



## WAFFLE MAKER SWE 1200 F1

**HU**  
**GOFRISÜTŐ**  
Használati utasítás

**CZ**  
**VAFLOVAČ**  
Návod k obsluze

**HR**  
**PEKAČ VAFLA**  
Upute za upotrebu

**RO**  
**APARAT VAFFE**  
Instrucțiuni de utilizare

**GR** **CY**  
**ΒΑΦΛΙΕΡΑ**  
Οδηγίες χρήσης

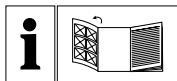
**SI**  
**PEKAČ ZA VAFLE**  
Navodila za uporabo

**SK**  
**VAFLOVAČ**  
Návod na obsluhu

**RS**  
**APARAT ZA VAFLE**  
Uputstvo za upotrebu

**BG**  
**ГОФРЕТНИК**  
Ръководство за експлоатация

IAN 525766\_2504



(HU)

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

---

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

---

(CZ)

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

---

(SK)

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

---

(HR)

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

---

(RS)

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

---

(RO)

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

---

(BG)

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

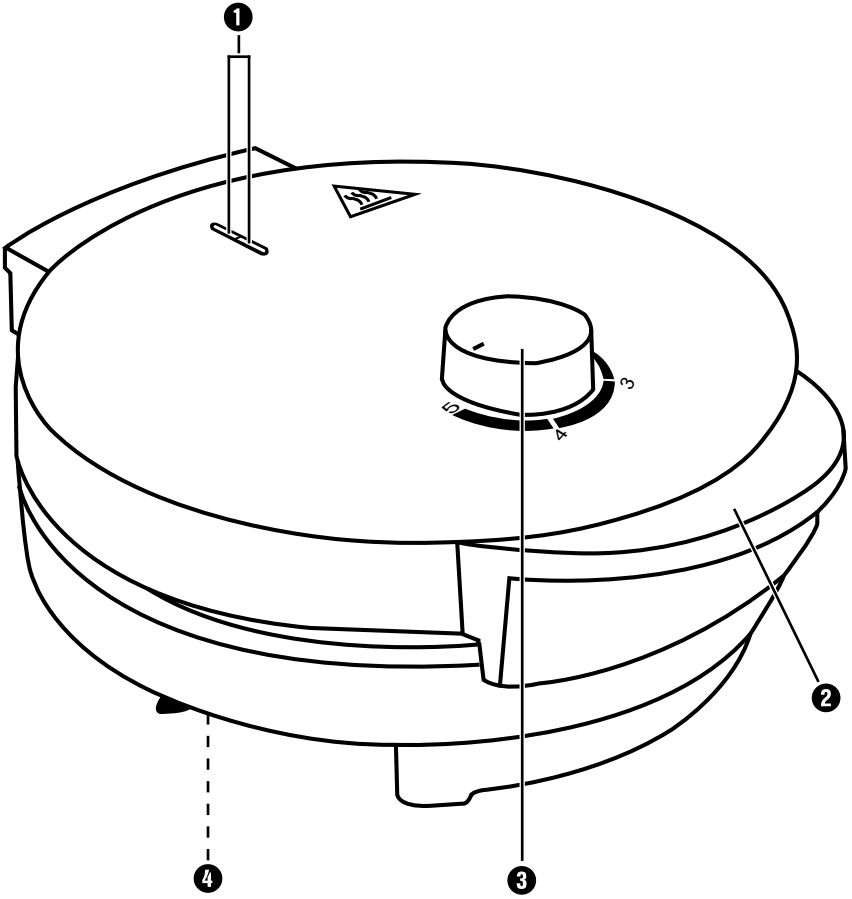
---

(GR) (CY)

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

---

Magyar	Használati utasítás	Oldal	1
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	13
Češky	Návod k obsluze	Strana	25
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	37
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	49
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	61
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	73
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	85
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	97



# Tartalomjegyzék

<b>1. Bevezető</b>	<b>2</b>
<b>2. Rendeltetés</b>	<b>2</b>
<b>3. Műszaki adatok</b>	<b>2</b>
<b>4. A csomag tartalma</b>	<b>2</b>
<b>5. A készülék leírása</b>	<b>2</b>
<b>6. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok</b>	<b>2</b>
<b>7. Biztonsági utasítások</b>	<b>3</b>
<b>8. A gofrisütő előkészítése</b>	<b>4</b>
<b>9. Gofrisütés</b>	<b>5</b>
<b>10. Tisztítás és ápolás</b>	<b>5</b>
<b>11. Tárolás</b>	<b>6</b>
<b>12. Ártalmatlanítás</b>	<b>6</b>
<b>13. A Kompernass Handels GmbH garanciája</b>	<b>6</b>
13.1. Szervíz.....	7
13.2. Gyártja.....	7
<b>14. Receptek</b>	<b>8</b>

## 1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## 2. Rendeltetés

Ez a készülék gofri házi sütésére szolgál. Nem alkalmas más élelmiszerek elkészítésére, valamint kereskedelmi vagy ipari használatra.

## 3. Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Teljesítményfelvétel: 1200 W

## 4. A csomag tartalma

- gofrisütő
- használati útmutató

Kicsomagolás után távolítsa el minden csomagolóanyagot vagy védőcímkét a készülékről.

## 5. A készülék leírása

- 1 működésjelző lámpa (piros / zöld)
- 2 fogantyú
- 3 szabályozó gomb
- 4 kábelcsévéző

## 6. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	<b>VESZÉLY!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	<b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	<b>FIGYELEM!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	<b>Tudnivaló:</b> Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

## 7. Biztonsági utasítások

### **⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!**

- Ügyeljen arra, hogy a készülék soha ne érjen vízhez, miközben a hálózati csatlakozódugó a csatlakozóaljzatban van, különösen ha a konyhában egy mosogató közelében használja.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel soha ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben mindaddig hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva az aljzatba.
- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A fedél felnyitásakor forró gőz csapódhat ki. Ezért ajánlott edényfogó kesztyűt használni a készülék felnyitásakor.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.

- A készülék részei működés közben felforrósodhatnak, ezért csak a fogantyút fogja meg. Egy bizonyos működési idő elteltével a szabályozó gomb is felforrósodhat, ezért ajánlott edényfogó kesztyűt használni.



Figyelem! Forró felület!

## ❗ FIGYELEM! TŰZVESZÉLY!

- A pékáruk meggyulladhatnak! Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, különösen gyúlékony függönyök alá.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.
- Mindig teljesen tekerje le a hálózati csatlakozókábelt a kábelcsévélőről, mielőtt üzembe helyezi a készüléket.

## i Tudnivaló:

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

## 8. A gofrisütő előkészítése

A készülék üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel kifogástalan állapotban van és minden csomagolóanyag el lett távolítva a készülékről.

- 1) Először tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Állítsa a készüléket egyenletes és hőálló felületre. Melegítse fel a készüléket lecsukott fedéllel röviden a legmagasabb hőmérsékletre (5. fokozat). Ehhez csatlakoztassa a hálózati dugaszt az aljzatba, majd forgassa el a szabályozó gombot **3** az 5. fokozatra.

## i Tudnivaló:

- ▶ Az első használatkor a gyártásból eredő maradványok miatt enyhe szag képződhet (csekély füstképződés is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről. Például nyisson ki egy ablakot.

A piros működésjelző lámpa **1** mindaddig világít, amíg a hálózati csatlakozódugó be van dugva a csatlakozóaljzatba. A zöld működésjelző lámpa **1** világítani kezd, amint a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.

- 3) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja a készüléket lehűlni.
- 4) Tisztítsa meg ismét a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint. Ezt követően a gofrisütő üzemkész.

## 9. Gofrisütés

Ha elkészítette a gofrisütőbe való tésztát:

- 1) Melegítse fel a készüléket lecsukott fedéllel. Ehhez csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba és tolja a szabályozó gombot **3** a kívánt helyzetbe. Minél magasabb a beállítás, annál sötétebbre sül a gofri.

### **i** Tudnivaló:

- ▶ Ha zsírszegény tésztát készítet - pl. túróval -, akkor kenje be vékonyan a sütőfelületeket sütésre alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal.

Amint a zöld működésjelző lámpa **1** világít, a sütőfelület felforrósodott!

- 2) Oszlassa el egyenletesen a tésztát az alsó sütőfelületen. A megfelelő tésztamennyiség meghatározásához, annyi tésztát töltsön a felületre, hogy az enyhén a sütőfelület széléig érjen. Szükség szerint a következő gofrinál növelje vagy csökkentse a tésztamennyiséget. Ügyeljen arra, hogy a tészta ne folyjon ki a sütőfelület peremén. Csupkja le a fedelet.
- 3) Leghamarabb 2 perc elteltével nyissa fel a fedelet, hogy ellenőrizze a sütés eredményét. Ha túl korán nyitja fel a fedelet, akkor előfordulhat, hogy elszakad a gofri.

Kb. 3 perc elteltével kész a gofri.

### **i** Tudnivaló:

- ▶ Mivel az ideális pirítási fok nagymértékben függ az egyéni ízléstől és a tészta fajtájától, a sütési idő változhat: Süsse addig a gofrit, amíg el nem érte a kívánt pirítási fokot. A pirítási fok a szabályozó gomb **3** átállításával vagy a sütési idővel határozható meg.
- ▶ Közepes barnulási fokozathoz süsse a gofrit 3 percig 3. vagy 4. fokozaton. Ez a recepttől függően változhat. Ha a gofri 3. fokozaton túl világos, akkor válassza a 4. fokozatot.

A gofri kivételénél ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg véletlenül a sütőfelületek tapadásmentes bevonata. Ellenkező esetben azokon a helyeken már nem válik le olyan könnyen a gofri a sütőfelületről.

- 4) Az utolsó gofri sütését követően húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból és hagyja a felnyitott készüléket lehűlni.

## 10. Tisztítás és ápolás

### **⚠** VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. Nincsen benne kezelőelem. Nyitott készülékház esetén áramütés veszélye áll fent. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzataból és hagyja lehűlni a készüléket. Sérülésveszély!

Semmiképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni a készülék részeit! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakulhat ki, ha az ezt követő használat során folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

- Használat után először tisztítsa meg a sütőfelületeket egy száraz papír törölkendővel, hogy felszívja a zsírmaradványokat.
- Ezután tisztítsa meg a készülék felületeit és a hálózati kábelt egy enyhén nedves mosogatókendővel. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő mosogatószert a törölkendőre. Tisztítás után törölje le tisztítószerezrel az összes felületet csak tiszta vízzel megnedvesített ruhával, hogy elhárítsa a tisztítószermaradványokat. Újabb használat előtt jól szárítsa meg a készüléket.

### **!** FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon éles tisztító- vagy oldószert a tisztításhoz. Ezek tönkretelhetik a felületeket!

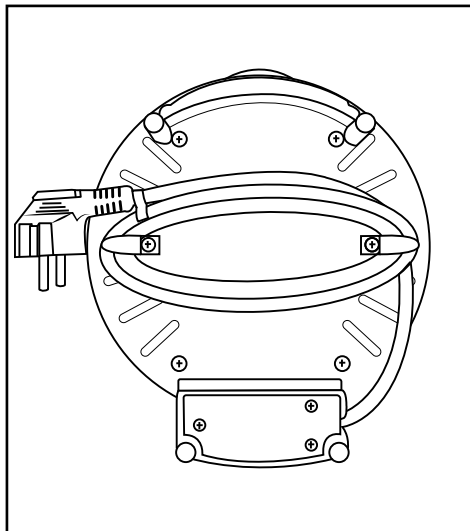
### Ráégett maradványok esetén:

- Semmiképpen ne használjon kemény tárgyat. Ez kárt tehet a sütőfelületek tapadásmentes bevonatában.
- Tegyen nedves törölkendőt a ráégett maradványokra, hogy fellazítsa azokat.

## 11. Tárolás

Hagyja teljesen lehűlni a készüléket hőálló felületen, mielőtt helyreteszi.

Tekerje fel a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévélőre ④ és rögzítse csipesszel a kábel végét:



Tárolja a készüléket száraz helyen.

## 12. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerek szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

## 13. A Komperss Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélő szerző vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

### A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 525766\_2504.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz-részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 525766\_2504 megnyithatja a használati útmutatót.

## 13.1. Szerviz

**HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

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

IAN 525766\_2504

## 13.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

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

## 14. Receptek

### Alaptészta

Kb. 20 darabhoz

25 dkg margarin vagy vaj (puha)

20 dkg cukor

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

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit 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 gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral és a tojásokkal. Adjuk hozzá a tejfölt, majd a lisztet és az étkezési keményítőt.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

### Mákos-amarettós-gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

25 dkg liszt

10 dkg nyers marcipánmassza

3 tojás

4 dkg darált mák (kész termék)

5 dkg cukor

1 dl amaretto

0,4 dl tejszín

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

### Csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj

20 dkg cukor

4 tojás

15 dkg Crème fraîche

8 dkg csokicsepp

20 dkg liszt

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal és a Crème fraîche-sel. Keverjük hozzá a csokicseppeket és a lisztet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit 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 gofrisütőt és melegítsük fel.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

## Mogyorós gofri

Kb. 8 darabhoz

10 dkg finomra őrölt mogyoró  
16 dkg puha vaj  
3 tojás  
20 dkg liszt  
12 dkg cukor  
0,4 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

## Marcipános gofri

Kb. 8 darabhoz

2 savanykás alma  
12 dkg nyers marcipánmassza  
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 a megszóráshoz.

Hámozzuk meg az almákat, vágjuk fel négy darabba, magozzuk ki és daraboljuk apró kockákra. Daraboljuk apró kockákra a marcipánmasszát.

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a tojásokkal, a cukorral és a fahéjjal. Keverjük hozzá az alma- és a marcipánkockákat. Majd keverjük hozzá a lisztet, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára.

Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

Keverjük össze kevés 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 a megszóráshoz.

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

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 sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük a kész gofrit 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 tk. fahéj  
0,5 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

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 sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit 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 a megszóráshoz.

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára.

Tegyük a kész gofrit egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

## Kókuszos gofri

Kb. 8 darabhoz

0,4 dkg kókuszreszelék  
15 dkg puha vaj  
18 dkg cukor  
3 tojás  
25 dkg liszt  
0,5 dkg sütőpor  
1,5 dl tej  
1 g reszelt citromhéj

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük habosra a vaját a cukorral és a tojásokkal. Ezután keverjük hozzá a reszelt citromhéjat, a sütőport, a kókuszreszeléket és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit 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 a gofrisütőt és melegítsük fel.

Hámozzuk meg a banánokat és daraboljuk kis darabokra.

Keverjük habosra a vajat a cukorral és a tojásokkal. Majd keverjük hozzá a banánokat, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit 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 a gofrisütőt és melegítsük fel.

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

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 3 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

## Paradicsomos gofri

Kb. 8 darabhoz

5 tojás

10 dkg puha vaj

1 tk. só

8 ek. író

15 dkg liszt

10 dkg aszalt paradicsom olajban

3 szál bazsalikom

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Először válasszuk szét a tojásokat. Verjük keményre a tojásfehérjéket. Keverjük habosra a tojássárgát a vajjal és a sóval. Tegyük hozzá az író és a lisztet.

Csepegtessük le és daraboljuk apróra a paradicsomokat. Mossuk meg a bazsalikomot és csapjuk ki belőle a vizet.

Tépkedjük le a levelét és daraboljuk apróra.

Keverjük a paradicsomot és a bazsalikomot a tésztához, majd keverjük hozzá óvatosan a felvert tojásahabot. A paradicsomdarabkák egyenletes eloszlathoz néha keverjük meg a tésztát.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlap közepére, majd csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 4 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.

## Krumplis gofri

Kb. 8 darabhoz

1 kg lisztesre fővő krumpli

4 tojás

10 dkg keményítő

10 dkg liszt

8 ek. zabpehely

4 tk. só

1 rozmaryngág

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

Keverjük össze a krumplireszeléket a tojásokkal, a zabpehellyel és kevés sóval. Keverjük hozzá a lisztet és a keményítőt. Tépdessük le a rozmaryingleveleket az ágról, vágjuk apróra és keverjük a krumplis tésztába.

Gofrinként tegyünk kb. 5 ek. tésztát az alsó sütőlapra és oszlassuk szét a tésztát egy kanállal minden irányba.

Csukjuk le a gofrisütőt. Süssük a gofrikat kb. 5 percig aranybarnára. Tegyük az elkészült gofrit egy sütőrácsra.



# Kazalo

<b>1. Uvod</b>	<b>14</b>
<b>2. Predvidena uporaba</b>	<b>14</b>
<b>3. Tehnični podatki</b>	<b>14</b>
<b>4. Vsebina kompleta</b>	<b>14</b>
<b>5. Opis naprave</b>	<b>14</b>
<b>6. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih</b>	<b>14</b>
<b>7. Varnostna navodila</b>	<b>15</b>
<b>8. Priprava pekača za vafle</b>	<b>16</b>
<b>9. Peka vafeljev</b>	<b>17</b>
<b>10. Čiščenje in vzdrževanje</b>	<b>17</b>
<b>11. Shranjevanje</b>	<b>18</b>
<b>12. Odstranjevanje med odpadke</b>	<b>18</b>
<b>13. Proizvajalec</b>	<b>18</b>
<b>14. Pooblaščen serviser</b>	<b>18</b>
<b>15. Garancijski list</b>	<b>18</b>
<b>16. Recepti</b>	<b>20</b>

## 1. Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretjim osebam priložite vso dokumentacijo.

## 2. Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena za peko vafeljev doma. Naprava ni namenjena za pripravo drugih živil in tudi ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih panogah.

## 3. Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220-240 V~, 50/60 Hz

Vhodna moč: 1200 W

## 4. Vsebina kompleta

- Pekač za vafle
- Navodila za uporabo

Po razpakiranju z naprave odstranite ves embalažni material ali zaščitne nalepke.

## 5. Opis naprave

- 1 Delovna lučka (rdeča/zelena)
- 2 Ročaj
- 3 Nastavitveni gumb
- 4 Navitje kabla

## 6. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	<b>NEVARNOST!</b> Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »Nevarnost« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima lahko za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	<b>OPOZORILO!</b> Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »Opozorilo« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	<b>POZOR!</b> Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	<b>Opomba:</b> Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Izmenični tok/napetost
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živil, so primerni za živila.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
 	Embalaža je iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

## 7. Varnostna navodila

### **⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!**

- Poskrbite, da naprava nikoli ne more priti v stik z vodo, dokler je električni vtič v vtičnici, še posebej, če jo uporabljate v bližini pomivalnega korita v kuhinji.
- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da ga ni mogoče poškodovati na noben drug način.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Po uporabi omrežni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice. Izklop sam ne zadostuje, saj je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v vtičnico.
- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Pri odpiranju pokrova lahko uhaja zelo vroča para. Zato je pri odpiranju najbolje uporabljati prijemalke za lonec.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.

- Deli naprave se pri uporabi lahko precej segrejejo, zato se dotikajte samo ročaja. Tudi nastavitveni gumb se lahko po določenem času obratovanja segreje – najbolje bo, da uporabite prijemalke za lonec.



Pozor! Vroča površina!

## ❗ POZOR! NEVARNOST POŽARA!

- Živila, ki jih pečete, se lahko vžgejo! Naprave zato nikoli ne postavljajte v bližino gorljivih predmetov, še posebej ne pod gorljive zavese.
- Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- Električni kabel vedno v celoti odvijte z navitja kabla, preden napravo začnete uporabljati.

## i Opomba:

- Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.

## 8. Priprava pekača za vafle

Preden začnete napravo uporabljati, se prepričajte, da so naprava, električni vtič in električni kabel v brezhibnem stanju ter je z naprave odstranjen ves embalažni material.

- 1) Najprej napravo očistite, kot je to opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.
- 2) Napravo postavite na ravno in toplotno obstojno površino. Napravo z zaprtim pokrovom enkrat na kratko segrejte na najvišjo temperaturo (stopnja 5). V ta namen električni vtič vtaknite v električno vtičnico in nastavitveni gumb ❸ obrnite na stopnjo 5.

## i Opomba:

- Pri prvi uporabi lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel smrad (možen je tudi nastanek manjše količine dima). To je normalno in se v kratkem času porazgubi. Poskrbite za zadostno prezračevanje. Lahko na primer odprete okno.

Rdeča delovna lučka ❶ sveti, dokler je električni vtič vtaknjen v vtičnico. Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti zelena delovna lučka ❶.

- 3) Električni vtič znova izvlecite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava z odprtim pokrovom ohladi.
- 4) Napravo znova očistite, kot je to opisano v poglavju »Čiščenje in nega«. Po tem je pekač za vafle pripravljen za uporabo.

## 9. Peka vafļjev

Ko imate pripravljeno testo za vafļje:

- 1) Napravo segrejte, pokrov pa naj bo pri tem zaprt. V ta namen električni vtič priključite v vtičnico in obrnite nastavitveni gumb ❸ na želeni položaj. Višja ko je stopnja, temnejši so vafļji pečeni.

### ❶ Opomba:

- Če ste pripravili testo z manj maščobe, na primer skutno testo, premažite površine za peko z malce masla, margarine ali olja, primernega za peko.

Ko zasveti zelena delovna lučka ❶, so površine za peko vroče!

- 2) Testo enakomerno porazdelite po spodnji površini za peko. Da določite pravilno količino testa, dajte na površino toliko testa, da se to nekoliko dotika roba površine za peko. Po potrebi pri naslednjem vafļju količino testa povečajte ali zmanjšajte. Pazite, da testo ne bo teklo čez rob površine za peko. Zaprite pokrov.
- 3) Pokrov lahko odprete šele čez 2 minuti, da preverite potek peke. Če pokrov odprete prej, se vafļji natrgajo.

Vafļji so pečeni v pribl. 3 minutah.

### ❶ Opomba:

- Idealna zapečenost je zelo odvisna od osebnega okusa in vrste testa, zato se čas peke lahko razlikuje: Zato pecite vafļje tako dolgo, dokler ne dosežejo zelene zapečenosti. Zapečenost vafļjev lahko določite s prestavljanjem nastavitvenega gumba ❸ ali spreminjanjem časa peke.
- Za srednjo stopnjo zapečenosti pecite vafļje 3 minute na stopnji 3 ali na stopnji 4. Odvisno od uporabljenega recepta se lahko to razlikuje. Če je vafelj na stopnji 3 presvetel, izberite stopnjo 4.

Pri jemanju vafļjev iz naprave pazite na to, da nehote ne poškodujete obloge proti sprijemanju na površinah za peko. Drugače vafļjev ne bo več mogoče tako preprosto ločiti od površin.

- 4) Po zadnjem vafļju izvlecite električni vtič iz vtičnice in napravo z odprtim pokrovom pustite, da se ohladi.

## 10. Čiščenje in vzdrževanje

### ⚠ NEVARNOST! SMRTNA NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. V njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, obstaja smrtna nevarnost zaradi možnega udara električnega toka. Pred čiščenjem naprave vedno prej povlecite električni vtič iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi. Nevarnost telesnih poškodb!

Delov naprave nikakor ne smete pomočiti v vodo ali kakšno drugo tekočino! Če pridejo ostanki tekočine pri naslednjem delovanju naprave v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

- Površine za peko po uporabi najprej očistite s suho papirnato servieto, da popivnate ostanke maščobe.
- Potem vse površine in električni kabel čistite z rahlo navlaženo krpo za pomivanje posode. Pri trdovratni umazaniji dodajte na krpo blago sredstvo za pomivanje. Po čiščenju s sredstvom za pomivanje vse površine obrišite s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje. Pred naslednjo uporabo napravo dobro osušite.

### ❶ POUK!

- Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali topil. Ta lahko poškodujejo površino!

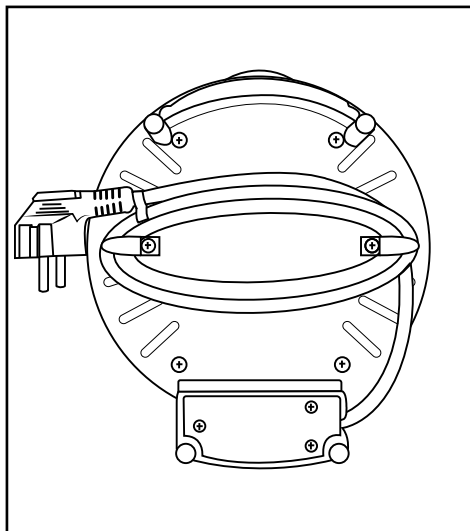
### Pri sprijetih ostankih:

- Nikoli ne uporabite trdih predmetov. Na ta način bi lahko poškodovali oblogo proti sprijemanju na površinah za peko.
- Raje zmehčajte sprijete ostanke na površini, tako da nanje položite vlažno krpo za pomivanje.

## 11. Shranjevanje

Naprava naj se pred shranjevanjem na toplotno obstojni površini popolnoma ohladi.

Električni kabel ovijte okoli navitja kabla ④ na spodnji strani naprave in konec električnega kabla pritrdite s sponko:



Napravo hranite na suhem mestu.

## 12. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinj-ske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za reciklir-anje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrišite vse osebne podatke.

Embalaza je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalazo zavržite na okolju prijazen način.

## 13. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

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

## 14. Pooblašteni serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

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

IAN 525766\_2504

## 15. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvođač popravljata nepooblaščen servis ali nepooblaščen osebja, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklonpne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

## **Prodajalec**

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,  
SI-1218 Komenda

## 16. Recepti

### Osnovno testo

Za pribl. 20 kosov

250 g margarine ali masla (mehkega)

200 g sladkorja

2 zavojčka vaniljevega sladkorja

5 jajc

500 g moke

5 g pecilnega praška

400 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Razžvrkljajte jajca in jih skupaj s sladkorjem ter margarino/maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte vaniljev sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek ter zmešajte.

Na koncu ob mešanju postopoma dodajajte še mleko, dokler testo ne postane gladko in mehko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

### Vafli s smetano

Za pribl. 8 kosov

200 g mehkega masla

150 g sladkorja

4 jajca

250 g navadne ali francoske kisle smetane

300 g moke

100 g jedilnega škroba

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in sladkor ter jajca. Umešajte kisko smetano in potem umešajte še moko ter jedilni škrob.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

### Vafli z makom in amarettom

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla

250 g moke

100 g surove marcipanove mase

3 jajca

40 g instantnega maka (že pripravljen izdelek)

50 g sladkorja

100 ml amaretta

40 ml smetane

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Umešajte jajca in jih skupaj s sladkorjem ter maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte preostale sestavine in vse skupaj dobro premešajte.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

### Čokoladni vafli

Za pribl. 8 kosov

200 g mehkega masla

200 g sladkorja

4 jajca

150 g francoske kisle smetane

80 g čokoladnih koščkov

200 g moke

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in sladkor, jajca ter kisko smetano. Umešajte čokoladne koščke in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Makovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

160 g mehkega masla  
130 g sladkorja  
3 jajca  
100 g instantnega maka (že pripravljen izdelek)  
200 g moke  
5 g pecilnega praška

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in sladkor, jajca ter instantni mak, potem umešajte še moko s pecilnim praškom.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Lešnikovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

100 g fino mletih lešnikovih jedrc  
160 g mehkega masla  
3 jajca  
200 g moke  
120 g sladkorja  
40 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Zmešajte maslo, jajca, mleko, lešnike in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Marcipanovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

2 kisli jabolki  
120 g surove marcipanove mase  
150 g mehkega masla  
3 jajca  
115 g sladkorja  
1 zvrhana žlička cimeta  
290 g moke  
1 žlička pecilnega praška  
1/4 l mleka  
Sladkor in cimet v prahu (za posipanje)

Olupite jabolka, jih razrežite na štiri dele, odstranite pečke in jabolka narežite na majhne kocke. Narežite surovo marcipanovo maso na majhne kocke.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Penasto zmešajte maslo in jajca, sladkor ter cimet. Umešajte kocke jabolk in marcipana. Potem umešajte moko, pecilni prašek in mleko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Zmešajte malce sladkorja v prahu in cimet ter tople vafle potresite s cimetovim sladkorjem.

## Medeni vafliji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla  
3 jajca  
270 g moke  
200 g sladkorja  
1 žlička pecilnega praška  
1/4 l mleka  
6 žlic medu  
1 ščepec soli

Sladkor v prahu (za posipanje)

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte z medom, jajci in soljo, umešajte mleko ter potem dodajte še sladkor, moko in pecilni prašek.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

## Vafliji z belo čokolado

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla  
3 jajca  
150 g sladkorja  
100 g nastrgane bele čokolade  
250 g moke  
1 žlička cimeta v prahu  
50 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci in cimetom. Potem umešajte mleko, belo čokolado in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 2 žlici testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Vafliji z ovsenimi kosmiči

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla  
130 g sladkorja  
3 jajca  
100 g kisle smetane  
1 steklenička rumove arome  
75 g moke  
75 g finih ovsenih kosmičev  
Sladkor v prahu (za posipanje)

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci, kislom smetano in rumovo aromo. Potem umešajte moko in ovsene kosmiče.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

## Kokosovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

40 g grobe kokosove moke  
150 g mehkega masla  
180 g sladkorja  
3 jajca  
250 g moke  
5 g pecilnega praška  
150 ml mleka  
1 g limonine arome za peko

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci. Potem umešajte limonino aromo, moko, pecilni prašek in mleko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Bananini vafliji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla  
100 g sladkorja  
3 jajca  
2 banani  
150 g moke  
5 g pecilnega praška

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Olupite banane in jih narežite na majhne kose.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci. Potem umešajte banane, moko in pecilni prašek.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Sirovi vafli

Za pribl. 8 kosov

80 g mehkega masla

200 g kisle smetane

250 g moke

100 g nastrganega parmezana

200 ml mleka

1 žčepec soli

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo, kislo smetano, moko, parmezan, mleko in malce soli zgnetite v gladko testo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Paradižnikovi vafli

Za pribl. 8 kosov

5 jajc

100 g mehkega masla

1 žlička soli

8 žlic pinjenca

150 g moke

100 g suhih paradižnikov v olju

3 stebelca bazilike

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Najprej beljak ločite od rumenjaka. Potem beljak stepite v trdo peno. Rumenjake penasto zmešajte z maslom in soljo. Potem umešajte pinjenec in moko.

Pustite, da se paradižniki odcedijo, in jih narežite na majhne koščke. Operite baziliko in jo posušite s stresanjem.

Potrgajte liste in jih sesekljajte.

Umešajte paradižnik in baziliko v testo, potem pa umešajte še sneg iz beljakov. Testo vmes premešajte, da se koščki paradižnika enakomerno porazdelijo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 4 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

## Krompirjevi vafli

Za pribl. 8 kosov

1 kg mokastega krompirja

4 jajca

100 g škroba

100 g moke

8 žlic ovsenih kosmičev

4 žličke soli

1 vejica rožmarina

Krompir olupite, operite in ga fino nastrgajte.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Krompir v skledi zmešajte z jajci, ovsenimi kosmiči in nekaj soli. Umešajte moko in škrob. Potrgajte iglice rožmarina z vejice, jih sesekljajte in jih umešajte v krompirjevo testo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 5 žlic testa, ki ga porazdelite z žlico na vse strani.

Pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 5 minut, dokler ne postane zlato rjav. Pečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.



# Obsah

<b>1. Úvod</b>	<b>26</b>
<b>2. Účel použití</b>	<b>26</b>
<b>3. Technické údaje</b>	<b>26</b>
<b>4. Součásti dodávky</b>	<b>26</b>
<b>5. Popis přístroje</b>	<b>26</b>
<b>6. Použitá výstražná upozornění a symboly</b>	<b>26</b>
<b>7. Bezpečnostní pokyny</b>	<b>27</b>
<b>8. Příprava vaflovače</b>	<b>28</b>
<b>9. Pečení vafli</b>	<b>29</b>
<b>10. Čištění a údržba</b>	<b>29</b>
<b>11. Úschova</b>	<b>30</b>
<b>12. Likvidace</b>	<b>30</b>
<b>13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b>	<b>30</b>
13.1. Servis .....	31
13.2. Dovozce .....	31
<b>14. Recepty</b>	<b>31</b>

# 1. 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.

## 2. Účel použití

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

## 3. Technické údaje

Napětí: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Příkon: 1200 W

## 4. Součásti dodávky

- Vaflovač
- Návod k použití

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

## 5. Popis přístroje

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

## 6. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	<b>NEBEZPEČÍ!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	<b>VÝSTRAHA!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	<b>POZOR!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	<b>Upozornění:</b> Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Střídavý proud/napětí
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

## 7. 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 mokrá ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- 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 vyplývajícím nebezpečím.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Při otevírání víka může uniknout velmi horký proud páry. Při otevírání proto používejte raději chňapky na hrnce.
- Čištění a užitelskou 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.
- Před uvedením přístroje do provozu síťový kabel vždy úplně odviňte z navíjení kabelu.

## i Upozornění:

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

## 8. 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) Přístroj postavte na rovnou a žáruvzdornou plochu. Při zavřeném víku přístroj jednou krátce zahřejte na maximální teplotu (stupeň 5). Za tím účelem zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a nastavte regulační knoflík ③ na stupeň 5.

## i Upozornění:

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků pečeni k lehkému zápachu (možný je také nepatrný kouř). Toto je normální a po krátké době zápach zmizí. Zajistěte dostatečné odvětrání. Např. otevřete okno.

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

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

## 9. Pečení vafli

Máte-li připravené těsto do vaflovače:

- 1) Zahřejte přístroj se zavřeným víkem. K tomu účelu zastrčte síťovou zástrčku stecken do zásuvky a posuňte knoflík regulátoru ③ do požadované polohy. Čím vyšší je nastavení, tím tmavší budou vafle upečené.

### ⓘ 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 ①, je přístroj rozehřátý!

- 2) Těsto pak rozdělte stejnoměrně po spodní pečicí ploše. Pro stanovení správného množství těsta vlijte tolik těsta, aby se lehce dotýkalo okraje pečících 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.
- ▶ Pro střední stupeň zhnědnutí pečte vafle 3 minuty na stupni 3 nebo 4. V závislosti na použitém receptu se to může lišit. Pokud je vafle na stupni 3 příliš světlá, zvolte stupeň 4.

Při vyjímání vafli dejte pozor na to, aby nedopatřením nebyla poškozena potahová vrstva pečících 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 rozehřívání vychladnout.

## 10. Čištění a údržba

### ⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ 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!

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.
- Všechny plochy a síťový kabel poté očistěte jen mírně navlhčeným hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Po omytí mycím prostředkem otřete všechny plochy hadrem namočeným pouze v čisté vodě, aby se odstranily veškeré zbytky mycího prostředku. Přístroj před opětovným použitím dobře osušte.

### ⚠ POZOR!

- ▶ Nepoužívejte žádné ostré čisticí prostředky ani rozpouštědla. Tyto mohou poškodit povrch!

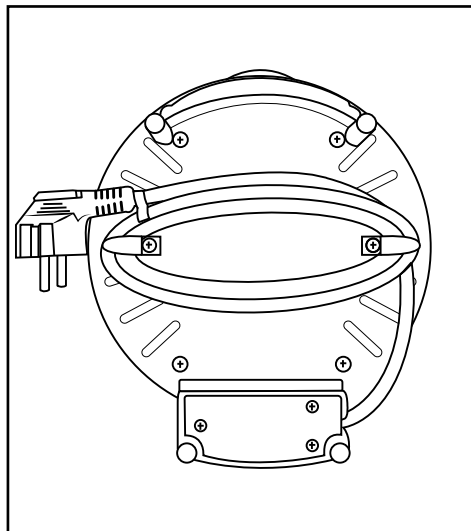
### Co dělat, když jsou ve šterbinách připečené zbytky:

- 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.

## 11. Úschova

Před uložením nechte přístroj zcela vychladnout na tepelně odolném povrchu.

Síťový kabel oviňte kolem navíjení kabelu ④ pod dnem přístroje a konec síťového kabelu upevněte svorkou:



Přístroj skladujte na suchém místě.

## 12. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

## 13. Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahují-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravu nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

### Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

### Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 525766\_2504 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepkách na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 525766\_2504 otevřít svůj návod k obsluze.

## 13.1. Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 525766\_2504

## 13.2. Dovoze

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## 14. Recepty

### Základní těsto

Na cca 20 kousků

250 g margarínu nebo másla (měkkého)

200 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

5 vejce

500 g mouky

5 g prášku do pečiva

400 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehnát.

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 zavírejte.

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 rozehrát.

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 lžíce 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 rozehrát.

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 lžíce 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 rozehrát.

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 rozezhřát.

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 rozezhřát.

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 lžíce 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 lžíce 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 rozehrát.

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 lžíce 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 nastrouhané citronové kůry

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

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 rozehrát.

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 nastrouhaného parmezánu

200 ml mléka

1 špetka soli

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

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 rozehrát.

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. Listky otrhejte a nakrájejte nadrobno. Do těsta vmíchejte rajská jablíčka a bazalku a poté sníh 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 snítky rozmarýnu

Brambory oloupejte, umyjte a nastrohejte najemno.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Brambory promíchejte v míse s vejci, ovesnými vločkami a trochou soli. Přimíchejte mouku a škrob. Otrhejte listky 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

<b>1. Úvod</b>	<b>38</b>
<b>2. Účel použitia</b>	<b>38</b>
<b>3. Technické údaje</b>	<b>38</b>
<b>4. Obsah dodávky</b>	<b>38</b>
<b>5. Opis prístroja</b>	<b>38</b>
<b>6. Použité výstražné upozornenia a symboly</b>	<b>38</b>
<b>7. Bezpečnostné upozornenia</b>	<b>39</b>
<b>8. Príprava vaflovača</b>	<b>40</b>
<b>9. Pečenie vafli</b>	<b>41</b>
<b>10. Čistenie a údržba</b>	<b>41</b>
<b>11. Uskladnenie</b>	<b>42</b>
<b>12. Likvidácia</b>	<b>42</b>
<b>13. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH</b>	<b>42</b>
13.1. Servis .....	43
13.2. Dovozca .....	43
<b>14. Recepty</b>	<b>44</b>

# 1. 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.

## 2. Účel použitia

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

## 3. Technické údaje

Napätie: 220 – 240 V ~,  
50/60 Hz

Príkon: 1200 W

## 4. Obsah dodávky

- Vaflovač
- Návod na používanie












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

## 5. Opis prístroja

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

## 6. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	<b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	<b>VÝSTRAHA!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	<b>POZOR!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	<b>Upozornenie:</b> Upozornenie obsahujúce dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
 	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

## 7. 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. Ved'te ho tak, aby sa nikde nezachytil alebo sa iným spôsobom poškodil.
- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Po použití zástrčku vždy vyťahnite 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.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Tento elektrický spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní elektrického spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- 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.
- Skôr ako uvediete prístroj do prevádzky, vždy úplne odviňte sieťový kábel z navinutia kábla.

## ⓘ **Upozornenie:**

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

## **8. Príprava vaflovača**

Predtým než prístroj uvediete do prevádzky, presvedčtesa, 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) Prístroj postavte na rovnú a teplovzdornú plochu. Prístroj pri zatvorenom veku raz krátko zohrejte na maximálnu teplotu (stupeň 5). Za tým účelom zasunite sieťovú zástrčku do zásuvky a regulačný gombík **3** na stupeň 5.

## ⓘ **Upozornenie:**

- ▶ Pri prvom používaní môžu zvyšky z výroby spôsobiť vznik mierneho zápachu (môže dôjsť aj k miernemu dymeniu). To je normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Dbajte na dostatočné vetranie. Napr. 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.

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

## 9. Pečenie vafli

Ak ste pripravili plánované cesto na vafle:

- 1) Zohrejte prístroj so zatvoreným krytom. Na tento účel zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky a zatlačte regulačný gombík **3** do správnej polohy. Čím vyššie nastavenie, tým tmavšie budú vafle upečené.

### **i** 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 ploche pečenie. Ak chcete určiť správne množstvo cesta, dajte toľko cesta, až sa zľahka dotýka okraja plochy na pečenie. Ak sa ukáže potreba, pri ďalšej oblátke množstvo cesta zväčšite alebo zmenšite. 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 oblátku len roztrhali.

Oblátky sú hotové asi po 3 minútach.

### **i** Upozornenie:

- Pretože ideálna miera zhnednutia silne závisí od osobnej chuti a druhu použitého cesta, môže sa aj doba pečenia meniť: Preto pečte oblátky tak dlho, kým nedosiahnete požadovaný stupeň zhnednutia. Stupeň zhnednutia môžete nastaviť buď zmenou polohy regulačného gombíka **3** alebo zmenou doby pečenia.
- Pre stredný stupeň zhnednutia pečte vafle 3 minúty na stupni 3 alebo stupni 4. V závislosti od použitého receptu sa to môže líšiť. Ak je vafľa príliš svetlá na stupni 3, vyberte stupeň 4.

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 vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.

## 10. Čistenie a údržba

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

- 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 popáliete. Nebezpečenstvo poranenia!

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 vyčistíte všetky plochy a sieťový kábel mierne navlhčenou handrou na umývanie riadu. Pri odolných nečistotách dajte na handru trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Po čistení s prostriedkom na umývanie riadu vytrite všetky plochy handrou navlhčenou iba v čistej vode, aby ste odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Skôr ako prístroj použijete, dobre ho vysušte.

### **!** POZOR!

- Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá. Tieto môžu pôsobiť na povrch!

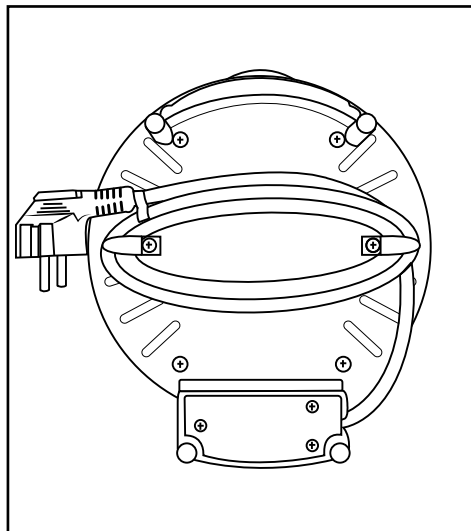
### Ak sú zvyšky pripečené:

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

## 11. Uskladnenie

Pred odložením nechajte prístroj úplne vychladnúť na tepelne odolnej ploche.

Sieťový kábel omotajte okolo navinutia kábla ④ pod dnom prístroja a koniec sieťového kábla upevnite svorkou:



Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

## 12. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných stredkách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

## 13. Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,  
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

### Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 525766\_2504 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 525766\_2504 otvoríte váš návod na obsluhu.

## 13.1. Servis

**(SK) Servis Slovensko**  
Tel. 0850 232001  
E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)  
**IAN 525766\_2504**

## 13.2. Dovoza

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

## 14. 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 zatvorte. Každú vafľu 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 zatvorte. Každú vafľu 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 amaretta

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 zatvorte. Každú vafľu 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 orechov  
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 škorickou 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 práškového cukru so škorickou a teplé vafle poprášte 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, vajíčkami 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 zatvorte. 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 škoricice  
50 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajíčkami 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 zatvorte. 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, vajíčkami a kyslou smotanou a rumovú arómu vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte múku a ovsené vločky.

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 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 vajíčkami 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 trochu 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 oddel'te bielka od žĺtkov. Potom z bielok vyšľahajte tuhý sneh. Žĺtka s maslom a soľou vymiešajte do peny. Primiešajte cmar a múku.

Paradajky nechajte odkvapkať a narežte na drobno. Bazalku umyte a vytrep'te dosucha. Lístky ľahkými dotykmi osušte a pokrájajte nadrobno. Paradajky a bazalku vmiešajte do cesta, potom zamiešajte sneh z bielok. 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 trochu soli rozmiešajte v miske. Vmiešajte múku a škrob. Ihličky rozmarínu oškľbte 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.



# Sadržaj

<b>1. Uvod</b>	<b>50</b>
<b>2. Namjena</b>	<b>50</b>
<b>3. Tehnički podaci</b>	<b>50</b>
<b>4. Opseg isporuke</b>	<b>50</b>
<b>5. Opis uređaja</b>	<b>50</b>
<b>6. Korištena upozorenja i simboli</b>	<b>50</b>
<b>7. Sigurnosne napomene</b>	<b>51</b>
<b>8. Priprema uređaja za pečenje vafila</b>	<b>52</b>
<b>9. Pečenje vafli</b>	<b>53</b>
<b>10. Čišćenje i održavanje</b>	<b>53</b>
<b>11. Čuvanje</b>	<b>54</b>
<b>12. Zbrinjavanje</b>	<b>54</b>
<b>13. Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH</b>	<b>54</b>
13.1. Servis .....	55
13.2. Uvoznik .....	55
<b>14. Recepti</b>	<b>56</b>

## 1. Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

## 2. Namjena

Ovaj je uređaj namijenjen za pečenje vafila za uporabu u domaćinstvima. Nije predviđen za uporabu za pripremu druge hrane, niti za korištenje u komercijalnim i industrijskim područjima.

## 3. Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Snaga uređaja: 1200 W

## 4. Opseg isporuke

- Pekač vafila
- Upute za uporabu

Nakon raspakiranja uklonite sav ambalažni materijal ili zaštitne naljepnice s uređaja.

## 5. Opis uređaja

- 1 Radna lampica (crvena / zelena)
- 2 Ručka
- 3 Gumb za regulaciju
- 4 Namatač za kabel

## 6. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	<b>OPASNOST!</b> Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	<b>UPOZORENJE!</b> Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	<b>POZOR!</b> Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	<b>Napomena:</b> Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Izmjenična struja / napon
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kriticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbija.

## 7. Sigurnosne napomene

### **⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!**

- Osigurajte da uređaj nikada ne dođe u dodir s vodom sve dok je utikač priključen na utičnicu, posebice kada se koristi u kuhinji u blizini sudopera.
- Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice. Samo isključivanje nije dovoljno, jer još uvijek postoji mrežni napon u uređaju, dok je utikač utaknut u utičnicu.
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- **⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:**  
Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i shvatile upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Prilikom otvaranja poklopca iz uređaja može izaći vrlo vruća para. Zbog toga je najbolje da prilikom otvaranja nosite zaštitne rukavice.
- Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.

- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Tijekom rada uređaja njegovi dijelovi mogu postati vrući, stoga uređaj držite isključivo za ručku. I gumb za reguliranje može nakon određenog vremena rada postati – zbog toga radije nosite zaštitne rukavice.



**Pozor! Vruća površina!**

## **! POZOR! OPASNOST OD POŽARA!**

- Peciva se mogu zapaliti! Iz tog razloga uređaj nikada ne postavljajte u blizini zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zavjesa.
- Nikada ne ostavljajte uređaj u pogonu bez nadzora.
- Mrežni kabel uvijek potpuno odmotajte s namatača za kabel prije puštanja uređaja u pogon.

## **i Napomena:**

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

## **8. Priprema uređaja za pečenje vafli**

Prije uključivanja uređaja uvjerite se da su uređaj, mrežni utikač i mrežni kabel u besprijekornom stanju i da je uklonjena sva ambalaža.

- 1) Prvo očistite uređaj na način opisan pod „Čišćenje i održavanje“.
- 2) Uređaj postavite na ravnu površinu otpornu na visoke temperature. Zagrijte uređaj sa zatvorenim poklopcem na maksimalnu temperaturu (stupanj 5). U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i zatim gumb za regulaciju **3** okrenite na stupanj 5.

## **i Napomena:**

- Kod prve upotrebe može zbog ostataka od proizvodnje doći do razvijanja blagog mirisa (moguće je i nastanak male količine dima). To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Pobrinite se za dostatno prozračivanje. Npr. otvorite prozor.

Crvena radna lampica **1** svijetli sve dok je mrežni utikač u utičnici. Zelena radna lampica **1** svijetli čim se dostigne postavljena temperatura.

- 3) Izvucite utikač i ostavite otklopljen uređaj da se ohladi.
- 4) Uređaj još jednom očistite na način opisan pod „Čišćenje i održavanje“. Nakon toga uređaj za pečenje vafli je spreman za upotrebu.

## 9. Pečenje vafli

Kada ste pripremili tijesto predviđeno za uređaj za pečenje vafli:

- 1) Zagrijte uređaj sa zatvorenim poklopcem. U tu svrhu utaknite mrežni utikač u utičnicu i gurnite gumb za regulaciju ❸ u željeni položaj. Što je veća postavka, vafli će biti tamniji.

### ❶ Napomena:

- ▶ Ako ste pripremili tijesto s malim udjelom masnoće, primjerice tijesto sa svježim sirom, površine za pečenje lagano namastite prikladnim maslacem, margarinom ili uljem.

Čim zelena radna lampica ❶ zasvijetli, površine za pečenje su vruće!

- 2) Tijesto ravnomjerno rasporedite preko donje površine za pečenje. Da biste odredili ispravnu količinu tijesta, dodajte dovoljno tijesta sve dok lagano ne dotiče rub površine za pečenje. Ako je potrebno, za sljedeće vafle povećajte ili smanjite količinu tijesta. Pazite da se tijesto ne prelije preko ruba površina za pečenje. Zatvorite poklopac.
- 3) Nakon najmanje 2 minute možete otvoriti poklopac za provjeru rezultata pečenja. Otvaranje poklopca prije toga samo će potrgati vafle.

Vafli su gotovi nakon otprilike 3 minute.

### ❶ Napomena:

- ▶ Budući da idealan stupanj tamnjenja jako ovisi o osobnom ukusu i vrsti tijesta, vrijeme pečenja može varirati: stoga vafle pecite sve dok se ne postigne željeni stupanj tamnjenja. Stupanj tamnjenja možete odrediti pomicanjem gumba za regulaciju ❸ ili vremenom pečenja.
- ▶ Za srednji stupanj tamnjenja, vafle pecite 3 minute na stupnju 3 ili 4. To može varirati ovisno o receptu koji koristite. Ako su vafli presvijetli na stupnju 3, odaberite stupanj 4.

Prilikom vađenja vafila pazite da slučajno ne oštetite presvučenu površinu za pečenje. U protivnom se na tim mjestima vafli više neće lako odvajati od površine.

- 4) Nakon što ste završili sa zadnjim vafлом, izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj otklopljen da se ohladi.

## 10. Čišćenje i održavanje

### ⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U njemu nema upravljačkih elemenata. Prilikom otvaranja kućišta postoji opasnost po život od strujnog udara. Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi. Opasnost od ozljeda!

Ni u kom slučaju dijelove uređaja ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, ako pri ponovnom radu uređaja tekućina dospije na dijelove koji se nalaze pod naponom.

- Površine za pečenje najprije očistite suhim papirnatim kuhinjskim ručnikom, kako biste upili ostatke masnoće.
- Nakon toga sve površine i mrežni kabel očistite lagano navlaženom krpom za pranje. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon čišćenja sredstvom za pranje posuđa, sve površine još jednom prebrišite krpom navlaženom čistom vodom, kako biste odstranili sve ostatke sredstva za pranje. Dobro osušite uređaj prije ponovne uporabe.

### ❶ POZOR!

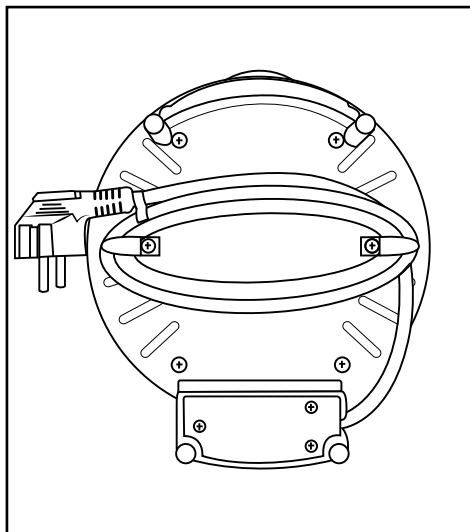
- ▶ Ne koristite jake deterdžente ili otapala. Takva sredstva mogu oštetiti površinu uređaja!

### U slučaju tvrdokornih ostataka:

- nikada ne koristite tvrde predmete. Na taj se način može oštetiti sloj protiv prljanja na površinama za pečenje.
- Stavite radije mokru krpom za pranje posuđa na zapečene naslage kako bi ih omekšali.

## 11. Čuvanje

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi na površini otpornoj na toplinu, prije nego ga pospremite. Mrežni kabel namotajte oko namatača 4 ispod uređaja i pričvrstite kraj kabela pomoću kopče:



Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

## 12. Zbrinjavanje



Simbol prekrížene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

## 13. Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovog proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

### Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produkuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

### Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produkuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

## Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

## Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 525766\_2504 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 525766\_2504.

## 13.1. Servis

**HR** Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

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

IAN 525766\_2504

## 13.2. Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,  
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,  
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

### Proizvođač:

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

## 14. Recepti

### Osnovno tijesto

Za oko 20 komada

250 g margarina ili maslaca (omekšalog)

200 g šećera

2 paketića vanilin šećera

5 jaja

500 g brašna

5 g praška za pecivo

400 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Umutite jaja i zajedno sa šećerom i margarinom/ maslacom umijesite glatku smjesu. Dodajte vanilin šećer. Dodajte brašno i prašak za pecivo i umiješajte ih.

Na kraju dodajte mlijeko i miješajte sve dok tijesto ne postigne glatku i meku konzistenciju.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju. Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

### Vafli s vrhnjem

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

150 g šećera

4 jaja

250 g vrhnja ili crème fraîche

300 g brašna

100 g jestivog škrobnog brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom i jajima izlupati dok se ne stvori pjena. Umiješati prvo vrhnje, te zatim brašno i škrob.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

### Vafli s makom i amaretom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca

250 g brašna

100 g sirovog marcipana

3 jaja

40 g maka za kolače (gotov proizvod)

50 g šećera

100 ml Amaretta

40 ml slatkog vrhnja

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Umutite jaja i zajedno sa šećerom i maslacom umijesite glatku smjesu. Dodajte ostale sastojke i dobro pomiješajte.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

### Čokoladni vafli

Za oko 8 komada

200 g omekšalog maslaca

200 g šećera

4 jaja

150 g crème fraîche

80 g čokoladnih kapljica

200 g brašna

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom, jajima i crème fraîche izlupajte tako, da nastane pjena. Zatim uz miješanje dodajte čokoladne kapljice i brašno.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli s makom

Za oko 8 komada

160 g mekog maslaca  
130 g šećera  
3 jaja  
100 g maka za kolače (gotov proizvod)  
200 g brašna  
5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom, jajima i mljevenim makom pjenasto umutite pa umiješajte brašno i prašak za pecivo.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli s lješnjacima

Za oko 8 komada

100 g fino mljevenih lješnjaka  
160 g mekog maslaca  
3 jaja  
200 g brašna  
120 g šećera  
40 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac pomiješajte s jajima, mlijekom, lješnjacima i brašnom.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli s marcipanom

Za oko 8 komada

2 kiselkaste jabuke  
120 g sirovog marcipana  
150 g omekšalog maslaca  
3 jaja  
115 g šećera  
1 vrhom puna čajna žlica cimeta  
290 g brašna  
1 čajna žličica praška za pecivo  
1/4 l mlijeka  
Šećer u prahu i cimet u prahu za posipanje.

Jabuke ogulite, narežite na četvrtine, izvadite koštice i narežite na male kockice. Sirovi marcipan narežite na sitne kockice.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa jajima, šećerom i cimetom izlupajte tako da nastane pjena. Umiješati kockice od jabuka i marcipana. Zatim umiješati brašno, prašak za pecivo i mlijeko.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

Malo šećera u prahu pomiješati sa cimetom i tople vafle posuti šećerom sa cimetom.

## Vafli s medom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca  
3 jaja  
270 g brašna  
200 g šećera  
1 čajna žličica praška za pecivo  
1/4 l mlijeka  
6 jušnih žlica meda  
1 prstohvat soli  
Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac s medom, jajima i soli pjenasto umutite, umiješajte mlijeko, pa zatim šećer, brašno i prašak za pecivo.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju. Gotove vafle zatim postavite na rešetku za kolače i pospite šećerom u prahu, dok su još tople.

## Vafli s bijelom čokoladom

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca  
3 jaja  
150 g šećera  
100 g naribane bijele čokolade  
250 g brašna  
1 čajna žličica cimeta  
50 ml mlijeka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa jajima, šećerom i cimetom pjenasto umutite. Nakon toga umiješajte mlijeko, bijelu čokoladu i brašno.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 2 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju. Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli sa zobenim pahuljicama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca  
130 g šećera  
3 jaja  
100 g masnog vrhnja  
1 bočica arome ruma  
75 g brašna  
75 g sitnih zobenih pahuljica  
Šećer u prahu za posipanje.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom, jajima, vrhnjem i aromom od ruma izlupati tako, da nastane pjena. Zatim umiješati brašno i zobene pahuljice.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim postavite na rešetku za kolače i pospite šećerom u prahu, dok su još tople.

## Vafli s kokosom

Za oko 8 komada

40 g kokosovog brašna  
150 g omekšalog maslaca  
180 g šećera  
3 jaja  
250 g brašna  
5 g praška za pecivo  
150 ml mlijeka  
1 g ribane limunove korice (Citro-Back)

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Maslac sa šećerom i jajima izlupati dok se ne stvori pjena. Zatim umiješajte limunovu koricu, brašno, kokosovo brašno, prašak za pecivo i mlijeko.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju. Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli s bananama

Za oko 8 komada

150 g omekšalog maslaca  
100 g šećera  
3 jaja  
2 banane  
150 g brašna  
5 g praška za pecivo

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Banane ogulite i narežite na manje komadiće.

Maslac sa šećerom i jajima izlupati dok se ne stvori pjena. Zatim umiješajte banane, brašno i prašak za pecivo.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli sa sirom

Za oko 8 komada

80 g omekšalog maslaca

200 g kiselog vrhnja

250 g brašna

100 g ribanog parmezana

200 ml mlijeka

1 prstohvat soli

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Od maslaca, kiselog vrhnja, brašna, parmezana, mlijeka i malo soli umijesite glatko tijesto.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 3 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli s rajčicom

Za oko 8 komada

5 jaja

100 g mekog maslaca

1 čajna žličica soli

8 jušnih žlica mlaćenice

150 g brašna

100 g sušenih rajčica u ulju

3 stabljike bosiljka

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Prvo odvojite bjelanjak od žumanjka. Zatim izlupajte bjelanjak, dok ne očvrstne. Žumanjke sa maslacom i soli miješajte, dok ne nastane pjena. Zatim umiješajte mlaćenicu i brašno.

Rajčice pustiti da se ocijede i isjeći u sitne komadiće. Bosiljak operite i trešenjem osušite.

Otkinite listiće i usitnite ih.

Rajčice i bosiljak umiješajte u tijesto, zatim dodajte snijeg od jaja. Tijesto povremeno promiješajte, tako da se komadići rajčica ravnomjerno rasporede.

Na sredinu donje površine za pečenje stavite oko 3 jušne žlice tijesta i zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaku vafelu pecite otprilike 4 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.

## Vafli od krumpira

Za oko 8 komada

1 kg kuhanog brašnjavog krumpira

4 jaja

100 g škroba

100 g brašna

8 jušnih žlica zobenih pahuljica

4 jušne žlice soli

1 grančica ružmarina

Ogulite krumpire, operite ih i fino ih naribajte.

Uređaj za pečenje vafli zatvorite i zagrijte.

Krumpire u jednoj zdjeli pomiješajte sa jajima, zobenim pahuljicama i malo soli. Umiješajte brašno i škrob. Igllice ružmarina otkinuti s grančice, usitniti i umiješati u tijesto od krumpira.

Otprilike 5 jušnih žlica tijesta stavite u sredinu donje površine za pečenje, te tijesto ravnomjerno razvucite na sve strane pomoću žlice.

Zatvorite uređaj za pečenje vafli. Svaki vafel pecite otprilike 5 minute, da poprimi zlatnosmeđu boju. Gotove vafle zatim stavite na rešetku za kolače.



# Sadržaj

<b>1. Uvod</b>	<b>62</b>
<b>2. Namena</b>	<b>62</b>
<b>3. Tehnički podaci</b>	<b>62</b>
<b>4. Obim isporuke</b>	<b>62</b>
<b>5. Opis aparata</b>	<b>62</b>
<b>6. Korišćene napomene upozorenja i simboli</b>	<b>62</b>
<b>7. Bezbednosne napomene</b>	<b>63</b>
<b>8. Priprema pekača vafli</b>	<b>64</b>
<b>9. Pečenje vafli</b>	<b>65</b>
<b>10. Čišćenje i nega</b>	<b>65</b>
<b>11. Čuvanje</b>	<b>66</b>
<b>12. Odlaganje</b>	<b>66</b>
<b>13. Servis</b>	<b>66</b>
<b>14. Garancija i garantni list</b>	<b>66</b>
<b>15. Recepti</b>	<b>68</b>

## 1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajete se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

## 2. Namena

Ovaj aparat je namenjen za pečenje vafli za kućnu upotrebu. Aparat nije namenjen za pripremu druge hrane niti za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.

## 3. Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 – 240 V ~,  
50/60 Hz

Ulazna snaga: 1200 W

## 4. Obim isporuke

- Aparat za vafle
- Uputstvo za upotrebu

Uklonite sav ambalažni materijal ili zaštitne nalepnice sa aparata nakon raspakivanja.

## 5. Opis aparata

- 1 Indikator rada (crveni/zeleni)
- 2 Ručka
- 3 Dugme regulatora
- 4 Kalem za namotavanje kabla

## 6. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	<b>OPASNOST!</b> Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	<b>UPOZORENJE!</b> Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	<b>PAŽNJA!</b> Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	<b>Napomena:</b> Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

## 7. Bezbednosne napomene

### **⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!**

- Osigurajte da aparat nikada ne dođe u dodir sa vodom, dokle god je mrežni utikač u utičnici, pogotovo kada ga koristite u kuhinji ili u blizini sudopere.
- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje, korisnički servis ili osoba slične kvalifikacije što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl.
- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe. Samo isključivanje aparata nije dovoljno, jer je još uvek pod mrežnim naponom, dokle god je mrežni utikač u utičnici.
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!**

- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Prilikom otvaranja poklopca mogu da se oslobode vrući oblaci pare. Zbog toga je bolje da nosite kuhinjske rukavice kada ga otvarate.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog kabla.

- Delovi aparata mogu da postanu vrući tokom rada, pa zbog toga hvatajte aparat samo za ručku. Dugme regulatora takođe može da postane vruće nakon određenog vremena rada – zbog toga je bolje da nosite kuhinjske rukavice.



Pažnja! Vruća površina!

## ❗ PAŽNJA! OPASNOST OD POŽARA!

- Peciva mogu da se zapale! Zbog toga nikada ne postavljajte aparat u blizini zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zapaljivih zavesa.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Pre puštanja aparata u rad, uvek potpuno odmotajte električni kabl sa kalema za namotavanje.

## i Napomena:

- Nije potrebna nikakva akcija od strane korisnika, da bi se proizvod prebacio između 50 i 60 Hz. Proizvod se prilagođava i frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

## 8. Priprema pekača vafli

Pre puštanja aparata u rad, uverite se da su aparat, mrežni utikač i električni kabl u besprekornom stanju i da su svi ambalažni materijali uklonjeni sa aparata.

- 1) Najpre očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.
- 2) Stavite aparat na ravnu površinu, otpornu na toplotu. Jednom kratko zagrejte aparat, sa zatvorenim poklopcem, na maksimalnu temperaturu (stepen 5). U tu svrhu, umetnite mrežni utikač u utičnicu i okrenite dugme regulatora ③ na stepen 5.

## i Napomena:

- Prilikom prve upotrebe može da nastane blagi neprijatni miris (moguće je i neznatno stvaranje dima), zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i nestaje nakon kraćeg vremena. Pobrinite se za dovoljno provetranje. Otvorite, na primer, prozor.

Crveni indikator rada ❶ svetli, dok se mrežni utikač nalazi u utičnici. Zeleni indikator rada ❶ svetli čim je podešena temperatura postignuta.

- 3) Izvucite mrežni utikač i ostavite aparat sa otvorenim poklopcem da se ohladi.
- 4) Ponovo očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“. Pekač vafli je nakon toga spreman za rad.

## 9. Pečenje vafli

Kada pripremite testo predviđeno za pekač vafli:

- 1) Zagrejte aparat sa zatvorenim poklopcem. U tu svrhu, umetnite mrežni utikač u utičnicu i gurnite dugme regulatora **3** na željenu poziciju. Što je podešavanje veće, vafli će biti pečeni tamnije

### **i** Napomena:

- ▶ Nakon što pripremite posno testo, kao npr. testo od sitnog posnog sira, lagano podmažite površine za pečenje maslacem, margarinom ili uljem, koje je pogodno za pečenje.

Površine za pečenje su vruće, čim zeleni indikator rada **1** svetli!

- 2) Ravnomerno raspodelite testo na donju površinu za pečenje. Da bi se odredila tačna količina testa, sipajte testo dok ono malo ne dodirne ivicu površine za pečenje. Ako je potrebno, povećajte ili smanjite količinu testa za sledeću vafļu. Vodite računa da se testo ne prelje preko ivice površine za pečenje. Zatvorite poklopac.
- 3) Poklopac možete da otvorite najranije nakon 2 minuta, da proverite da li su vafle pečene. Vafle bi se preranim otvaranjem samo raspale.

Vafle su gotove nakon otprilike 3 minuta.

### **i** Napomena:

- ▶ S obzirom da idealni stepen tamnjenja zavisi od ličnog ukusa i vrste testa, vreme pečenja može da varira: Zbog toga, pecite vafle sve dok dovoljno ne potamne. Stepem tamnjenja možete da odredite ili podešavanjem dugmeta regulatora **3** ili vremenom pečenja.
- ▶ Za srednji stepen tamnjenja, pecite vafle 3 minuta na stepenu 3 ili na stepenu 4. To je promenljivo u zavisnosti od toga koji recept koristite. Ukoliko su vafle na stepenu 3 suviše svetle, izaberite stepen 4.

Prilikom vađenja vafli, vodite računa da slučajno ne oštetite neprianjajuću prevlaku površina za pečenje. U suprotnom, vafle se na tom mestu više neće dobro odvojiti.

- 4) Kada je poslednja vafļa ispečena, izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite aparat sa otvorenim poklopcem da se ohladi.

## 10. Čišćenje i nega

### **⚠** OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Nikada ne otvarajte kućište aparata. U njemu se ne nalaze nikakvi upravljački elementi. Kod otvorenog kućišta može da postoji opasnost po život usled električnog udara. Pre čišćenja aparata, izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi. Opasnost od povreda!

Delovi aparata nipošto ne smeju da se potope u vodu ili u druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

- Nakon upotrebe, očistite površine za pečenje najpre suvim papirnim ubrusom da bi se upili ostaci masnoće.
- Nakon toga, očistite sve površine i električni kabl blago navlaženom krpom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Nakon čišćenja deterdžentom za pranje posuđa, sve površine obrišite krpom navlaženom čistom vodom, da biste uklonili sav preostali deterdžent za pranje posuđa. Dobro osušite uređaj, pre nego što ga ponovo upotrebite.

### **!** PAŽNJA!

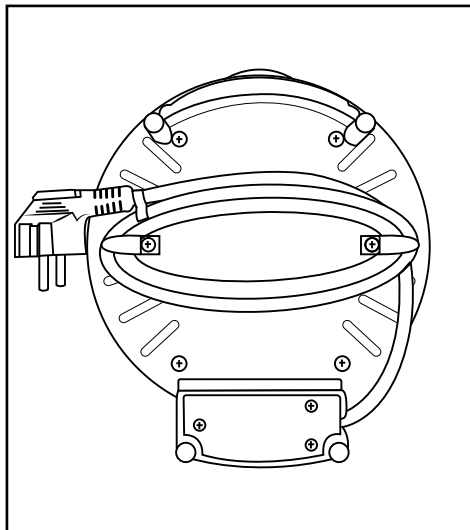
- ▶ Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili rastvarače. Ona mogu da oštete površinu!

### U slučaju tvrdokornih ostataka:

- Nipošto ne koristite tvrde predmete kao pomoćno sredstvo. Time može da se ošteti neprianjajuća prevlaka površina za pečenje.
- Bolje je da stavite mokru krpu za pranje posuđa na tvrdokorne ostatke, da bi omekšali.

## 11. Čuvanje

Ostavite aparat da se potpuno ohladi na površini, otpornoj na toplu, pre nego što ga stavite na stranu. Namotajte električni kabl oko kalema za namotavanje kabla 4 ispod donje strane aparata i pričvrstite kraj električnog kabla spajalicom:



Čuvajte aparat na suvom mestu.

## 12. Odlaganje



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom. Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

## 13. Servis



Na stranici [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i uneti broj proizvoda (IAN) 525766\_2504 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

### Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: [kompernass@lidl.rs](mailto:kompernass@lidl.rs)
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

## 14. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesoobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaja se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

### **Garantni uslovi:**

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

### **Popravke u roku garancije:**

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

### **Garancija ne važi u sledećim slučajevima:**

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa nameonom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aparat za vafle
Model:	SWE 1200 F1
IAN/Serijski broj:	525766_2504
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

## 15. Recepti

### Osnovno testo

Za oko 20 komada

250 g margarina ili maslaca (mekog)

200 g šećera

2 pakovanja vanilin šećera

5 jaja

500 g brašna

5 g praška za pecivo

400 ml mleka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Izlupajte jaja miskerom i pomešajte ih sa šećerom i margarinom/maslacem, tako da testo bude glatko.

Dodajte vanilin šećer. Dodajte i pomešajte brašno i prašak za pecivo.

Na kraju postepeno dodajte mleko i pomešajte sve, dok testo ne bude glatko i meko.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju. Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

### Vafle sa pavlakom

Za oko 8 komada

200 g mekog maslaca

150 g šećera

4 jaja

250 g kisele pavlake ili pavlake

300 g brašna

100 g gustina

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Dodajte pavlaku i onda pomešajte sve sa brašnom i gustinom.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa makom i amaretom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca  
250 g brašna  
100 g sirovog marcipana  
3 jaja  
40 g nadeva od maka (gotov proizvod)  
50 g šećera  
100 ml amareta  
40 ml slatke pavlake

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Izlupajte jaja miskerom i pomešajte ih sa šećerom i maslacem, tako da testo bude glatko. Dodajte ostale sastojke i sve dobro pomešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Čokoladne vafle

Za oko 8 komada

200 g mekog maslaca  
200 g šećera  
4 jaja  
150 g pavlake  
80 g čokoladinih kapljica  
200 g brašna

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima i pavlakom. Pomešajte sve sa čokoladinim kapljicama i brašnom.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa makom

Za oko 8 komada

160 g mekog maslaca  
130 g šećera  
3 jaja  
100 g nadeva od maka (gotov proizvod)  
200 g brašna  
5 g praška za pecivo

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima i nadevom od maka i onda pomešajte sve sa brašnom i praškom za pecivo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa lešnicima

Za oko 8 komada

100 g fino samlevenog jezgra lešnika  
160 g mekog maslaca  
3 jaja  
200 g brašna  
120 g šećera  
40 ml mleka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Promešajte maslac sa jajima, mlekom, lešnicima i brašnom.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa marcipanom

Za oko 8 komada

2 kisele jabuke

120 g sirovog marcipana

150 g mekog maslaca

3 jaja

115 g šećera

1 puna kašičica cimeta

290 g brašna

1 kašičica praška za pecivo

1/4 l mleka

Šećer u prahu i cimet u prahu za posipanje.

Oljuštite jabuke, isecite ih na četvrtine, izvadite koštice i isecite ih na kockice. Isecite sirovi marcipan na kockice.

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa jajima, šećerom i cimetom. Dodajte kockice jabuka i marcipana, pa sve pomešajte. Zatim dodajte brašno, prašak za pecivo i mleko, pa sve dobro promešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

Promešajte malo šećera u prahu sa cimetom i pospite vafle zaslađenim cimetom.

## Vafle sa medom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

3 jaja

270 g brašna

200 g šećera

1 kašičica praška za pecivo

1/4 l mleka

6 supene kašike meda

1 prstohvat soli

Šećer u prahu za posipanje.

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa medom, jajima i solju, dodajte mleko i onda pomešajte sve sa šećerom, brašnom i praškom za pecivo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju. Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače i pospite ih šećerom u prahu, dok su još vruće.

## Vafle sa belom čokoladom

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

3 jaja

150 g šećera

100 g narendane bele čokolade

250 g brašna

1 kašičica cimeta

50 ml mleka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima i cimetom. Zatim pomešajte sve sa mlekom, belom čokoladom i brašnom.

Stavite otprilike po 2 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle od ovsenih pahuljica

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

130 g šećera

3 jaja

100 g kisele pavlake

1 flašica arome ruma

75 g brašna

75 g mekih ovsenih pahuljica

Šećer u prahu za posipanje.

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom, jajima, kiselom pavlakom i aromom ruma. Zatim dodajte brašno i ovsene pahuljice, pa sve dobro promešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače i pospite ih šećerom u prahu, dok su još vruće.

## Vafle sa kokosom

Za oko 8 komada

40 g rendanog kokosa

150 g mekog maslaca

180 g šećera

3 jaja

250 g brašna

5 g praška za pecivo

150 ml mleka

1 g arome limuna

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Penasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Zatim dodajte aromu limuna, brašno, prašak za pecivo, rendani kokos i mleko, pa sve dobro promešajte.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa bananama

Za oko 8 komada

150 g mekog maslaca

100 g šećera

3 jaja

2 banane

150 g brašna

5 g praška za pecivo

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Oljuštite banane i isecite ih na male komade.

Penasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Onda pomešajte sve sa bananama, brašnom i praškom za pecivo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa sirom

Za oko 8 komada

80 g mekog maslaca

200 g kisele pavlake

250 g brašna

100 g narendanog parmezana

200 ml mleka

1 prstohvat soli

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Mešajte maslac sa kiselom pavlakom, brašnom, parmezanom, mlekom i malo soli, dok ne dobijete glatko testo.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 3 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa paradajzom

Za oko 8 komada

5 jaja

100 g mekog maslaca

1 kašičica soli

8 supenih kašika mlaćenice

150 g brašna

100 g suvog paradajza iz ulja

3 stabljike bosiljka

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Najpre odvojite belanca od žumanaca. Zatim izlu-pajte belanca, dok ne budu čvrsta. Penasto umutite žumanca sa maslacem i solju. Onda pomešajte sve sa mlaćenicom i brašnom.

Ostavite paradajz da se ocedi i onda ga isecite na sitne komade. Operite bosiljak i osušite ga protresanjem.

Otkinite listove i isecite ih na sitne komade.

Dodajte paradajz i bosiljak dok mešate testo i onda pomešajte sve sa penom od belanaca. Povremeno pomešajte testo, da bi se komadi paradajza rav-nomerno rasporedili.

Stavite otprilike po 3 supene kašike testa na sredinu donje površine za pečenje i zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 4 min, da dobije zlatno-smeđu boju.

Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

## Vafle sa krompirom

Za oko 8 komada

1 kg krompira za kuvanje sa visokim sadržajem skroba

4 jaja

100 g gustina

100 g brašna

8 supenih kašika ovsenih pahuljica

4 kašičice soli

1 grančica ruzmarina

Oljuštite krompir, operite ga i sitno ga izrendajte.

Zaklopite pekač vafli i zagrejte ga.

Promešajte krompir sa jajima, ovsenim pahuljicama i malo soli u činiji. Dodajte brašno i gustin, pa sve dobro pomešajte. Očupajte iglice ruzmarina sa grančice, isecite ih na sitne komade i pomašajte ih sa testom od krompira.

Stavite otprilike po 5 supenih kašika testa na sredi-nu donje površine za pečenje i rasporedite testo kašikom na sve strane.

Zatvorite pekač vafli. Pecite svaku vafliu oko 5 min, da dobije zlatno-smeđu boju. Nakon toga stavite gotove vafle na rešetku za kolače.

# Cuprins

<b>1. Introducere</b>	<b>74</b>
<b>2. Scopul utilizării</b>	<b>74</b>
<b>3. Caracteristici tehnice</b>	<b>74</b>
<b>4. Furnitura</b>	<b>74</b>
<b>5. Descrierea aparatului</b>	<b>74</b>
<b>6. Indicații de avertizare și simboluri utilizate</b>	<b>74</b>
<b>7. Indicații de siguranță</b>	<b>75</b>
<b>8. Pregătirea gaufrierei</b>	<b>76</b>
<b>9. Coacerea vafelor</b>	<b>77</b>
<b>10. Curățarea și îngrijirea</b>	<b>77</b>
<b>11. Depozitarea</b>	<b>78</b>
<b>12. Eliminarea aparatelor uzate</b>	<b>78</b>
<b>13. Garanția Kompernass Handels GmbH</b>	<b>78</b>
13.1. Service-ul .....	79
13.2. Importator .....	79
<b>14. Rețete</b>	<b>80</b>

## 1. Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specifice. Păstrați bine aceste instrucțiuni. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

## 2. Scopul utilizării

Acest aparat este destinat uzului casnic pentru coacerea vafelor. Nu a fost conceput pentru prepararea altor alimente și nici pentru utilizarea profesională sau industrială.

## 3. Caracteristici tehnice

Nennspannung: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Consum: 1200 W

## 4. Furnitura

- Aparat vafe
- Instrucțiuni de utilizare













După despachetare îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.

## 5. Descrierea aparatului

- 1 Bec de control (roșu/verde)
- 2 Mâner
- 3 Buton de reglare
- 4 Mosor cablu

## 6. Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	<b>PERICOL!</b> Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	<b>AVERTIZARE!</b> Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	<b>ATENȚIE!</b> Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	<b>Indicație:</b> O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Tensiune/curent alternativ
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
 	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
 	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

## 7. Indicații de siguranță

### **⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

- Asigurați-vă că aparatul nu va intra niciodată în contact cu apa, atât timp cât ștecărul se află în priză, în special în cazul în care se utilizează în bucătărie, în apropierea chiuvetei.
- Nu permiteți contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia atât timp cât aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- După utilizare, scoateți totdeauna cablul din priză. Simpla oprire nu este suficientă deoarece în aparat mai există încă tensiune atât timp cât ștecărul se află în priză.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

### **⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- La deschiderea capacului se pot degaja aburi extrem de fierbinți. De aceea purtați cel mai bine mănuși de bucătărie atunci când îl deschideți.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu au voie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.

- În timpul operării, componentele aparatului se pot încălzi; de aceea prindeți-l numai de mâner. Chiar și butonul de reglare se poate încălzi după o anumită durată de funcționare – de aceea vă recomandăm să purtați mănuși de bucătărie.



Atenție! Suprafață fierbințe!

### ⚠ **ATENȚIE! PERICOL DE INCENDIU!**

- Produsele de copt se pot aprinde! De aceea nu amplasați niciodată aparatul sub obiecte inflamabile, mai ales sub draperii.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Îndepărtați întotdeauna complet cablul de alimentare de la înfășurătorul cablului înainte de a folosi dispozitivul.

### ⓘ **Indicație:**

Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

## 8. Pregătirea gaufrierii

Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că acesta, ștecărul și cablul de alimentare se află în stare ireproșabilă de funcționare și că au fost îndepărtate toate ambalajele aparatului.

- 1) Întâi curățați aparatul în modul descris în secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
- 2) Așezați aparatul pe o suprafață plană și termorezistentă. Încălziți o dată, pentru scurt timp, aparatul cu capacul închis la temperatura maximă (treapta 5). Pentru aceasta introduceți ștecărul în priză și rotiți butonul de reglare **3** pe treapta 5.

### ⓘ **Indicație:**

- La prima utilizare, din cauza resturilor din fabricație, se poate degaja un miros ușor (posibilă chiar și formarea fumului). Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă. De exemplu, deschideți o fereastră.

Becul roșu de control **1** rămâne aprins atât timp cât ștecărul se află în priză. Becul verde de control **1** se aprinde când s-a atins temperatura setată.

- 3) Scoateți din nou ștecărul din priză și deschideți aparatul pentru a se răci.
- 4) Curățați din nou aparatul în modul descris în secțiunea „Curățarea și întreținerea”. După aceea, gaufriera poate fi din nou folosită.

## 9. Coacerea vafelor

Dacă aveți pregătit aluat pentru gaufrieră:

- 1) Încălziți aparatul când capacul este închis. În acest scop introduceți ștecărul în priză și împingeți butonul de reglare ❸ în poziția dorită. Cu cât setarea este mai mare, cu atât vafele se vor coace mai închise la culoare.

### ❶ Indicație:

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

Când s-a aprins becul verde ❶, aparatul este fierbinte!

- 2) Întindeți uniform aluatul pe plita de jos. Pentru determinarea cantității corecte de aluat, adăugați aluat până ce se atinge ușor marginea plitei. Dacă este necesar, creșteți sau reduceți cantitatea de aluat la următoarea vafă. Asigurați-vă că aluatul nu curge peste marginea plitei. Închideți capacul.
- 3) După cel puțin 2 minute puteți deschide capacul pentru a verifica rezultatul. Deschiderea prematură ar duce la ruperea vafei.

După cca 3 minute vafele sunt gata.

### ❶ Indicație:

- ▶ Deoarece gradul de rumenire depinde în mare măsură de gustul personal și de tipul aluatului, timpul de coacere poate varia: coaceți vafa până obțineți gradul de rumenire dorit. Gradul de rumenire poate fi stabilit fie de la butonul de reglare ❸, fie prin timpul de coacere reglat.
- ▶ Pentru un grad mediu de rumenire coaceți vafele timp de 3 minute la treapta 3 sau la treapta 4. Aceasta poate varia în funcție de rețeta utilizată. Dacă vafele ar fi prea puțin rumenite la treapta 3, selectați treapta 4.

La scoaterea vafei din aparat aveți grijă să nu deteriorați startul de protecție al plitei. Din locurile deteriorate, vafele se desprind mai greu.

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

## 10. Curățarea și îngrijirea

### ⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În ea nu se găsește niciun element de operare. Dacă carcasa este deschisă există pericol de moarte prin scurtcircuitare. Înainte de curățarea aparatului, scoateți mai întâi ștecărul din priză și așteptați până aparatul s-a răcit. Pericol de rănire!

Componentele aparatului nu trebuie introduse în apă sau alte lichide! Pericol de moarte prin electrocutare dacă la o nouă utilizare mai există încă apă pe componentele conductoare de electricitate din aparat.

- După utilizare, curățați plitele, mai întâi cu hârtie de bucătărie, pentru a îndepărta resturile de grăsimi.
- Apoi curățați toate suprafețele și cablul de alimentare cu o lavetă ușor umezită. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă. După curățarea cu detergent ștergeți toate suprafețele cu o lavetă umezită cu apă curată pentru a îndepărta toate resturile de detergent. Înaintea reutilizării, aparatul trebuie să fie complet uscat.

### ❶ ATENȚIE!

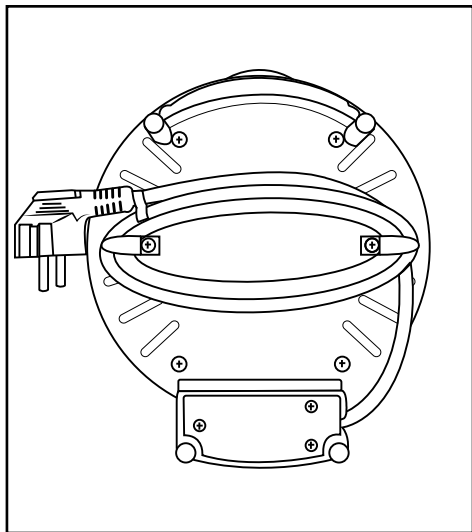
- ▶ Nu utilizați detergenți sau solvenți duri. Aceștia pot ataca suprafața aparatului!

### Pentru depuneri persistente:

- Nu utilizați obiecte dure. Utilizarea acestora poate deteriora plitele.
- Cel mai bine, așezați un prosop umed pe resturile întărite pentru a le înmuia.

## 11. Depozitarea

Înainte de a depozita aparatul, lăsați-l mai întâi să se răcească complet pe o suprafață termorezistentă. Înășurași cablul pe rola de suport 4 aflată sub baza aparatului și fixați cu clema capătul cablului de rețea.



Depozitați aparatul într-un loc uscat.

## 12. Eliminarea aparatelor uzate



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie

predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în modecologic.

## 13. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

### Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

## Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

## Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

## Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 525766\_2504 ca dovadă a cumpărării.

- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produse și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 525766\_2504.

## 13.1. Service-ul

**RO Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: [kompnass@lidl.ro](mailto:kompnass@lidl.ro)

IAN 525766\_2504

## 13.2. Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

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

## 14. Rețete

### Aluat de bază

Pentru cca 20 de bucăți

250 g margarină sau unt (moale)

200 g zahăr

2 pliculețe de zahăr vanilat

5 ouă

500 g făină

5 g praf de copt

400 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți ouăle și amestecați-le cu zahărul și margarina / untul până obțineți un aluat omogen. Adăugați zahărul vanilat. Adăugați apoi făina și praful de copt și amestecați.

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

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

### Vafe cu smântână grasă

Pentru cca 8 bucăți

200 g unt moale

150 g zahăr

4 ouă

250 g smântână grasă sau crème fraîche

300 g făină

100 g amidon

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul și ouăle până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați smântâna grasă, iar apoi făina și amidonul.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

### Vafe cu mac și Amaretto

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

250 g făină

100 g marțipan

3 ouă

40 g pastă de mac (semipreparat)

50 g zahăr

100 ml Amaretto

40 ml frișcă

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți ouăle și amestecați-le cu zahărul și untul până obțineți un aluat omogen. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine întregul conținut.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

### Vafe cu ciocolată

Pentru cca 8 bucăți

200 g unt moale

200 g zahăr

4 ouă

150 g crème fraîche

80 g biluțe de ciocolată

200 g făină

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle și crème fraîche până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați biluțele de ciocolată și făina.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu mac

Pentru cca 8 bucăți

160 g unt moale  
130 g zahăr  
3 ouă  
100 g pastă de mac (semipreparat)  
200 g făină  
5 g praf de copt

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle și pasta de mac până obțineți o pastă spumoasă, apoi adăugați făina și praful de copt.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu alune

Pentru cca 8 bucăți

100 g alune măcinate fin  
160 g unt moale  
3 ouă  
200 g făină  
120 g zahăr  
40 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Amestecați untul cu ouăle, laptele, alunele și făina.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu marțipan

Pentru cca 8 bucăți

2 mere acrișoare  
120 g marțipan  
150 g unt moale  
3 ouă  
115 g zahăr  
1 linguriță plină de scorțișoară  
290 g făină  
1 linguriță de praf de copt

1/4 l lapte

Zahăr pudră și scorțișoară praf pentru decor.

Curățați merele, tăiați-le în patru, scoateți sâmburii și apoi tăiați-le cuburi mici. Tăiați marțipanul în bucăți mici.

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Bateți untul cu ouăle, zahărul și scorțișoara până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați cuburile de măr și de marțipan. Apoi adăugați făina, praful de copt și laptele.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

Amestecați zahărul pudră și scorțișoara și presărați peste vafele calde.

## Vafe cu miere

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale  
3 ouă  
270 g făină  
200 g zahăr  
1 linguriță de praf de copt  
1/4 l lapte  
6 linguri de miere  
1 priză de sare  
Zahăr pudră pentru decor.

Închideți gaufriera și încălziiți-o.

Bateți untul cu mierea, ouăle și sarea până obțineți o pastă spumoasă, adăugați laptele și apoi zahărul, făina și praful de copt.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri și presărați-le cu zahăr pudră cât sunt calde.

## Vafe cu ciocolată albă

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

3 ouă

150 g zahăr

100 g ciocolată albă rasă

250 g făină

1 linguriță de scorțișoară

50 ml lapte

Închideți gaufriera și încălziiți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle și scorțișoara până obțineți o pastă spumoasă. Apoi amestecați laptele, ciocolata albă și făina.

Turnați cca 2 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu fulgi de ovăz

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

130 g zahăr

3 ouă

100 g smântână grasă

1 sticlută de esență de rom

75 g făină

75 g fulgi de ovăz fini

Zahăr pudră pentru decor.

Închideți gaufriera și încălziiți-o.

Bateți untul cu zahărul, ouăle, smântâna grasă și esența de rom până obțineți o pastă spumoasă.

Adăugați apoi făina și fulgii de ovăz.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri și presărați-le cu zahăr pudră cât sunt calde.

## Vafe cu nucă de cocos

Pentru cca 8 bucăți

40 g fulgi nuca de cocos

150 g unt moale

180 g zahăr

3 ouă

250 g făină

5 g praf de copt

150 ml lapte

1 g esență de lămâie

Închideți gaufriera și încălziiți-o.

Bateți untul cu zahărul și ouăle până obțineți o pastă spumoasă. Apoi adăugați esența de lămâie, fulgi nuca de cocos, făina, praful de copt și laptele.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu banane

Pentru cca 8 bucăți

150 g unt moale

100 g zahăr

3 ouă

2 banane

150 g făină

5 g praf de copt

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Curățați bananele de coajă și tăiați-le în cubulețe mici.

Bateți untul cu zahărul și ouăle până obțineți o pastă spumoasă. Apoi amestecați banana, făina și praful de copt.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu brânză

Pentru cca 8 bucăți

80 g unt moale

200 g smântână

250 g făină

100 g parmezan ras

200 ml lapte

1 priză de sare

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Amestecați untul, smântâna, făina, parmezanul, laptele și puțină sare până obțineți un aluat omogen.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 3 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu tomate

Pentru cca 8 bucăți

5 ouă

100 g unt moale

1 linguriță de sare

8 linguri de lapte bătut

150 g făină

100 g tomate uscate, conservate în ulei

3 crenguțe de busuioc

Închideți gaufriera și încălziți-o.

Separati mai întâi albușurile de gălbenușuri. Apoi bateți spumă albușurile. Amestecați gălbenușurile cu untul și cu sarea până obțineți o pastă spumoasă. Adăugați apoi laptele bătut și făina.

Lăsați tomatele să se scurgă și tăiați-le mărunt. Spălați busuiocul și scuturați-l de apă. Rupeți frunzele și tăiați-le mărunt. Amestecați tomatele și busuiocul în aluat și adăugați albușurile bătute spumă. Amestecați bine aluatul pentru ca bucățile de tomate să fie repartizate uniform.

Turnați cca 3 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos și închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 4 min. până devine brun-aurie.

Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.

## Vafe cu cartofi

Pentru cca 8 bucăți

1 kg cartofi făinoși

4 ouă

100 g amidon

100 g făină

8 linguri de fulgi de ovăz

4 lingurițe de sare

1 ramură de rozmarin

Curățați, spălați și apoi radeți fin cartofii. Închideți gaufriera și încălziți-o.

Amestecați cartofii cu ouăle, fulgii de ovăz și puțină sare într-un castron. Adăugați făina și amidonul. Rupeți acele de rozmarin de pe rămurică, tăiați-le mărunt și amestecați-le în aluatul de cartofi.

Turnați cca 5 linguri de aluat în mijlocul plitei de jos, întindeți aluatul cu lingura.

Închideți gaufriera. Coaceți fiecare vafă cca 5 min. până devine brun-aurie. Așezați vafele coapte pe un suport pentru prăjituri.



# Съдържание

<b>1. Въведение</b>	<b>86</b>
<b>2. Предназначение</b>	<b>86</b>
<b>3. Технически данни</b>	<b>86</b>
<b>4. Окомплектовка на доставката</b>	<b>86</b>
<b>5. Описание на уреда</b>	<b>86</b>
<b>6. Използвани предупредителни указания и символи</b>	<b>86</b>
<b>7. Указания за безопасност</b>	<b>87</b>
<b>8. Подготовка на гофретника</b>	<b>89</b>
<b>9. Приготвяне на гофрети</b>	<b>89</b>
<b>10. Почистване и поддръжка</b>	<b>90</b>
<b>11. Съхранение</b>	<b>90</b>
<b>12. Предаване за отпадъци</b>	<b>90</b>
<b>13. Гаранция</b>	<b>91</b>
13.1. Сервизно обслужване	92
13.2. Вносител	92
<b>14. Рецепти</b>	<b>92</b>

## 1. Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

## 2. Предназначение

Този уред за домашна употреба е предназначен за печене на гюфрети. Той не е предвиден за приготвяне на други хранителни продукти и за професионална или промишлена употреба.

## 3. Технически данни

Номинално напрежение: 220 – 240 V ~,  
50/60 Hz

Консумирана мощност: 1200 W

## 4. Окомплектовка на доставката

- Гюфретник
- Ръководство за потребителя







След разопаковане отстранете всички опаковъчни материали или предпазни лепенки от уреда.




## 5. Описание на уреда

- 1 Индикатор за режим на работа (червен/зелен)
- 2 Ръкохватка
- 3 Регулатор
- 4 Място за навиване на кабела

## 6. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	<b>ОПАСНОСТ!</b> Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</b> Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	<b>ВНИМАНИЕ!</b> Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	<b>Указание:</b> Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!

	<p>Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.</p>
	<p>Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (а) и цифри (б) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.</p>
	<p>Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.</p>

## 7. Указания за безопасност

### **⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!**

- Уверете се, че уредът никога не влиза в контакт с вода, докато щепселът е включен в контакт, особено когато използвате уреда в кухнята в близост до мивка.
- По време на работа не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- След употреба винаги изключвайте щепсела от контакта. Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той все още е под напрежение, докато щепселът е включен в контакта.
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- При отваряне на капака е възможно отделяне на облаци много гореща пара. Затова се препоръчва използване на кухненски ръкавици за отварянето.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Частите на уреда могат да се нагорещат по време на работа, затова хващайте само ръкохватката. Регулаторът също може да се нагорещи след известно време работа, затова препоръчваме да използвате кухненски ръкавици.



**Внимание! Гореща повърхност!**

## **⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

- Печените тестени изделия могат да горят! Затова никога не поставяйте уреда в близост до горими предмети, особено под запалими пердета.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Винаги развивайте изцяло мрежовия кабел от мястото за навиване на кабела, преди да включите уреда.

## **i Указание:**

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

## 8. Подготовка на гофретника

Преди пускане на уреда в експлоатация се уверете, че уредът, мрежовият щепсел и мрежовият кабел са в изправно състояние и всички опаковъчни материали са отстранени от уреда.

- 1) Първо почистете уреда, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.
- 2) Поставете уреда на равна и термоустойчива повърхност. При затворен капак загрейте за кратко уреда до максимална температура (степен 5). За целта поставете щепсела в контакта и завъртете регулатора **3** на степен 5.

### **i** Указание:

- ▶ При първата употреба производствено обусловени остатъци могат да причинят лека миризма (възможно е образуване и на лек дим). Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно добро проветряване. Отворете напр. прозорец.

Червеният индикатор за режим на работа **1** свети, докато мрежовият щепсел е в контакта. Зеленият индикатор за режим на работа **1** светва веднага след достигане на настроената температура.

- 3) Отново изключете щепсела от контакта и оставете уреда отворен, за да се охлади.
- 4) Почистете отново уреда, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“. След това гофретникът е готов за експлоатация.

## 9. Приготвяне на гофрети

След като пригответе подходящо за гофретник тесто:

- 1) Загрейте уреда при затворен капак. За целта включете щепсела в контакт и преместете регулатора **3** на желаната позиция. Колкото по-висока е настройката, толкова по-тъмни ще бъдат изпечените вафли.

### **i** Указание:

- ▶ Ако сте приготвили нискомаслено тесто, като напр. тесто с извара, намазните леко повърхностите за печене с масло, маргарин или олио, подходящи за печене.

Веднага щом зеленият индикатор за режим на работа **1** светне, повърхностите за печене са нагорещени!

- 2) Разпределете тестото равномерно върху долната повърхност за печене. За определяне на правилното количество тесто, сипете толкова тесто, че ръбът на повърхността за печене да се допира леко. Ако е необходимо, при следващата гофрета използвайте повече или по-малко количество тесто. Внимавайте тестото да не прелива извън ръба на повърхността за печене. Затворете капака.
- 3) След минимум 2 минути можете да отворите капака, за да проверите резултата от печенето. При преждевременно отваряне гофретата ще се разкъса.

Гофретите са готови след около 3 минути.

### **i** Указание:

- ▶ Тъй като идеалната степен на изпичане зависи значително от личния вкус и вида тесто, времето за изпичане може да варира: затова печете гофретите до достигане на желаната степен на изпичане. Степента на изпичане може да се регулира посредством регулатора **3** или чрез времето за изпичане.
- ▶ За средна степен на изпичане печете гофретите 3 минути на степен 3 или на степен 4. Това може да варира в зависимост от рецептата, която използвате. Ако изпечената на степен 3 гофрета е твърде светла, изберете степен 4.

Когато изваждате гофретите, внимавайте да не повредите по невнимание незалепащото покритие на повърхностите за печене. В противен случай на повреденото място гофретите няма да се отделят правилно.

- 4) След като пригответе последната гофрета, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади в отворено състояние.

## 10. Почистване и поддръжка

### ⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В него не се намират никакви елементи за обслужване. При отворен корпус съществува опасност за живота поради токов удар. Преди да почистите уреда, първо издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади. Опасност от нараняване!

В никакъв случай не потапяйте частите на уреда във вода или други течности! Може да възникне опасност за живота поради токов удар, ако при следващото използване остатъци от течността попаднат по токопроводящи части.

- След употреба първо почистете повърхностите за печене със суха кухненска хартия, за да попиете остатъците от мазнина.
- След това почистете всички повърхности и мрежовия кабел с леко навлажнена кърпа за миене. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. След почистване с миещ препарат избършете всички повърхности с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да се отстранят всички остатъци от миещия препарат. Подсушете добре уреда, преди да го използвате отново.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не използвайте силни почистващи препарати или разтворители. Те могат да разядат повърхността!

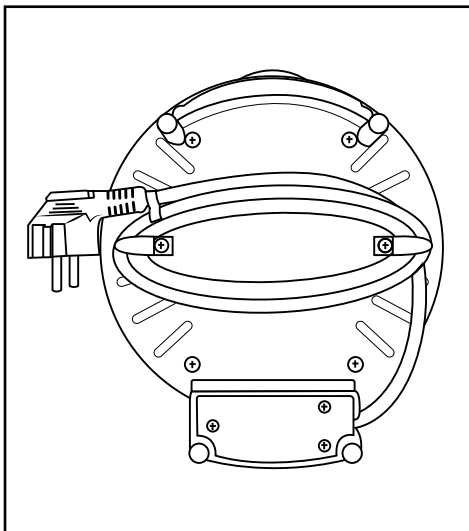
### При загорели остатъци от печенето:

- В никакъв случай не използвайте твърди предмети. Те могат да повредят незалепващото покритие на повърхностите за печене.
- Препоръчително е да поставите мокра кърпа върху загорелите остатъци, за да се размекнат.

## 11. Съхранение

Първо оставете уреда да се охлади напълно върху термоустойчива повърхност, преди да го приберете.

Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела ⓐ под дъното на уреда и фиксирайте края на мрежовия кабел с щипката:



Съхранявайте уреда на сухо място.

## 12. Предаване за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

## 13. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)\*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

### Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщат веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

### Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чувливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клоната на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

### Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 525766\_2504) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

### **Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване**

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

## **13.1. Сервизно обслужване**

**BG** България  
Тел.: 00800 111 4920  
Е-мейл: [kompnass@idl.bg](mailto:kompnass@idl.bg)

IAN 525766\_2504

## **13.2. Вносител**

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ  
БУРГЦРАСЕ 21  
44867 БОХУМ  
ГЕРМАНИЯ  
[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)

\* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

## **14. Рецепти**

### **Основно тесто**

За около 20 броя

250 g маргарин или масло (размекнато)

200 g захар

2 пакетчета ванилова захар

5 яйца

500 g брашно

5 g бакпулвер

400 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте яйцата и разбъркайте заедно със захарта и маргарина/маслото до получаване на гладко тесто. Добавете ваниловата захар. Добавете брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Накрая прибавете постепенно млякото и бъркайте, докато тестото придобие гладка и мека консистенция.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво. След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

### **Гофрети със заквасена сметана**

За около 8 броя

200 g размекнато масло

150 g захар

4 яйца

250 g заквасена сметана или крем фреш (Crème fraîche)

300 g брашно

100 g нишесте

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта и яйцата. Към сместа добавете заквасената сметана и след това брашното и нишестето и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

### **Гофрети с мак и амарето**

За около 8 броя

150 g размекнато масло

250 g брашно

100 g суров марципан

3 яйца

40 g мак за сладкиши (готов продукт)

50 g захар

100 ml амарето

40 ml сметана

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте яйцата и разбъркайте заедно със захарта и маслото до получаване на гладко тесто. Добавете останалите съставки и смесете добре всички продукти.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

### **Гофрети с шоколад**

За около 8 броя

200 g размекнато масло

200 g захар

4 яйца

150 g крем фреш (Crème fraîche)

80 g шоколадови парченца

200 g брашно

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата и крем фреш. Прибавете шоколадовите парченца и брашното и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети с мак

За около 8 броя

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

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата и мака за сладкиши, след това добавете брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника.

Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети с лешници

За около 8 броя

100 g ситно смлени лешникови ядки  
160 g размекнато масло  
3 яйца  
200 g брашно  
120 g захар  
40 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбъркайте маслото с яйцата, млякото, лешниците и брашното.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника.

Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети с марципан

За около 8 броя

2 кисели ябълки  
120 g суров марципан  
150 g размекнато масло  
3 яйца  
115 g захар  
1 препълнена ч.л. канела  
290 g брашно  
1 ч.л. бакпулвер  
1/4 l мляко  
пудра захар и канела на прах (за поръсване)

Обелете, нарежете на четвъртини, почистете от семките и нарежете на малки кубчета ябълките.

Нарежете суровия марципан на малки кубчета.

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото с яйцата, захарта и канелата. Добавете кубчетата ябълки и марципан. След това добавете брашното, бакпулвера и млякото и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника.

Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

Смесете малко пудра захар с канела и поръсете топлите гофрети с канелената захар.

## Гофрети с мед

За около 8 броя

150 g размекнато масло  
3 яйца  
270 g брашно  
200 g захар  
1 ч.л. бакпулвер  
1/4 l мляко  
6 с.л. мед  
1 щипка сол  
пудра захар (за поръсване)

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото с меда, яйцата и солта, добавете млякото, след това захарта, брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво. След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши и ги поръсете с пудра захар, докато са още топли.

## Гофрети с бял шоколад

За около 8 броя

150 g размекнато масло  
3 яйца  
150 g захар  
100 g настърган бял шоколад  
250 g брашно  
1 ч.л. канела  
50 ml мляко

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата и канелата. След това добавете млякото, белия шоколад и брашното и разбъркайте.

Сипете около 2 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети с овесени ядки

За около 8 броя

150 g размекнато масло  
130 g захар  
3 яйца  
100 g заквасена сметана  
1 флаконче ромова есенция  
75 g брашно  
75 g фини овесени ядки  
пудра захар (за поръсване)

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта, яйцата, заквасената сметана и ромовата есенция.

След това добавете брашното и овесените ядки и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника.

Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши и ги поръсете с пудра захар, докато са още топли.

## Гофрети с кокос

За около 8 броя

40 g кокосови стърготини  
150 g размекнато масло  
180 g захар  
3 яйца  
250 g брашно  
5 g бакпулвер  
150 ml мляко  
1 g лимонова есенция

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разбийте на пяна маслото със захарта и яйцата. След това добавете лимоновата есенция, брашното, бакпулвера, кокосовите стърготини и млякото и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети с банани

За около 8 броя

150 g размекнато масло  
100 g захар  
3 яйца  
2 банана  
150 g брашно  
5 g бакпулвер

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Обелете и нарежете бананите на малки парченца.

Разбийте на пяна маслото със захарта и яйцата. След това добавете бананите, брашното и бакпулвера и разбъркайте.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника.

Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети със сирене

За около 8 броя

80 g размекнато масло

200 g кисела сметана

250 g брашно

100 g настърган пармезан

200 ml мляко

1 щипка сол

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Омесете маслото, киселата сметана, брашното, пармезана, млякото и малко сол на гладко тесто.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника.

Печете всяка гофрета в продължение на около 3 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети с домати

За около 8 броя

5 яйца

100 g размекнато масло

1 ч.л. сол

8 с.л. мътеница

150 g брашно

100 g сушени домати, консервирани в олио

3 стръка босилек

Затворете гофретника и го оставете да загрее.

Разделете белтъците от жълтъците. След това разбийте на твърд сняг белтъците. Разбийте на пяна жълтъците с маслото и солта. След това добавете мътеницата и брашното.

Оставете доматиите да се отцедят и ги нарежете на малки парченца. Измийте и изтръскайте от водата босилека.

Откъснете листенцата и ги нарежете на ситно. Добавете към тестото доматиите и босилека, след това смесете с разбитите белтъци. От време на време разбърквайте тестото, за да се разпределят равномерно парченцата домати.

Сипете около 3 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и затворете гофретника.

Печете всяка гофрета в продължение на около 4 минути до златистокафяво.

След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

## Гофрети с картофи

За около 8 броя

1 kg картофи с брашна консистенция

4 яйца

100 g нишесте

100 g брашно

8 с.л. овесени ядки

4 ч.л. сол

1 стрък розмарин

Обелете, измийте и настържете на ситно картофите. Затворете гофретника и го оставете да загрее.

В купа разбъркайте картофите с яйцата, овесените ядки и малко сол. Добавете брашното и нишестето. Откъснете листенцата от стръка розмарин, нарежете ги на ситно и разбъркайте с картофеното тесто.

Сипете около 5 с.л. тесто в средата на долната повърхност за печене и го разпределете равномерно с помощта на лъжица.

Затворете гофретника. Печете всяка гофрета в продължение на около 5 минути до златистокафяво. След това оставете готовите гофрети върху скара за сладкиши.

# Περιεχόμενα

<b>1. Εισαγωγή</b>	<b>98</b>
<b>2. Σκοπός χρήσης</b>	<b>98</b>
<b>3. Τεχνικά χαρακτηριστικά</b>	<b>98</b>
<b>4. Παραδοτέος εξοπλισμός</b>	<b>98</b>
<b>5. Περιγραφή συσκευής</b>	<b>98</b>
<b>6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα</b>	<b>98</b>
<b>7. Υποδείξεις ασφαλείας</b>	<b>99</b>
<b>8. Προετοιμασία της βαφλιέρας</b>	<b>101</b>
<b>9. Ψήσιμο βαφλών</b>	<b>101</b>
<b>10. Καθαρισμός και φροντίδα</b>	<b>102</b>
<b>11. Φύλαξη</b>	<b>102</b>
<b>12. Απόρριψη</b>	<b>102</b>
<b>13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH</b>	<b>103</b>
13.1. Σέρβικ .....	104
13.2. Εισαγωγέας .....	104
<b>14. Συνταγές</b>	<b>104</b>

## 1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

## 2. Σκοπός χρήσης

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για ιδιωτική χρήση, για το ψήσιμο βαφλών. Δεν προβλέπεται για την ετοιμασία άλλων τροφίμων και για τη χρήση σε επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς τομείς.

## 3. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση: 220 - 240 V ~ , 50/60 Hz

Κατανάλωση ισχύος: 1200 W

## 4. Παραδοτέος εξοπλισμός

- Βαφλιέρα
- Οδηγίες χρήσης



Μετά την αποσυσκευασία, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας ή τα προστατευτικά αυτοκόλλητα από τη συσκευή.



## 5. Περιγραφή συσκευής

- 1 Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη/πράσινη)
- 2 Χειρολαβή
- 3 Κουμπί ρυθμιστή
- 4 Διάταξη τύλιξης καλωδίου

## 6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	<b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	<b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	<b>Υπόδειξη:</b> Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να ρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.

	<p>Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Σύνθετα υλικά.</p>
	<p>Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.</p>

## 7. Υποδείξεις ασφαλείας

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Βεβαιώνετε ότι η συσκευή δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό, όσο το βύσμα είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, κυρίως όταν τη χρησιμοποιείτε στην κουζίνα κοντά σε νεροχύτη.
- Το καλώδιο δικτύου δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντοτε το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, διότι συνεχίζει να υπάρχει τάση δικτύου στη συσκευή, όσο το βύσμα είναι στην πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.

## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά το άνοιγμα του καπακιού, ενδέχεται να εξέλθουν εξαιρετικά καυτοί ατμοί. Γι' αυτό, κατά το άνοιγμα συνιστάται η χρήση γαντιών κουζίνας.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Καθώς η θερμοκρασία των εξαρτημάτων της συσκευής ενδέχεται να αυξηθεί σημαντικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιάνετε μόνο τη χειρολαβή. Ακόμα και το κουμπί ρυθμιστή μπορεί μετά από συγκεκριμένη διάρκεια λειτουργίας να υπερθερμανθεί – για τον λόγο αυτό, φοράτε καλύτερα γάντια κουζίνας.



**Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!**

## **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- Τα προϊόντα ψησίματος μπορεί να πάρουν φωτιά! Γι' αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, και ειδικά όχι κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Ξετυλίγετε πάντα πλήρως το καλώδιο δικτύου από τη διάταξη τύλιξης, προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

## **Υπόδειξη:**

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

## 8. Προετοιμασία της βαφλιέρας

Πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το βύσμα και το καλώδιο δικτύου βρίσκονται σε άριστη κατάσταση και ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή.

- 1) Καθαρίστε πρώτα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο "Καθαρισμός και φροντίδα".
- 2) Ζεστάνετε μία φορά τη συσκευή με κλειστό το καπάκι για λίγο στη μέγιστη θερμοκρασία (θέση 5). Για τον σκοπό αυτό, συνδέστε το βύσμα στην πρίζα και μετακινήστε το κουμπί ρυθμιστή **3** τέρμα δεξιά.

### ① Υπόδειξη:

- Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να παρατηρηθεί μια ελαφριά οσμή (ενδέχεται να εμφανιστεί και λίγος καπνός) λόγω των κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποχωρεί μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό.  
Ανοίξτε, για παράδειγμα, ένα παράθυρο.

Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας **1** ανάβει, όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα. Η πράσινη λυχνία λειτουργίας **1** ανάβει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- 3) Αποσυνδέστε ξανά το βύσμα και αφήστε τη συσκευή ανοικτή για να κρυώσει.
- 4) Καθαρίστε ξανά τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο "Καθαρισμός και φροντίδα". Στη συνέχεια, η βαφλιέρα είναι έτοιμη προς λειτουργία.

## 9. Ψήσιμο βαφλών

Εάν έχετε προετοιμάσει μια κατάλληλη για τη βαφλιέρα ζύμη:

- 1) Ζεστάνετε τη συσκευή με κλειστό καπάκι. Για να γίνει αυτό, συνδέστε το βύσμα στην πρίζα και μετακινήστε το κουμπί ρυθμιστή **3** στην επιθυμητή θέση. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο σκούρες θα ψηθούν οι βάφλες.

### ① Υπόδειξη:

- Εάν έχετε ετοιμάσει μια ζύμη χαμηλή σε λιπαρά, όπως για παράδειγμα ζύμη από τυρόπηγμα, αλείψτε ελαφρώς τις επιφάνειες ψησίματος με κατάλληλο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι.

Μόλις ανάψει η πράσινη λυχνία λειτουργίας **1**, οι επιφάνειες ψησίματος είναι ζεστές!

- 2) Μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στην κάτω επιφάνεια ψησίματος. Για να προσδιορίσετε τη σωστή ποσότητα ζύμης, προσθέστε τόση ζύμη, μέχρι να αγγίζει ελαφρά το άκρο της επιφάνειας ψησίματος. Εάν χρειαστεί, αυξήστε ή μειώστε την ποσότητα της ζύμης στην επόμενη βάφλα. Προσέξτε ώστε η ζύμη να μην τρέχει πάνω από το άκρο της επιφάνειας ψησίματος. Κλείστε το καπάκι.

- 3) Μετά από τουλάχιστον 2 λεπτά, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι για να ελέγξετε αν η βάφλα έχει ψηθεί καλά. Εάν ανοίξετε νωρίτερα το καπάκι, η βάφλα απλά θα διαλυθεί.

Οι βάφλες είναι έτοιμες μετά από περ. 3 λεπτά.

### ① Υπόδειξη:

- Καθώς ο ιδανικός βαθμός ροδίσματος εξαρτάται κατά βάση από το προσωπικό γούστο και το είδος της ζύμης, ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει: Ψήντε λοιπόν τις βάφλες μέχρι να επιτύχετε τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Μπορείτε να καθορίσετε τον βαθμό ροδίσματος είτε μέσω του κουμπιού ρυθμιστή **3** είτε μέσω του χρόνου ψησίματος.
- Για μέτριο βαθμό ψησίματος, ψήστε τις βάφλες για 3 λεπτά στη βαθμίδα 3 ή στη βαθμίδα 4. Αυτό μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη συνταγή που χρησιμοποιείτε. Εάν η βάφλα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη στη βαθμίδα 3, επιλέξτε τη βαθμίδα 4.

Κατά την αφαίρεση της βάφλας, προσέχετε να μην καταστρέψετε κατά λάθος την αντικολλητική επιστρώση των επιφανειών ψησίματος. Διαφορετικά, οι βάφλες δεν θα ξεκολλάνε καλά.

- 4) Μετά την τελευταία βάφλα, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή ανοικτή για να κρυώσει.

## 10. Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού σε αυτό. Όταν το περίβλημα είναι ανοιχτό, υφίσταται κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας. Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κίνδυνος τραυματισμού!

Σε καμία περίπτωση μη βυθίζετε μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά! Υπάρχει θανάσιμος κίνδυνος λόγω βραχυκυκλώματος, όταν κατά την εκ νέου λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήξουν σε ρευματοφόρα μέρη.

- Μετά τη χρήση, καθαρίστε πρώτα τις επιφάνειες ψησίματος με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας, για να απομακρύνετε τα υπολείμματα λίπους.
- Στη συνέχεια καθαρίστε όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά υγρό πανί καθαρισμού. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Μετά τον καθαρισμό με απορρυπαντικό σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα βρεγμένο με καθαρό νερό πανί, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν από την εκ νέου χρήση.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε δυνατά απορρυπαντικά ή διαλύτες. Αυτά μπορεί να προβάλλουν την επιφάνεια!

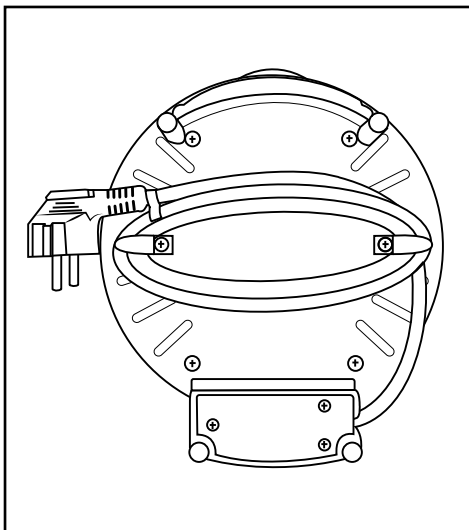
**Σε περίπτωση υπολειμμάτων που έχουν μείνει στη συσκευή:**

- Μη χρησιμοποιήσετε σε καμία περίπτωση σκληρά αντικείμενα. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση των επιφανειών ψησίματος.
- Τοποθετήστε καλύτερα ένα νωπό πανί επάνω στα υπολείμματα για να μαλακώσουν.

## 11. Φύλαξη

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά, πριν τη φυλάξετε.

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου 4 κάτω από τον πάτο της συσκευής και στερεώστε το άκρο του καλωδίου δικτύου με τον σφιγκτήρα:



Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό χώρο.

## 12. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικό προς το περιβάλλον υλικό, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

## 13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

### Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

### Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

### Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 525766\_2504 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια επικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορεί να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βιντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 525766\_2504 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

### 13.1. Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 00800 490826606  
E-Mail: [kompennass@lidl.gr](mailto:kompennass@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4241  
E-Mail: [kompennass@lidl.com.cy](mailto:kompennass@lidl.com.cy)

IAN 525766\_2504

### 13.2. Εισαγωγείας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## 14. Συνταγές

### Βασική Ζύμη

Για περ. 20 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη μαργαρίνη/το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλιας. Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε.

Τέλος, ανακατέψτε σιγά-σιγά το γάλα ξεκινώντας από κάτω, έως ότου η ζύμη αποκτήσει λεία και απαλή υφή.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόκκινο χρώμα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

### Βάφλες με κρέμα γάλακτος

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο  
150 γρ. ζάχαρη  
4 αυγά  
250 γρ. κρέμα γάλακτος ή κρεμ φρες  
300 γρ. αλεύρι  
100 γρ. κόρν φλάουρ

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος και μετά το αλεύρι και το κόρν φλάουρ.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόκκινο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## **Βάφλες με παπαρουνόσπορους και αμαρέτο**

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο  
250 γρ. αλεύρι  
100 γρ. ακατέργαστη μάζα αμυγδαλόπαστας (μάρτσιπαν)  
3 αυγά  
40 γρ. παπαρουνόσποροι για γλυκά (έτοιμο προϊόν)  
50 γρ. Ζάχαρη  
100 ml αμαρέτο  
40 ml κρέμα γάλακτος

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε καλά.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## **Βάφλες με σοκολάτα**

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο  
200 γρ. Ζάχαρη  
4 αυγά  
150 γρ. κρεμ φρες  
80 γρ. μικρά κομματάκια σοκολάτας  
200 γρ. αλεύρι

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και την κρέμα γάλακτος έως ότου γίνουν αφρός. Ανακατεύστε τα κομματάκια σοκολάτας και το αλεύρι.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## **Βάφλες με παπαρουνόσπορους**

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και τους παπαρουνόσπορους μέχρι να γίνουν αφρός και, στη συνέχεια, ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## **Βάφλες με φουντούκια**

Για περ. 8 τεμάχια

100 γρ. αλεσμένα φουντούκια  
160 γρ. μαλακό βούτυρο  
3 αυγά  
200 γρ. αλεύρι  
120 γρ. Ζάχαρη  
40 ml γάλα

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατεύστε το βούτυρο με τα αυγά, το γάλα, τα φουντούκια και το αλεύρι.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## Βάφλες με αμυγδαλόπαστα (μάρτσιπαν)

Για περ. 8 τεμάχια

2 ξινόμηλα

120 γρ. ακατέργαστη μάζα αμυγδαλόπαστας (μάρτσιπαν)

150 γρ. μαλακό βούτυρο

3 αυγά

115 γρ. ζάχαρη

1 γεμάτο κ. γλ. κανέλα

290 γρ. αλεύρι

1 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ

1/4 λίτρο γάλα

Άχνη ζάχαρη και σκόνη κανέλας για το πασπάλισμα.

Ξεφλουδίστε τα μήλα, κόψτε τα στα τέσσερα, βγάλτε τα κουκούτσια και κόψτε τα σε μικρά κυβάκια. Κόψτε την ακατέργαστη μάζα αμυγδαλόπαστας (μάρτσιπαν) σε μικρά κυβάκια.

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τα αυγά, τη ζάχαρη και την κανέλα ώστε να γίνουν αφρός. Αναμείζτε τους κύβους μήλου και αμυγδαλόπαστας. Στη συνέχεια, ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το γάλα.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόκκινο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

Ανακατέψτε λίγη άχνη ζάχαρη με κανέλα και πασπαλίστε τις ζεστές βάφλες με τη ζάχαρη κανέλας.

## Βάφλες με μέλι

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

3 αυγά

270 γρ. αλεύρι

200 γρ. ζάχαρη

1 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ

1/4 λίτρο γάλα

6 κ. σ. μέλι

1 πρέζα αλάτι

Άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα.

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατέψτε το βούτυρο με το μέλι, τα αυγά και το αλάτι μέχρι να γίνουν αφρός, προσθέστε το γάλα και έπειτα τη ζάχαρη, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόκκινο χρώμα.

Τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη όσο είναι ακόμα ζεστές.

## Βάφλες λευκής σοκολάτας

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

3 αυγά

150 γρ. ζάχαρη

100 γρ. τριμμένη λευκή σοκολάτα

250 γρ. αλεύρι

1 κ. γλ. κανέλα

50 ml γάλα

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και την κανέλα έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, αναμείζτε το γάλα, τη λευκή σοκολάτα και το αλεύρι.

Βάλτε περίπου 2 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκόκκινο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## Βάφλες με νιφάδες βρώμης

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

130 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

100 γρ. κρέμα γάλακτος

1 μπουκαλάκι άρωμα ρούμι

75 γρ. αλεύρι

75 γρ. λεπτές νιφάδες βρώμης

Άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα.

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά, την κρέμα γάλακτος και το άρωμα ρούμι έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, ανακατέψτε το αλεύρι με τις νιφάδες βρώμης.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη όσο είναι ακόμα ζεστές.

## Βάφλες με καρύδα

Για περ. 8 τεμάχια

40 γρ. τρίμμα καρύδας

150 γρ. μαλακό βούτυρο

180 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

250 γρ. αλεύρι

5 γρ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

1 γρ. αρωματική ύλη λεμονιού

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, ανακατέψτε την αρωματική ύλη λεμονιού, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το τρίμμα καρύδας και το γάλα.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## Βάφλες με μπανάνα

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

100 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

2 μπανάνες

150 γρ. αλεύρι

5 γρ. μπέικιν πάουντερ

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ξεφλουδίστε τις μπανάνες και κόψτε τις σε μικρά κομματάκια.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## Βάφλες με τυρί

Για περ. 8 τεμάχια

80 γρ. μαλακό βούτυρο

200 γρ. κρέμα γάλακτος

250 γρ. αλεύρι

100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα

200 ml γάλα

1 πρέζα αλάτι

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ζυμώστε το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος, το αλεύρι, την παρμεζάνα, το γάλα και λίγο αλάτι δημιουργώντας μια λεία ζύμη.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## Βάφλες με ντομάτα

Για περ. 8 τεμάχια

5 αυγά

100 γρ. μαλακό βούτυρο

1 κ. γλ. αλάτι

8 κ. σ. βουτυρόγαλα

150 γρ. αλεύρι

100 γρ. στεγνές, τοποθετημένες σε λάδι ντομάτες

3 κοτσάνια βασιλικό

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Πρώτα χωρίστε τα αυγά. Έπειτα, χτυπήστε καλά το ασπράδι. Χτυπήστε τους κρόκους με το βούτυρο και το αλάτι έως ότου γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, ανακατέψτε το βουτυρόγαλα και το αλεύρι.

Αφήστε τις ντομάτες να στραγγίξουν και κόψτε τις σε μικρά κομμάτια. Πλύντε τον βασιλικό και τινάξτε τον έως ότου στεγνώσει. Μαδήστε τα φυλλαράκια και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.

Ανακατέψτε τις ντομάτες και τον βασιλικό μέσα στη ζύμη και προσθέστε το ασπράδι. Ανακατέψτε κατά διαστήματα τη ζύμη, ώστε τα κομμάτια ντομάτας να κατανεμηθούν ομοιόμορφα.

Βάλτε περίπου 3 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 4 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

## Βάφλες με πατάτα

Για περ. 8 τεμάχια

1 κιλό μαλακές, βραστές πατάτες

4 αυγά

100 γρ. αμυλάλευρο

100 γρ. αλεύρι

8 κ. σ. νιφάδες βρώμης

4 κ. γλ. αλάτι

1 κοτσάνι δενδρολίβανο

Ξεφλουδίστε, πλύντε και ψιλοτρίψτε τις πατάτες.

Κλείστε και ζεστάνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατέψτε τις πατάτες με τα αυγά, τις νιφάδες βρώμης και λίγο αλάτι σε ένα μπολ. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αμυλάλευρο. Μαδήστε τα κλωνάρια δενδρολίβανου, ψιλοκόψτε και ανακατέψτε το δενδρολίβανο με τη ζύμη της πατάτας.

Βάλτε περίπου 5 κουτ. σούπας ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος, κατανείμτε ομοιόμορφα τη ζύμη με το κουτάλι σε όλες τις μεριές.

Κλείστε τη βαφλιέρα. Ψήστε κάθε βάφλα περίπου 5 λεπτά έως ότου πάρει ένα χρυσοκάστανο χρώμα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα για γλυκά.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stanje informacija

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών: 09 / 2025 · Ident.-No.: SWE1200F1-072025-1

---

IAN 525766\_2504