IAN 102696

### **Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:**

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

## Receptek

### Alaptészta

Kb. 20 darabhoz

25 dkg margarin vagy vaj (puha)

20 dkg cukor

2 csomag vaniliás cukor

5 tojás

50 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

4 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük össze a tojásokat és a cukorral, valamint a margarinnal/vajjal keverjük simára. Adjuk hozzá a vaniliás 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.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

### Tejfölös gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj

15 dkg cukor

4 tojás

25 dkg tejföl vagy Crème fraîche

30 dkg liszt

10 dkg étkezési keményítő

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel. A vajat a cukorral és a tojásokkal keverjük habosra. Adjuk hozzá a tejfölt, majd a lisztet és az étkezési keményítőt.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

### Mákos-amarettós-gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

25 dkg liszt

10 dkg nyers marcipán

3 tojás

4 dkg darált mák (kész termék)

5 dkg cukor

100 ml amaretto

40 ml tejszín

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

Verjük fel a tojásokat, majd a cukorral és a vajjal keverjük simára. Adjuk hozzá a többi hozzávalót és jól keverjük össze.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk rá a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

### Csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj

20 dkg cukor

4 tojás

1,5 dl Crème fraîche (tejföl)

8 dkg csokicsepp (vagy egészen kis kockára vágott csokoládé)

20 dkg liszt

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként süssük 3 perc alatt aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

### 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

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal és a darált mákkal, majd keverjük hozzá a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

### Mogyorós gofri

Kb. 8 darabhoz

10 dkg finomra őrölt mogyoró  
16 dkg puha vaj  
3 tojás  
20 dkg liszt  
12 dkg cukor  
40 ml tej

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

Keverjük össze a vaját a tojásokkal, a tejfel, a mogyoróval és a liszttel.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

### Marcipános gofri

kb. 8 darabhoz

2 savanykás alma  
12 dkg nyers marcipán  
15 dkg puha vaj  
3 tojás  
11,5 dkg cukor  
1 púpos tk. fahéj  
29 dkg liszt  
1 tk. sütőpor  
2,5 dl tej

Porcukor és fahéjpor megszórni.

Hámozzuk meg, vágjuk fel négy darabba, magozzuk ki és daraboljuk apró kockákra az almát. A marcipánmasszát is kockázzuk fel.

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük össze a vaját a tojásokkal, a cukorral és a fahéjjal. Keverjük hozzá az alma és a marcipán darabokat. Majd keverjük hozzá a lisztet, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra. Keverjünk el egy kis porcukrot fahéjjal és szórjuk meg vele a még meleg gofrikat.

**Mézes gofri**

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

3 tojás

27 dkg liszt

20 dkg cukor

1 tk. sütőpor

2,5 dl tej

6 ek. méz

1 csipet só

Porcukor megszórni

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük habosra a vaját a mézzel, a tojásokkal és a sóval, keverjük hozzá a tejet, majd a cukrot, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc süssük alatt aranybarnára.

A kész gofrit helyezzük egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

**Fehér csokis gofri**

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

3 tojás

15 dkg cukor

10 dkg reszelt fehér csokoládé

25 dkg liszt

1 teáskanál fahéj

50 ml tej

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal és a fahéjjal. Ezután keverjük hozzá a tejet, a fehér csokoládét és a lisztet.

Gofrinként tegyünk kb. 2 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

**Zabpelyhes gofri**

kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

13 dkg cukor

3 tojás

10 dkg tejföl

1 kis üveg rumaroma

7,5 dkg liszt

7,5 dkg zabpehely

Porcukor megszórni.

Csukjuk be és melegítsük föl a gofrisütőt.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal, a tejjel és a rumaromával. Majd keverjük hozzá a lisztet és a zabpehelyt.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

A kész gofrit helyezzük egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

**Kókuszos gofri**

Kb. 8 darabhoz

4 dkg kókuszreszelék

15 dkg puha vaj

18 dkg cukor

3 tojás

25 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

150 ml tej

1 g reszelt citromhéj

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

A vaját keverjük habosra a cukorral és a tojásokkal. Ezután keverjük hozzá a reszelt citromhéjat, a kókuszreszelék, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

**Banános gofri**

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

10 dkg cukor

3 tojás

2 banán

15 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

Hámozzuk meg és daraboljuk kis darabokra a banánokat.

A vaját keverjük habosra a cukorral és a tojásokkal. Majd keverjük hozzá a banánokat, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

**Sajtos gofri**

Kb. 8 darabhoz

8 dkg puha vaj

20 dkg tejföl

25 dkg liszt

10 dkg reszelt parmezán sajt

2 dl tej

1 csipet só

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

Dolgozzuk össze sima tésztává a vaját, a tejfölt, a lisztet, a parmezán sajtot, a tejet és egy kis sót.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

**Paradicsomos gofri**

Kb. 8 darabhoz

5 tojás

10 dkg puha vaj

1 teáskanál só

8 ek. író (kefir vagy natúr joghurt)

15 dkg liszt

10 dkg aszalt, olajos paradicsom

3 szál bazsalikom

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

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.

Csepegtessük le a paradicsomokat és daraboljuk apróra. Mossuk meg a bazsalikomot és szárogassuk meg. Tépkedjük le a levelét és vágjuk fel apróra. A paradicsomot és a bazsalikomot keverjük a tésztához, utána pedig keverjük hozzá óvatosan a felvert tojáshabot. Keverjük meg közben a tésztát, hogy eloszlassuk a paradicsomdarabkákat.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 4 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

**Krumplis gofri**

Kb. 8 darabhoz

1 kg krumpli

4 tojás

10 dkg keményítő

10 dkg liszt

8 ek. zabpehely

4 tk. só

1 szál rozmaring

Hámozzuk meg a krumplit, mossuk meg és reszeljük finomra. Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük össze a krumplireszeléket a tojásokkal, zabpehellyel és egy kis sóval. Keverjük hozzá a lisztet és a keményítőt. A rozmaringot tépdessük le a száláról, vágjuk apróra és keverjük a krumplis tésztába.

Gofrinként tegyünk kb. 5 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét.

Csukjuk le a gofrisütőt. A gofrit darabonként 5 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

## Obsah

Úvod .....	38
Účel použití .....	38
Technické údaje .....	38
Součásti dodávky .....	38
Popis přístroje .....	38
Bezpečnostní pokyny .....	39
Příprava vaflovače .....	41
Pečení vafli .....	41
Čištění a údržba .....	42
Úschova .....	42
Zneškodnění .....	42
Dovozce .....	42
Záruka & servis .....	43
Recepty .....	44



## VAFLOVAČ SWE 1200 C3

### Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek.

Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

### Účel použití

Tento přístroj je určen k pečení vafelí pro domácí potřebu. Není určen pro přípravu jiných potravin a k použití v živnostenské nebo průmyslové oblasti.

### Technické údaje

Napětí: 220 - 240 V ~/50 Hz

Max. příkon: 1200 W

### Součásti dodávky

Vaflovač

Návod k použití

Po vybalení odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál nebo ochranné štítky.

### Popis přístroje

- 1 provozní kontrolka (červená / zelená)
- 2 rukojeť
- 3 regulační knoflík
- 4 navíjení kabelu

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Ujistěte se, že se přístroj nemůže dostat do kontaktu s vodou, je-li zástrčka zapojena do sítě; zejména pokud přístroj používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, protože dokud je síťová zástrčka zapojena do sítě, je v přístroji nadále síťové napětí.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

### **⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

**⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Při otevírání víka může uniknout velmi horký proud páry. Při otevírání proto používejte raději chňapky na hrnce.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přípojnému kabelu.
- ▶ Části přístroje mohou být za provozu horké, uchopte tedy přístroj pouze za rukojeť. Také regulační knoflík může být po určité době provozu horký – noste proto raději chňapky na hrnce.



Pozor! Horký povrch.

**POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

- ▶ Pečivo může hořet! Proto přístroj nestavte nikdy pod hořlavé předměty, zvláště ne pod hořlavé záclony.
- ▶ Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.

## Příprava vaflovače

Než přístroj spustíte, přesvědčte se, že přístroj, zástrčka i síťový kabel jsou zcela v pořádku a že z přístroje byly odstraněny veškeré obalové materiály.

- 1) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 2) Pečicí plochy lehce namažte olejem vhodným na pečení. Tak se na pečicích plochách lépe rozpustí případné zbytky, vzniklé výrobou.
- 3) Nechte přístroj jednou krátce při zavřeném víku vyhřát na maximální teplotu (Pozice 5). Za tímto účelem zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a posuňte regulační knoflík ③ úplně doprava.

### UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků pečení k lehkému zápachu (možný je také nepatrný kouř). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete např. okno.

Červená provozní kontrolka ① svítí, je-li síťová zástrčka zapojena do zásuvky. Zelená provozní kontrolka ② svítí, jakmile se dosáhla nastavená teplota.

- 4) Znovu vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a otevřený přístroj nechte vychladnout.
- 5) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Potom je vaflovač opět připraven k provozu.

## Pečení vaflí

Máte-li připravené těsto do vaflovače:

- 1) Zahřejte přístroj se zavřeným víkem. K tomu zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte regulační knoflík ③ do pozice 3. Čím více posunete regulační knoflík ③ doprava, o to tmavěji se vafle upečou.

### UPOZORNĚNÍ

- Pokud jste připravili těsto s nízkým obsahem tuku, jako je například tvarohové těsto, pak lehce namažte pečicí povrch vhodným máslem, margarínem nebo olejem.

Jakmile svítí zelená provozní kontrolka ②, je přístroj rozehrátý!

- 2) Těsto pak rozdělte stejnoměrně po spodní pečicí ploše. Pro stanovení správného množství těsta vlijte tolik těsta, aby se lehce dotýkalo okraje pečicích ploch. Pokud je to nutné, přidejte při pečení další vafle trochu těsta nebo z něj odeberte. Dejte pozor na to, aby těsto nepřeteklo přes okraj pečicí plochy. Zavřete víko.
  - 3) Víko otevřete nejdříve po 2 minutách pro zkontrolování výsledku pečení. Předčasným otevřením byste vafli roztrhli.
- Vafle jsou hotové po cca 3 minutách.

### UPOZORNĚNÍ

- Protože ideální úroveň zhnědnutí je velmi závislá na osobní chuti a povaze těsta, může být různá doba pečení: Pečte proto vafle tak dlouho, dokud nedosáhnou požadovaného stupně zhnědnutí. Stupeň zhnědnutí můžete stanovit buďto nastavením regulačního knoflíku ③, nebo dobou pečení. Tak lze péci zlatavě žluté nebo křupavě hnědé vafle.

Při vyjímání vaflí dejte pozor na to, aby nedopálením nebyla poškozena potahová vrstva pečicích ploch. V tomto případě se pak v těchto místech už vafle nedají tak dobře uvolnit.

- 4) Po poslední vafli vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj rozevřený vychladnout.

## Čištění a údržba

### POZOR!

- ▶ Nikdy neotvírejte plášť přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. Při otevřeném krytu může dojít k ohrožení života zásahem elektrického proudu. Než začnete přístroj čistit, vytáhněte nejprve síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout. Hrozí nebezpečí popálenin. Nebezpečí poranění!

### ⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ⚠ V žádném případě se nesmí části zařízení ponořovat do vody nebo jiných kapalin! Zde může vzniknout nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem, jakmile se při opětovném spuštění dostanou zbytky kapaliny na části vedoucí elektrický proud.

- Pro odstranění zbytků tuku čistěte po upotřebení pečicí plochy nejprve suchou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- Potom vyčistěte všechny plochy a síťový kabel lehce navlhčeným hadrem na nádobí. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.

### POZOR!

- ▶ Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo rozpouštědla. Ty by mohly vést nejenom k poškození přístroje, ale i ke znehodnocení příště pečených vaflich.

## Co dělat, když jsou ve šterbinách připečené zbytky:

- V žádném případě si neberte na pomoc tvrdé předměty. Těmi by mohla být poškozena potahová vrstva ploch vaflovače.
- Položte na pevně připečené zbytky vlhký hadr na nádobí a počkejte až změknou.

## Úschova

Před odstavením zařízení jej nejprve ponechte zcela vychladnout.

Síťový kabel navíjete kolem navíjení kabelu ④ pod dnem přístroje.

Přístroj skladujte na suchém místě.

## Zneškodnění

**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU.**



Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

## Dovozce

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

## Záruka & servis

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Ušchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození, vzniklé při dopravě a na poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlouží.

To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené díly. Případné škody a nedostatky, zjištěné už při koupě, se musí hlásit hned po vybalení výrobku, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby podléhají veškerá opravy poplatkům.

### **CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@idl.cz](mailto:kompernass@idl.cz)

IAN 102696

### **Dostupnost horké linky:**

pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

## Recepty

### Základní těsto

Na cca 20 kousků

250 g margarínu nebo másla (měkkého)

200 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

5 vajec

500 g mouky

5 g prášku do pečiva

400 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Utřená vejce s cukrem a margarínem/máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte vanilkový cukr. Poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Nakonec postupně přilévejte mléko, až je těsto hladké a měkké.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžice těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

### Vafle ze zakysané smetany

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla

150 g cukru

4 vejce

250 g zakysané smetany nebo crème fraîche

300 g mouky

100 g škrobu

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Přidejte zakysanou smetanu a potom vmíchejte mouku a škrob.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžice těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

### Vafle s mákem a Amaretto

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

250 g mouky

100 g marcipánové hmoty

3 vejce

40 g máku na pečení (hotový přípravek)

50 g cukru

100 ml likéru Amaretto

40 ml smetany

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Utřená vejce s cukrem a máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte zbývající přísady a vše dobře promíchejte.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžice těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

### Čokoládové vafle

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla

200 g cukru

4 vejce

150 g crème fraîche nebo zakysané smetany

80 g čokoládového sypání

200 g mouky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a crème fraîche do pěny. Přimíchejte čokoládové sypání a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

### Makové vafle

Na cca 8 kousků

160 g měkkého másla

130 g cukru

3 vejce

100 g máku na pečení (hotový přípravek)

200 g mouky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a mákem na pečení do pěny, poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

### Oříškové vafle

Na cca 8 kousků

100 g jemně namletých jader lískových oříšků

160 g měkkého másla

3 vejce

200 g mouky

120 g cukru

40 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Utřete máslo s vejci, mlékem, oříšky a moukou do těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

### Marcipánové vafle

Na cca 8 kousků

2 kyselá jablka

120 g marcipánové hmoty

150 g měkkého másla

3 vejce

115 g cukru

1 vrchovatá ČL skořice

290 g mouky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

práškový cukr a mletá skořice na posypání.

Jablka oloupejte, rozčtvřte, zbavte jádřinců a nakrájejte na kostičky. Marcipánovou hmotu nakrájejte na kostičky.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Máslo s vejci, cukrem a skořicí vymíchejte do pěny. Přidejte kostičky jablek a marcipánu. Potom vmíchejte mouku, prášek do pečiva a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Smíchejte trochu práškového cukru se skořicí a teplé vafle posypte skořicovým cukrem.



## Medové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

270 g mouky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

6 PL medu

1 špetka soli

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s medem, vejci a solí vymíchejte do pěny, přidejte mléko a pak vmíchejte cukr, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžice těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

## Vafle z bílé čokolády

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

150 g cukru

100 g nastrohané bílé čokolády

250 g mouky

1 ČL skořice

50 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci a skořicí do pěny. Potom vmíchejte mléko, bílou čokoládu a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 2 polévkové lžice těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

## Vafle z ovesných vloček

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

130 g cukru

3 vejce

100 g zakysané smetany

1 lahvička rumové příchutě

75 g mouky

75 g jemných ovesných vloček

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci, zakysanou smetanou a rumovou příchutí do pěny. Potom vmíchejte mouku a ovesné vločky.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžice těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

**Kokosové vafle**

Na cca 8 kousků

40 g strouhaný kokos  
 150 g měkkého másla  
 180 g cukru  
 3 vejce  
 250 g mouky  
 5 g prášku do pečiva  
 150 ml mléka  
 trochu nastrohané citronové kůry

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Potom vmíchejte citronovou kůru, mouku, prášek do pečiva, strouhaný kokos a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

**Banánové vafle**

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla  
 100 g cukru  
 3 vejce  
 2 banány  
 150 g mouky  
 5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Banány oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Potom vmíchejte banány, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

**Sýrové vafle**

Na cca 8 kousků

80 g měkkého másla  
 200 g zakysané smetany  
 250 g mouky  
 100 g nastrohaného parmezánu  
 200 ml mléka  
 1 špetka soli

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Z másla, zakysané smetany, mouky, parmezánu, mléka a trošky soli vypracujte hladké těsto.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

## Rajčatové vafle

Na cca 8 kousků

- 5 vejce
- 100 g měkkého másla
- 1 ČL soli
- 8 PL podmáslí
- 150 g mouky
- 100 g sušených rajských jablíček naložených v oleji
- 3 snítky bazalky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Nejprve rozklepněte vejce a oddělte bílek od žloutku. Poté ušlehejte bílky. Žloutky s máslem a solí našlehejte do pěny. Poté vmíchejte podmáslí a mouku.

Rajská jablíčka nechte odkapat a nakrájejte nadrobno. Bazalku omyjte a osušte. Lístky otrhejte a nakrájejte nadrobno. Do těsta vmíchejte rajská jablíčka a bazalku a poté snít z bílků. Těsto promíchejte, aby se kousky rajských jablíček rovnoměrně rozdělily.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 4 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

## Bramborové vafle

Na cca 8 kousků

- 1 kg moučných brambor
- 4 vejce
- 100 g škrobu
- 100 g mouky
- 8 PL ovesných vloček
- 4 ČL soli
- 1 snítká rozmarýnu

Brambory oloupejte, umyjte a nastrouhejte najemno. Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Brambory promíchejte v míse s vejci, ovesnými vločkami a trochou soli. Přimíchejte mouku a škrob. Otrhejte lístky rozmarýnu, nakrájejte je nadrobno a vmíchejte je do bramborového těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 5 polévkových lžic těsta, které rozetřete lžicí do všech stran.

Zavřete vaflovač. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 5 minut. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

## Obsah

Úvod .....	50
Účel použitia .....	50
Technické údaje .....	50
Obsah dodávky .....	50
Opis prístroja .....	50
Bezpečnostné upozornenia .....	51
Príprava vaflovača .....	53
Pečenie vaflí .....	53
Čistenie a údržba .....	54
Uskladnenie .....	54
Likvidácia .....	54
Dovozca .....	54
Záruka a servis .....	55
Recepty .....	56

## VAFLOVAČ SWE 1200 C3

### Úvod

Srdečne vám gratulujeme!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Pred montážou a prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Preto si pozorne prečítajte nasledujúci návod na montáž a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Dobre si uschovajte tento návod. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

### Účel použitia

Tento prístroj je určený na pečenie vaflí pre domácu potrebu. Nie je určený na prípravu iných potravín, ani na používanie v obchodných alebo priemyselných oblastiach.

### Technické údaje

Napätie: 220 - 240 V ~/50 Hz

max. príkon: 1200 W

### Obsah dodávky

Vaflovač

Návod na používanie

Po vybalení odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a ochranné nálepky.

### Opis prístroja

- 1 Prevádzková kontrolka (červená/zelená)
- 2 Rukoväť
- 3 Regulačný gombík
- 4 Priestor na navinutie kábla

## Bezpečnostné upozornenia

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Zabezpečte, aby elektrický spotrebič nikdy neprišiel do styku s vodou, pokiaľ je sieťová zástrčka v zásuvke, predovšetkým ak elektrický spotrebič 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 poškodil.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky. Samotné vypnutie nepostačuje, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke v elektrickom spotrebiči sa ešte stále nachádza sieťové napätie.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie elektrického spotrebiča nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.

### **⚠ VYSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní elektrického spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.

**⚠ VYSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pri otvorení krytu môže uniknúť veľmi horúci oblak pary. Preto noste pri otváraní radšej kuchynské rukavice.
- ▶ Čistenie a užívateľskú 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 elektrického spotrebiča a prípojného kábla.
- ▶ Počas prevádzky sa diely elektrického spotrebiča nadmerne zahrievajú, preto ho uchopte len za rukoväť. Aj regulačný spínač sa môže po určitej dobe prevádzky nadmerne zohriať - preto radšej používajte kuchynské rukavice.



Pozor! Horúci povrch.

**POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ▶ Výrobky z cesta môžu horieť! Elektrický spotrebič nikdy neumiestňujte pod horľavé predmety, najmä nie do blízkosti horľavých záclon.
- ▶ Ak elektrický spotrebič pracuje, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.

## Príprava vaflovača

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.

- 1) Elektrický spotrebič pred prvým použitím očistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Plochy na pečenie zľahka potrite na pečenie vhodným olejom. Tak sa z plôch na pečenie ľahšie uvoľnia prípadné zvyšky z výroby.
- 3) Krátko zohrejte prístroj so zatvoreným krytom na maximálnu teplotu (Poloha 5). Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky a posuňte regulačný gombík 3 celkom doprava.

### 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 dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

Červená prevádzková kontrolka 1 svieti, kým je sieťová zástrčka v zásuvke. Zelená prevádzková kontrolka 1 sa rozsvieti, len čo sa dosiahne nastavená teplota.

- 4) Znova vyťahnite zástrčku a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.
- 5) Elektrický spotrebič opakovane čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“. Potom je vaflovač pripravený.

## Pečenie vafli

Ak ste pripravili plánované cesto na vafle:

- 1) Zohrejte prístroj so zatvoreným krytom. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky a otočte regulačný gombík 3 do polohy 3. Čím ďalej posuniete regulačný gombík 3 doprava, tým budú oblatky tmavšie upečené.

### UPOZORNENIE

- Ak ste si pripravili cesto bez tuku, ako je napríklad tvarohové cesto, mierne potrite plochy na pečenie maslom, margarínom alebo olejom, ktoré sú vhodné na pečenie.

Keď svieti zelená prevádzková kontrolka 1, je prístroj horúci!

- 2) Rozotrite cesto rovnomerne na spodnej plochena pečenie. Ak chcete určiť správne množstvo cesta, dajte toľko cesta, až sa zľahka dotýka okraja plochy na pečenie. Ak sa ukáže potreba, pri ďalšej oblatke množstvo cesta zväčšíte alebo zmenšíte. Dajte pozor na to, aby nepretieklo cez okraj plochy na pečenie. Zatvorte kryt.
- 3) Najskôr po 2 minútach môžete otvoriť kryt, aby ste si overili výsledok pečenia. Predčasným otvorením by ste oblatku len roztrhali.

Oblátky sú hotové asi po 3 minútach.

### UPOZORNENIE

- Pretože ideálna miera zhnednutia silne závisí od osobnej chuti a druhu použitého cesta, môže sa aj doba pečenia meniť: Preto pečte oblatky tak dlho, kým nedosiahnete požadovaný stupeň zhnednutia. Stupeň zhnednutia môžete nastaviť buď zmenou polohy regulačného gombíka 3 alebo zmenou doby pečenia. Tak sa dajú upiecť zlatožlté až chrumkavé hnedé oblatky.

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

- 4) Po poslednej vafli vyťahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.



## Čistenie a údržba

### POZOR!

- ▶ Nikdy neotvárajte 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. Nebezpečenstvo poranenia!

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ⚠ 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 zvyšky kvapaliny dostali na časti, ktoré sú pod napätím.

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

### POZOR!

- ▶ Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani riedidlá. Mohli by viesť nielen k poškodeniu prístroja, ale aj zanechať zvyšky na ďalších vafliach.

### Ak sú zvyšky pripečené:

- V žiadnom prípade si nepomáhajte ostrými predmetmi. Mohli by poškodiť povrch plôchna pečenie.
- Na pripečené zvyšky položte radšej mokrá utierku, aby sa odmočili.

## Uskladnenie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.

Naviňte sieťový kábel do priestoru na navinutie kábla ④ pod dnom elektrického spotrebiča.

Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

## Likvidácia

**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho 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 pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití 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 alebo nedostatky zistené už pri kúpe musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.

### **SK** Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 102696

### **Dostupnosť hotline:**

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

## Recepty

### Základné cesto

Na približne 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

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Vajcia rozhabarkujte a s cukrom a margarínom/maslom vymiešajte do hladkého cesta. Pridajte vanilkový cukor. Pridajte múku a prášok do pečiva a premiešajte.

Nakoniec postupne primiešavajte mlieko, až cesto dosiahne hladkú a mäkkú konzistenciu.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zavrte. Každú vafu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

### Vafle z kyslej smotany

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla

150 g cukru

4 vajcia

250 g kyslej smotany alebo Crème fraîche

300 g múky

100 g potravinárskeho škrobu

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zavrte. Každú vafu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

### Makové vafle amareto

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

250 g múky

100 g surového marcipánu

3 vajcia

40 g makovej plnky (hotový výrobok)

50 g cukru

100 ml amarettu

40 ml smotany

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Vajcia rozhabarkujte a s cukrom a maslom vymiešajte do hladkého cesta. Pridajte ostatné prísady a všetko dobre premiešajte.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zavrte. Každú vafu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

### Čokoládové vafle

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla

200 g cukru

4 vajcia

150 g Crème fraîche

80 g čokoládových kvapiek

200 g múky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a Crème fraîche vyšľahajte do peny. Primiešajte čokoládové kvapky a múku.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

### Makové vafle

Na približne 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

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

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

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

### Vafle z lieskových orieškov

Na približne 8 kusov

- 100 g jemne mletých lieskových oriechov
- 160 g masla
- 3 vajcia
- 200 g múky
- 120 g cukru
- 40 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Zmiešajte maslo s vajcami, mliekom, lieskovými orechmi a múkou.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

### Marcipánové vafle

Na približne 8 kusov

- 2 kyslasté jablká
- 120 g surového marcipánu
- 150 g masla
- 3 vajcia
- 115 g cukru
- 1 kopcovitá ČL škorice
- 290 g múky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1/4 litra mlieka
- Práškový cukor a mletá škorica na posypanie

Ošúpte jablko, rozštvrtíte ho odstráňte jadierka a narežte na malé kocky. Surový marcipán narežte na malé kocky.

Vaflovač zaklopte a zohrejte.

Maslo s vajcami, cukrom a škoricom vymiešajte do peny. Jablkové a marcipánové kocky zamiešajte. Potom vmiešajte múku, prášok do pečiva a mlieko.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku. Rozmiešajte trocha práškoveho cukru so škoricom a teplé vafle popraste škoricovým cukrom.

## Medové vafle

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

3 vajcia

270 g múky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

6 PL medu

1 štipka soli

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s medom, vajcami a soľou vymiešajte do peny, primiešajte mlieko a potom vmiešajte cukor, múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zavortvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

## Vafle z bielej čokolády

Na približne 8 kusov

150 g masla

3 vajcia

150 g cukru

100 g strúhanej bielej čokolády

250 g múky

1 ČL škorice

50 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a Crème fraîche vyšľahajte do peny. Následne vmiešajte mlieko, bielu čokoládu a múku.

Vždy približne 2 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zavortvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

## Vafle z ovsených vločiek

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

130 g cukru

3 vajcia

100 g kyslej smotany

1 malá fľaša rumovej arómy

75 g múky

75 g jemných ovsených vločiek

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a kyslou smotanou a rumovou arómou vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte múku a ovsené vločky.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zavortvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

**Kokosové vafle**

Na približne 8 kusov

- 40 g strúhaný kokos
- 150 g masla
- 180 g cukru
- 3 vajcia
- 250 g múky
- 5 g prášku do pečiva
- 150 ml mlieka
- 1 g strúhanej citrónovej kôry

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte strúhanú citrónovú kôru, múku, prášok do pečiva, strúhaný kokos a mlieko.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

**Banánové vafle**

Na približne 8 kusov

- 150 g masla
- 100 g cukru
- 3 vajcia
- 2 banány
- 150 g múky
- 5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Banány ošúpte a rozrežte na malé kusy.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte banány, múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

**Syrové vafle**

Na približne 8 kusov

- 80 g masla
- 200 g kyslej smotany
- 250 g múky
- 100 g strúhaného parmezánu
- 200 ml mlieka
- 1 štipka soli

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Na hladké cesto rozmiešajte maslo, kyslú smotanu, múku, parmezán, mlieko a trocha soli.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

## Paradajkové vafle

Na približne 8 kusov

5 vajcia  
100 g mäkkého masla  
1 ČL soli  
8 PL cmaru  
150 g múky  
100 g sušených, v oleji naložených paradajok  
3 vetvičky bazalky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Najprv oddelíte bielka od žĺtkov. Potom z bielok vyšľahajte tuhý sneh. Žĺtka s maslom a soľou vymiešajte do peny. Prímiešajte cmar a múku.

Paradajky nechajte odkvapkať a narežte na drobno. Bazalku umyte a vytrepťe dosucha. Listky ľahkými dotykmi osušte a pokrájajte nadrobno. Paradajky a bazalku vmiešajte do cesta, potom zamiešajte sneh z bielkov. Cesto z času na čas zamiešajte, aby sa kusy paradajok rovnomerne rozdelili.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 4 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

## Zemiakové vafle

Na približne 8 kusov

1 kg uvarených múčnatých zemiaky  
4 vajcia  
100 g škrobu  
100 g múky  
8 PL ovsených vločiek  
4 ČL soli  
1 vetvičku rozmarínu

Zemiaky ošúpte, umyte a na jemno postrúhajte. Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Zemiaky s vajcami, ovsenými vločkami a trochou soli rozmiešajte v miske. Vmiešajte múku a škrob. Ihličky rozmarínu ošklbte od vetvičky, porežte na drobno a vmiešajte do zemiakov.

Vždy približne 5 polievkových lyžíc cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie, cesto lyžicou rozdeľte do strán.

Vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 5 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>62</b>
<b>Verwendungszweck</b> .....	<b>62</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>62</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>62</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>62</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>63</b>
<b>Waffeleisen vorbereiten</b> .....	<b>65</b>
<b>Waffeln backen</b> .....	<b>65</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>66</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>66</b>
<b>Entsorgen</b> .....	<b>66</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>66</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>67</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>68</b>



## WAFFELEISEN SWE 1200 C3

### Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

### Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~/50 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W

### Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

### Gerätebeschreibung

- 1 Betriebslampe (Rot / Grün)
- 2 Handgriff
- 3 Reglerknopf
- 4 Kabelaufwicklung

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

### **WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.

**⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- ▶ 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 von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.



Achtung! Heiße Oberfläche.

**ACHTUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

## Waffeleisen vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

- 1) Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeignetem Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
- 3) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf **3** ganz nach rechts.

### HINWEIS

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

Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

- 4) Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
- 5) Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

## Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

- 1) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben den Reglerknopf **3** auf die Position 3. Je weiter Sie den Reglerknopf **3** nach rechts schieben, umso dunkler werden die Waffeln gebacken.

### HINWEIS

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

Sobald die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sind die Backflächen heiß!

- 2) Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche 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 Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
- 3) Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

### 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 Reglerknopfs **3** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

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

## Reinigen und Pflegen

### ACHTUNG!

- ▶ 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 Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Verletzungsgefahr!

### ⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ⊘ 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. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

### ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Löse-mittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

### Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Antihaf-Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

## Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ④ unter dem Geräteboden. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

## Entsorgen



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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

## Importeur

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

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 102696

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 102696

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 102696

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

DE  
AT  
CH

## Rezepte

### 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

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

### Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

### Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter  
250 g Mehl  
100 g Marzipan-Rohmasse  
3 Eier  
40 g Mohnback (Fertigprodukt)  
50 g Zucker  
100 ml Amaretto  
40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Butter zu einem glatten Teig verrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen.

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

### Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

### **Mohnwaffeln**

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Mohnback schaumig schlagen, anschließend das Mehl und das Backpulveriterrühren.

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

### **Haselnusswaffeln**

Für ca. 8 Stück

- 100 g fein gemahlene Haselnusskerne
- 160 g weiche Butter
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 120 g Zucker
- 40 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, der Milch, den Haselnüssen und dem Mehliterrühren.

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

### **Marzipanwaffeln**

Für ca. 8 Stück

- 2 säuerliche Äpfel
- 120 g Marzipanrohmasse
- 150 g weiche Butter
- 3 Eier
- 115 g Zucker
- 1 gehäufter TL Zimt
- 290 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/4 L Milch

Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Zimt schaumig rühren. Die Apfel- und Marzipanwürfel untermischen. Dann das Mehl, das Backpulver und die Milchiterrühren.

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

Etwas Puderzucker mit Zimtiterrühren und die warmen Waffeln mit dem Zimtzucker bestäuben.



## Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 l Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Honig, den Eiern und dem Salz schaumig rühren, die Milch untermischen und dann den Zucker, das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

## Weiß-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiße Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Zimt schaumig schlagen. Anschließend die Milch, die weiße Schokolade und das Mehl unterrühren.

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

## Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern, dem Schmand und dem Rum-Aroma schaumig schlagen. Dann das Mehl und die Haferflocken unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

**Kokoswaffeln**

Für ca. 8 Stück

40 g Kokosraspeln  
 150 g weiche Butter  
 180 g Zucker  
 3 Eier  
 250 g Mehl  
 5 g Backpulver  
 150 ml Milch  
 1 g Citro-Back

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann das Citro-Back, das Mehl, das Backpulver, die Kokosraspeln und die Milch unterrühren.

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

**Bananenwaffeln**

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter  
 100 g Zucker  
 3 Eier  
 2 Bananen  
 150 g Mehl  
 5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann die Banane, das Mehl und das Backpulver untermischen.

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

**Käsewaffeln**

Für ca. 8 Stück

80 g weiche Butter  
 200 g saure Sahne  
 250 g Mehl  
 100 g geriebener Parmesan  
 200 ml Milch  
 1 Prise Salz

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter, die saure Sahne, das Mehl, den Parmesan, die Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten.

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

## 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

Das Waffeleisen 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 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

## Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 4 Eier
- 100 g Stärke
- 100 g Mehl
- 8 EL Haferflocken
- 4 TL Salz
- 1 Zweig Rosmarin

Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Kartoffeln mit Eiern, Haferflocken und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Das Mehl und die Stärke untermischen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, klein schneiden und unter den Kartoffelteig rühren.

Jeweils etwa 5 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, den Teig mit dem Löffel zu allen Seiten hin verteilen.

Das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 5 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 · Stan informacii · Információk állása

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

06/2014 · Ident.-No.: SWE1200C3-052014-1

---

IAN 102696

