

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 E1

SE

VÅFFELJÄRN

Bruksanvisning

DE

AT

CH

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 451342_2310

SE



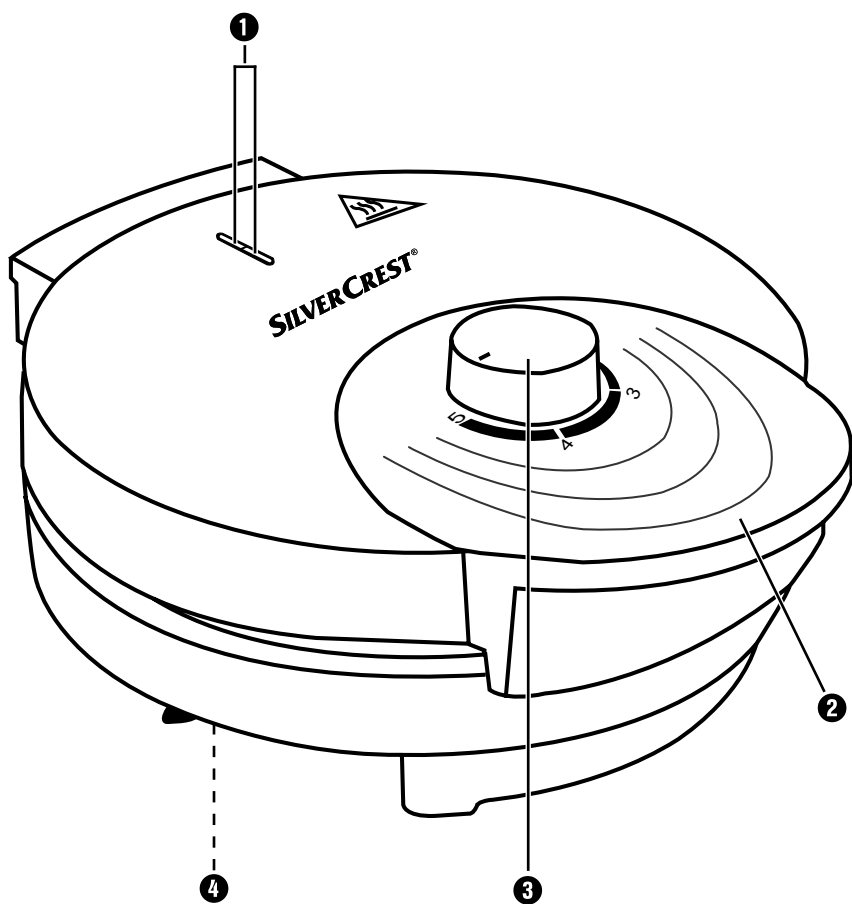
SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13



Innehållsförteckning

Inledning	2
Användningsområde	2
Tekniska data	2
Leveransens innehåll	2
Beskrivning	2
Säkerhetsanvisningar	3
Förbereda våffeljärnet	5
Grädda våfflor	5
Rengöring och skötsel	6
Förvaring	6
Kassering	7
Kassera/återvinna produkten	7
Kassera förpackningen	7
Garanti från Kompernass Handels GmbH	7
Service	8
Importör	8
Recept	9

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Användningsområde

Den här produkten är endast avsedd för att grädda väfflor i privata hushåll. Den är inte avsedd för att tillreda andra livsmedel eller att användas yrkesmässigt eller industriellt.

Tekniska data

Märkspänning: 220 – 240 V ~ (växelström),
50/60 Hz

Effektförbrukning: 1 200 W



Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Leveransens innehåll

- Våffeljärn
- Bruksanvisning

Ta bort allt förpacknings- och skyddsmaterial från produkten när du packat upp den.

Beskrivning

- 1 Driftlampa (röd/grön)
- 2 Handtag
- 3 Reglage
- 4 Kabelhållare

Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- ▶ Akta så att produkten inte kommer i kontakt med vatten så länge kontakten sitter i uttaget, särskilt om du använder den i köket i närheten av diskbänken.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när produkten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du är färdig. Det räcker inte att bara stänga av, eftersom det alltid finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- ▶ Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ När locket fälls upp kan mycket het ånga tränga ut. Ta på grillvantar eller liknande när du öppnar det.
- ▶ Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Produktens delar kan bli mycket varma när den används. Ta därför bara i handtaget. Till och med reglaget kan bli hett efter en viss tid – använd därför helst grillvantar.



Akta! Het yta!

AKTA! BRANDRISK!

- ▶ Deg och smet kan börja brinna! Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Linda alltid ut hela strömkabeln från kabelhållaren innan du tar produkten i bruk.

OBSERVERA

- ▶ Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Förbereda våffeljärnet

Försäkra dig om att produkten, strömkabeln och kontakten är i felfritt skick och att allt förpackningsmaterial tagits bort innan du börjar använda produkten.

- 1) Rengör först produkten så som beskrivs i "Rengöring och skötsel".
- 2) Placera produkten på en plan och värmetålig yta. Värm upp produkten en gång med stängt lock tills den helt kort når maxtemperatur (läge 5). För att göra så, sätt i kontakten i eluttaget och vrid reglaget ③ till läge 5.

OBSERVERA

- Första gången produkten används kan det lukta lite på grund av rester från tillverkningsprocessen (eventuellt kan det även ryka något). Detta är normalt och försvinner efter en kort tid. Sörj för god ventilation. Öppna t.ex. ett fönster.

Driftlampan ① lyser rött när kontakten sitter i eluttaget. Driftlampan ① börjar lysa grönt så snart produkten kommit upp i den inställda temperaturen.

- 3) Dra ut kontakten och låt produkten kallna med locket uppfällt.
- 4) Rengör produkten en gång till enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel. Sedan kan du börja använda våffeljärnet.

Grädda våfflor

När du gjort en våffelsmet:

- 1) Hetta upp produkten med locket stängt. Sätt då kontakten i ett eluttag och flytta reglagen ③ till önskat läge. Ju längre åt höger du flyttar reglaget ③, desto mörkare blir våfflorna.

OBSERVERA

- Om smeten är fettsnål, t.ex. om den innehåller kvarg, ska du smörja laggarna med lite smör eller olja eller margarin som tål temperaturen när man gräddar våfflor.

När driftlampan ① börjar lysa grönt är laggarna heta!

- 2) Fördela smeten jämnt över den undre laggen. En lagom mängd smet når precis upp till kanten. Ta mer eller mindre smet till nästa våffla om det behövs. Akta så att smeten inte rinner över kanten på laggen. Stäng locket.
- 3) Efter tidigast 2 minuter kan du öppna locket för att kontrollera hur våfflan ser ut. Om du öppnar locket tidigare går våfflan sönder.

Efter ca 3 minuter är våfflorna klara.

OBSERVERA

- Gräddningstiden kan variera beroende på personlig smak och vilken smet som gräddas. Grädda därför våfflorna tills du är nöjd med resultatet. Gräddningsgraden bestäms genom att justera reglaget ③ eller ändra gräddningstiden.
- För en lagom brun våffla ska våfflorna gräddas i 3 minuter på läge 3 eller läge 4, beroende på vilket recept du använder. Om våfflan är för ljus på läge 3, välj läge 4.

Akta så att du inte skadar laggarnas nonstickbeläggning när du tar ut våfflan. Annars kommer våfflorna att fastna lättare i fortsättningen.

- 4) Dra ut kontakten ur uttaget när du har gräddat alla våfflorna och låt produkten svalna med locket uppfällt.

Rengöring och skötsel

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Öppna aldrig produktens hölje. Det finns inga kontrolldelar inuti produkten. Om höljet öppnas finns risk för livsfarliga elchocker. Dra ut kontakten och låt produkten kallna innan du rengör den. Risk för personskador!

- ⚡ Doppa aldrig några delar av produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker när produkten används nästa gång om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

- Rengör laggarna med torrt hushållspapper efter varje användning för att suga upp allt fett.
- Rengör sedan alla andra ytor och strömkabeln med en något fuktig trasa. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. När du rengjort ytorna med diskmedel ska du torka av dem en gång till med rent vatten på en trasa så att alla rester av diskmedel försvinner. Torka produkten noga innan du använder den igen.

AKTA!

- Använd inga starka rengörings- eller lösningsmedel. De kan skada ytan!

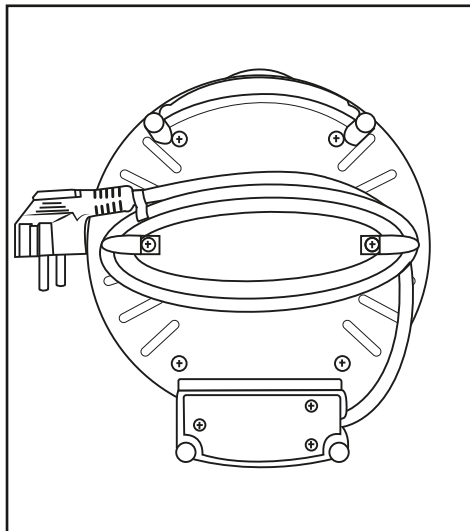
Fastbrända rester:

- Använd under inga omständigheter hårda föremål för att rengöra produkten. Då kan laggarnas nonstickbeläggning skadas.
- Fastbrända rester ska mjukas upp med en våt trasa.

Förvaring

Låt produkten svalna helt på en värmetålig yta innan du ställer undan den.

Linda upp kabeln på hållaren ④ under produkten och fixera änden med kabelklämman:



Förvara produkten på ett torrt ställe.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad sopstunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



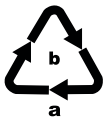
Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera

förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är

märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: plast, 20-22: papper och kartong, 80-98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hantearas på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 451342_2310 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 451342_2310.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 451342_2310

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Grundrecept

ca 20 stycken

250 g margarin eller smör (rumsvarmt)

200 g socker

2 kuvert vaniljsocker (ca 14 g)

5 ägg

500 g mjöl

5 g bakpulver

4 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Vispa äggen, häll i socker och smör/margarin och rör tills smeten är smidig. Tillsätt vaniljsockret. Tillsätt mjöl och bakpulver och blanda.

Rör till sist ner mjölken lite i taget tills smeten får en slät och mjuk konsistens.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Gräddfilsvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör

150 g socker

4 ägg

250 g gräddfil eller crème fraîche

300 g mjöl

100 g potatismjöl, majsstärkelse eller annan stärkelse

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker och ägg tills smeten blir pösig. Blanda ner gräddfilen och därefter mjölet och stärkelsen.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Våfflor med malda vallmofrön och amaretto

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

250 g mjöl

100 g marsipan

3 ägg

40 g malda vallmofrön (färdig produkt)

50 g socker

1 dl amaretto

0,4 dl grädde

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Vispa upp äggen och rör ihop dem till en slät smet med sockret och smöret. Tillsätt de övriga ingredienserna och blanda noga.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Chokladvåfflor

ca 8 stycken

200 g mjukt smör

200 g socker

4 ägg

150 g crème fraîche

80 g chokladdroppar

200 g mjöl

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och crème fraîche tills smeten blir pösig. Blanda ner chokladdropparna och mjölet.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Vallmovåfflor

ca 8 stycken

160 g mjukt smör

130 g socker

3 ägg

100 g malda vallmofrön (färdig produkt)

200 g mjöl

5 g bakpulver

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och malda vallmofrön tills smeten blir pösig, blanda sedan i mjöl och bakpulver.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Hasselnötsvåfflor

ca 8 stycken

100 g finmalda hasselnötskärnor

160 g mjukt smör

3 ägg

200 g mjöl

120 g socker

0,4 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop smöret med ägg, mjölk, malda hasselnötskärnor och mjöl.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Marsipanvåfflor

ca 8 stycken

2 syrliga äpplen

120 g marsipan

150 g mjukt smör

3 ägg

115 g socker

1 rågad tsk kanel

290 g mjöl

1 tsk bakpulver

1/4 l mjölk

Florsocker och kanel till garnering.

Skala äpplena, dela dem i fyra delar, ta bort kärnhuset och skär i mindre bitar. Skär marsipanen i småbitar.

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, ägg, socker och kanel till en pösig smet. Blanda ner marsipan- och äpplebitar. Blanda ner mjöl, bakpulver och mjölk.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Blanda ihop lite florsocker med kanel och pudra över de varma våfflorna.

Honungsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

3 ägg

270 g mjöl

200 g socker

1 tsk bakpulver

1/4 l mjölk

6 msk honung

1 nypa salt

Florsocker till garnering.

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop smör, honung, ägg och salt till en pösig smet, blanda sedan i mjölken och därefter mjöl, socker och bakpulver.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och strö över florsocker medan de fortfarande är varma.

Våfflor med vit choklad

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

3 ägg

150 g socker

100 g riven vit choklad

250 g mjöl

1 tsk kanel

0,5 dl mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och kanel till en pösig smet. Blanda ner mjölk, riven vit choklad och mjöl.

Lägg ungefär 2 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Havregrynsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

130 g socker

3 ägg

1 dl gräddfil (eller crème fraîche, smetana osv.)

1 liten flaska romextrakt

75 g mjöl

75 g havregryn

Florsocker till garnering.

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg, gräddfil och romextrakt till en pösig smet. Blanda ner mjöl och havregryn.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och strö över florsocker medan de fortfarande är varma.

Kokosvåfflor

ca 8 stycken

40 g riven kokos

150 g mjukt smör

180 g socker

3 ägg

250 g mjöl

5 g bakpulver

1,5 dl mjölk

1 g citrusarom

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker och ägg till en pösig smet. Blanda ner citrusarom, mjöl, bakpulver, riven kokos och mjölk.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Bananvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör

100 g socker

3 ägg

2 bananer

150 g mjöl

5 g bakpulver

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Skala bananerna och skär dem i mindre bitar.

Rör smör, socker och ägg till en pösigt smet. Blanda ner bananer, mjöl och bakpulver.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Ostvåfflor

ca 8 stycken

80 g mjukt smör

200 g sur grädde eller crème fraîche

250 g mjöl

100 g riven parmesan

2 dl mjölk

1 nypa salt

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Knåda ihop smör, sur grädde eller crème fraîche, mjöl, parmesanost, mjölk och lite salt till en smidig smet.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 3 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Tomatvåfflor

ca 8 stycken

5 ägg

100 g mjukt smör

1 tsk salt

8 msk kärnmjöl

150 g mjöl

100 g soltorkade tomater i olja

3 kvistar basilika

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Dela äggulorna från vitorna. Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Rör ihop äggulorna med smör och salt tills smeten blir pösig. Blanda ner kärnmjöl och mjöl.

Låt tomaterna rinna av och skär dem i mindre bitar. Skölj basilikan och skaka den torr.

Dra av bladen och skär dem i mindre bitar.

Rör ner tomater och basilika i smeten och blanda sedan försiktigt i äggvitan. Rör om i smeten då och då så att tomatbitarna fördelas jämnt.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna tills de får en gyllenbrun färg i ungefär 4 min.

Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Potatisvåfflor

ca 8 stycken

1 kg mjölig potatis

4 ägg

100 g potatismjöl, maizena eller annan stärkelse

100 g mjöl

8 msk havregryn

4 tsk salt

1 kvist rosmarin

Skala, skölj och riv potatisen fint. Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop potatis, ägg, havregryn och lite salt i en skål. Blanda ner mjöl och stärkelse. Dra av rosmarinbladen, finhacka eller klipp dem fint och blanda ner dem i smeten.

Lägg 5 msk smet mitt på den undre laggen och fördela smeten jämt åt alla sidor med slevan.

Stäng våffeljärnet. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 5 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	14
Technische Daten	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Sicherheitshinweise	15
Waffeleisen vorbereiten	17
Waffeln backen	17
Reinigen und Pflegen	18
Aufbewahren	18
Entsorgung	18
Gerät entsorgen	18
Verpackung entsorgen	19
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	19
Service	20
Importeur	20
Rezepte	21

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Technische Daten

Nennspannung: 220–240 V ~
(Wechselstrom),
50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

- 1 Betriebslampe (rot/grün)
- 2 Handgriff
- 3 Reglerknopf mit 5 Stufen
- 4 Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere, wenn Sie es in der Küche in der Nähe einer Spüle verwenden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig von der Kabelaufwicklung ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Waffeleisen vorbereiten

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

- 1) Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Fläche. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Stufe 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf **3** auf Stufe 5.

HINWEIS

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

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

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

- 1) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf **3** auf die gewünschte Position. Je höher die Stufe, umso dunkler werden die Waffeln gebacken.

HINWEIS

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

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

- 2) Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig, vergrößern oder verringern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
- 3) Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

- Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Reglerknopfs **3** oder durch die Backzeit bestimmen.
- Für einen mittleren Bräunungsgrad backen Sie die Waffeln 3 Minuten auf Stufe 3 oder auf Stufe 4. Je nachdem, welches Rezept Sie verwenden, kann dies variieren. Sollte die Waffel auf Stufe 3 zu hell sein, wählen Sie die Stufe 4.

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Verletzungsgefahr!

⚡ Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie nach der Reinigung mit Spülmittel alle Flächen mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab, damit alle Spülmittelreste beseitigt werden. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche angreifen!

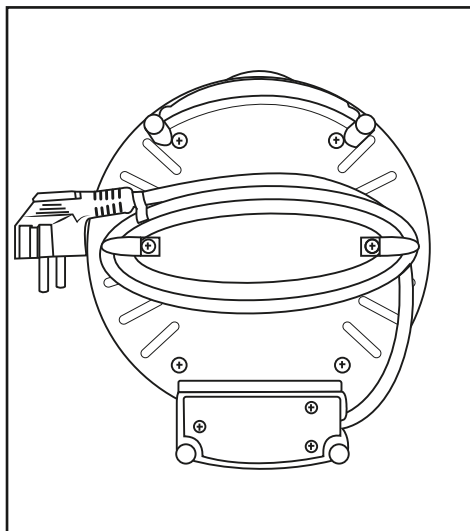
Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst auf einer hitzebeständigen Fläche vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ④ unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Ende des Netzkabels mit der Klammer:



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

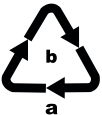
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtwartung.

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 451342_2310 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 451342_2310 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451342_2310

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

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

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel
120 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter
3 Eier
115 g Zucker
1 gehäufter TL Zimt
290 g Mehl
1 TL Backpulver
1/4 l Milch
Puderzucker und Zimtpulver (zum Bestäuben)

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Etwas Puderzucker mit Zimt verrühren und die warmen Waffeln mit dem Zimtzucker bestäuben.

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
3 Eier
270 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
1/4 l Milch
6 EL Honig
1 Prise Salz
Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Weiß-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
3 Eier
150 g Zucker
100 g geriebene, weiße Schokolade
250 g Mehl
1 TL Zimt
50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
130 g Zucker
3 Eier
100 g Schmand
1 Fläschchen Rum-Aroma
75 g Mehl
75 g blütenzarte Haferflocken
Puderzucker (zum Bestäuben)

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

80 g weiche Butter

200 g saure Sahne

250 g Mehl

100 g geriebener Parmesan

200 ml Milch

1 Prise Salz

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier

100 g weiche Butter

1 TL Salz

8 EL Buttermilch

150 g Mehl

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

3 Stängel Basilikum

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Zuerst die Eier trennen. Dann die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Salz schaumig rühren. Dann die Buttermilch und das Mehl unterrühren.

Die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden.

Das Basilikum waschen und trockenschütteln.

Die Blättchen abzupfen und klein schneiden.

Die Tomaten und das Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstücke gleichmäßig verteilen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

4 Eier

100 g Stärke

100 g Mehl

8 EL Haferflocken

4 TL Salz

1 Zweig Rosmarin

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

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

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

Das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 5 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Informationsstatus · Stand der Informationen:

02 / 2024 · Ident.-No.: SWE1200E1-022024-1

IAN 451342_2310