



GOFRERA SWE 1200 E1

ES

GOFRERA

Instrucciones de uso

DE AT CH

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 479745_2410

ES



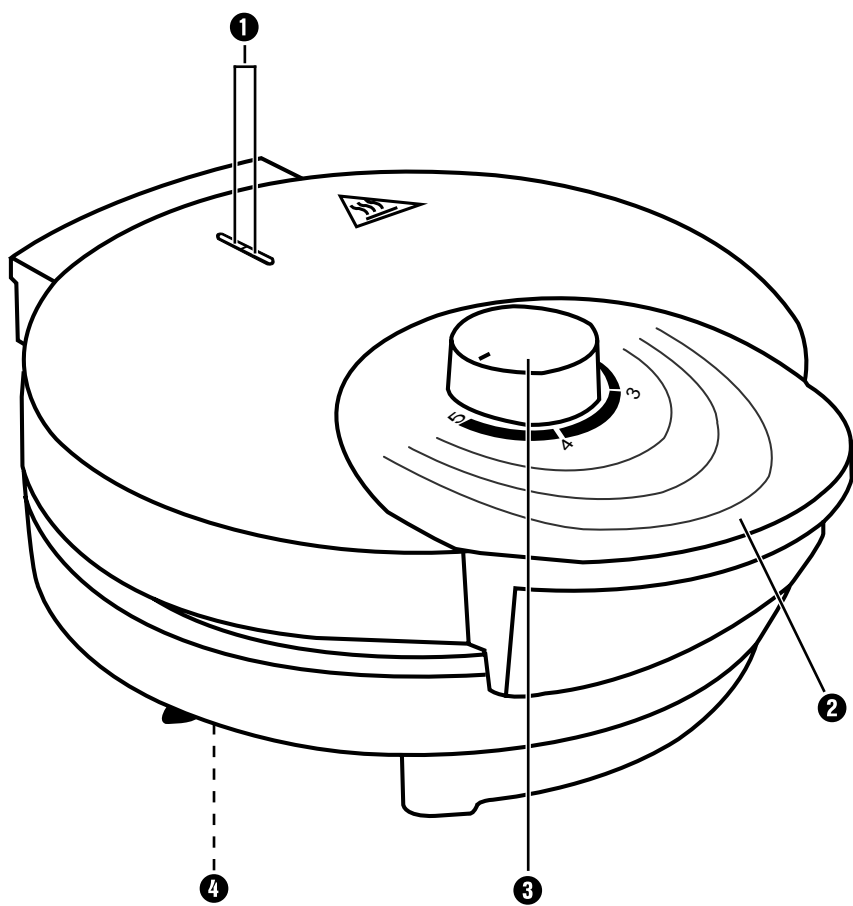
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	13



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Datos técnicos	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Indicaciones de seguridad	3
Preparar el molde para gofres	5
Hacer gofres	5
Limpieza y cuidado	6
Conservación	6
Desecho	6
Desecho del aparato	6
Desecho del embalaje	7
Garantía de Kompernass Handels GmbH	7
Asistencia técnica	8
Importador	8
Recetas	9

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Guarde convenientemente estas instrucciones. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto para la preparación de gofres y para el uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

Datos técnicos

Tensión: 220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de potencia: 1200 W

Volumen de suministro

- Gofrera
- Manual de instrucciones

Retire después de desembalar del aparato todo el material de embalaje o pegatinas de protección.

Descripción del aparato

- 1 Lámpara de servicio (roja/verde)
- 2 Asa
- 3 Botón de regulador
- 4 Enrollables

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con agua mientras la clavija de red esté conectada en la base de enchufe, especialmente si utiliza el aparato en la cocina cerca de un fregadero.
- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tiéndalo de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de forma alguna.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Después del uso retire siempre la clavija de red de la base de enchufe. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

¡ADVERTENCIA ! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

¡ADVERTENCIA ! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Al abrir la tapa, puede desprenderse vapor muy caliente. Por este motivo, recomendamos el uso de guantes de cocina para abrirla.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
- Las piezas del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento, por lo que solo debe sujetarse por el asa. El botón regulador también puede calentarse después de un tiempo de servicio prolongado, por ello es aconsejable que utilice manoplas de cocina.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ¡Los productos de panadería pueden arder! Por ello, no debe colocarse el aparato bajo objetos inflamables y, especialmente, nunca bajo cortinas inflamables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, desenrolle totalmente el cable de red del enrollacables.

Indicación:

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Preparar el molde para gofres

Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que tanto el aparato como la clavija de red y el cable de alimentación estén en perfecto estado y que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato.

- 1) Antes de nada limpie el aparato tal como se explica en "Cuidado y limpieza".
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y termorresistente. Caliente brevemente el aparato con la tapa cerrada a la máxima temperatura (nivel 5). Para ello, conecte la clavija de red en la base de enchufe y gire el botón regulador **3** hasta el nivel 5.

i Indicación:

- Al utilizarlo por primera vez puede formarse un ligero olor debido a los residuos condicionados por la fabricación (incluso la formación de ligero humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación. Por ejemplo, abra una ventana.

La lamparita de servicio roja **1** se ilumina durante el tiempo que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. La lamparita de servicio verde **1** se ilumina al momento de alcanzar la temperatura ajustada.

- 3) Vuelva a extraer la clavija de red y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.
- 4) Vuelva a limpiar el aparato tal como se explica en "Cuidado y limpieza". Después, el molde para gofres está listo para funcionar.

Hacer gofres

Cuando haya preparado una masa adecuada para la plancha de gofres:

- 1) Caliente el aparato con la tapadera cerrada. Para ello, conecte el enchufe en la toma eléctrica y desplace el botón regulador **3** hasta la posición deseada. Cuanto más alto sea el ajuste, más oscuros se hornearán los gofres.

i Indicación:

- Si desea preparar una masa pobre en grasa tales como una masa de requesón, engrase la placa de cocción ligeramente con mantequilla, margarina o bien aceite.

¡Al momento que se ilumina la lamparita de servicio verde **1**, es indicio de que el aparato está caliente!

- 2) Distribuya la masa homogéneamente sobre la placa de horneado inferior. Para determinar la cantidad de masa adecuada, rellene masa suficiente hasta que se pueda tocar ligeramente el borde de la superficie de horneado. En caso necesario aumente o reduzca la cantidad de masa en el gofre siguiente. Tenga cuidado de que la masa no rebose por encima del borde de la placa de horneado. Cierre la tapadera.
- 3) Puede abrir la tapadera como mínimo después de 2 minutos, para controlar el resultado. Abriéndola antes de tiempo sólo conseguirá romper el gofre.

Los gofres están listos después de unos 3 minutos.

i Indicación:

- Al variar bastante el grado de tueste del gusto personal y del tipo de masa, puede variar también el tiempo de horneado. Hornee los gofres hasta lograr el grado de tueste deseado bien, moviendo el botón del regulador **3** o bien determinando el tiempo de horneado.
- Para un grado de dorado medio, hornee los gofres durante 3 minutos en el nivel 3 o 4. Este tiempo puede variar en función de la receta que haga. Si el gofre está muy poco dorado en el nivel 3, seleccione el nivel 4.

Al sacar el gofre tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocinado. De otro modo los gofres no podrán volver a despegarse tan fácilmente.

- 4) Después del último gofre extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Nunca abra la carcasa del aparato. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica. Antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje enfriar el aparato. ¡Peligro de lesiones!

- ⚠ ¡No deben sumergirse nunca en agua u otros líquidos piezas de la máquina! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando al volver a utilizar el aparato los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.

- Después de la utilización limpie las placas de cocinado primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.

- A continuación, limpie todas las superficies y el cable de red con un paño de limpieza ligeramente húmedo. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Tras la limpieza con el jabón lavavajillas, frote una vez más las superficies con un paño humedecido solo con agua limpia para eliminar todos los restos de jabón lavavajillas. Seque bien el aparato antes de volver a utilizarlo.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No utilice productos de limpieza ni disolventes abrasivos, ya que podrían dañar la superficie.

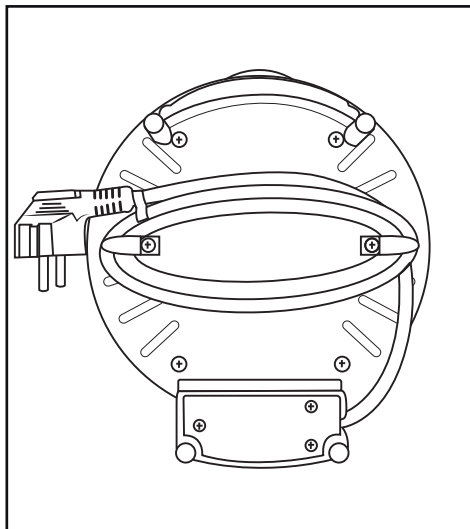
En caso de residuos fuertemente adheridos:

- De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas del molde.
- Lo más indicado es que coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos adheridos, para reblandecerlos.

Conservación

Deje que el aparato se enfríe completamente sobre una superficie termorresistente antes de guardarlo.

Enrolle el cable de red en el enrollacables ④ situado en la parte inferior del aparato y fije el extremo del cable de red con la pinza:



Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

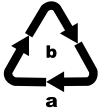


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 479745_2410 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.

■ Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especializado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.

■ Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 479745_2410.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 479745_2410

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Masa

Para aprox. 20 unidades

250 g de margarina o mantequilla (blanda)

200 g de azúcar

2 paquetitos de azúcar avainillado

5 huevos

500 g de harina

5 g de levadura en polvo

400 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres. Bata los huevos y mézclelos con el azúcar y la margarina/mantequilla batiéndolos hasta lograr una masa uniforme. Añada el azúcar avainillado. Añada la harina y la levadura en polvo y mézclelas. Por último, añada la leche y bata hasta que la masa alcance una consistencia homogénea y blanda. Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min. A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de esmetana

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda

150 g de azúcar

4 huevos

250 g de esmetana o crème fraîche

300 g de harina

100 g de espesante

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres. Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. Añada la esmetana y después la harina y el espesante sin parar de remover. Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min. A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de semillas de amapola y amaretto

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

250 g de harina

100 g de masa de mazapán cruda

3 huevos

40 g de semillas de amapola para cocinar (Mohnback, producto elaborado)

50 g de azúcar

100 ml de amaretto

40 ml de nata

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres. Bata los huevos y mézclelos con el azúcar y la mantequilla batiéndolos hasta lograr una masa uniforme. Añada el resto de ingredientes y mezcle todo bien. Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min. A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de chocolate

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda

200 g de azúcar

4 huevos

150 g de crème fraîche

80 g de lágrimas de chocolate

200 g de harina

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres. Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y la crème fraîche hasta conseguir una masa espumosa. Mezcle las lágrimas de chocolate y la harina sin dejar de remover. Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min. A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de semillas de amapola

Para aprox. 8 unidades

160 g de mantequilla blanda

130 g de azúcar

3 huevos

100 g de semillas de amapola para cocinar
(Mohnback, producto elaborado)

200 g de harina

5 g de levadura en polvo

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y las semillas de amapola hasta conseguir una masa espumosa y a continuación añada la harina y la levadura en polvo sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de avellana

Para aprox. 8 unidades

100 g de avellanas peladas molidas finamente

160 g de mantequilla blanda

3 huevos

200 g de harina

120 g de azúcar

40 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Mezcle la mantequilla con los huevos, la leche, las avellanas y la harina.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de mazapán

Para aprox. 8 unidades

2 manzanas algo ácidas

120 g de masa de mazapán cruda

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

115 g de azúcar

1 cucharadita colmada de canela

290 g de harina

1 cucharadita de levadura en polvo

1/4 l de leche

Azúcar y canela en polvo para espolvorear.

Pele las manzanas, pártalas en cuatro, quíteles el corazón y córtelas en cuadraditos pequeños. Corte la masa de mazapán cruda en cuadraditos pequeños.

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con los huevos, el azúcar y la canela hasta conseguir una masa espumosa. Incorpore los cuadraditos de manzana y de mazapán.

A continuación, añada la harina, la levadura en polvo y la leche, sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Mezcle algo de azúcar glas con canela y espolvoree con la mezcla los gofres calientes.

Gofres de miel

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

270 g de harina

200 g de azúcar

1 cucharadita de levadura en polvo

1/4 l de leche

6 cucharadas de miel

1 pellizco de sal

Azúcar glas para espolvorear

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con la miel, los huevos y la sal hasta conseguir una masa espumosa, añada la leche y después el azúcar, la harina y la levadura en polvo sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina y espolvoréelos con el azúcar glas mientras todavía están calientes.

Gofres de chocolate blanco

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

150 g de azúcar

100 g de chocolate blanco rallado

250 g de harina

1 cucharadita de canela

50 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y la canela hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, añada la leche, el chocolate blanco y la harina sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de copos de avena

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

130 g de azúcar

3 huevos

100 g de esmetana

1 botellita de aroma de ron

75 g de harina

75 g de copos de avena muy finos

Azúcar glas para espolvorear.

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos, la esmetana y el aroma de ron hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, añada la harina y los copos de avena sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina y espolvoréelos con el azúcar glas mientras todavía están calientes.

Gofres de coco

Para aprox. 8 unidades

40 g coco rallado

150 g de mantequilla blanda

180 g de azúcar

3 huevos

250 g de harina

5 g de levadura en polvo

150 ml de leche

1 g de aroma de limón

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, añada el aroma de limón, la harina, levadura, coco rallado en polvo y la leche, sin dejar de remover.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de plátano

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

100 g de azúcar

3 huevos

2 plátanos

150 g de harina

5 g de levadura en polvo

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Pele los plátanos y córtelos en trocitos.

Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. A continuación, incorpore los plátanos, la harina y la levadura en polvo.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de queso

Para aprox. 8 unidades

80 g de mantequilla blanda

200 g de nata agria

250 g de harina

100 g de queso parmesano rallado

200 ml de leche

1 pellizco de sal

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Amase la mantequilla, la nata agria, la harina, el parmesano, la leche y un poco de sal hasta conseguir una masa homogénea.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de tomate

Para aprox. 8 unidades

5 huevos

100 g de mantequilla blanda

1 cucharadita de sal

8 cucharadas de suero de leche

150 g de harina

100 g de tomates secos, macerados en aceite

3 tallos de albahaca

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Primero, separe las yemas de las claras de los huevos. A continuación, bata las claras a punto de nieve. Bata las yemas con la mantequilla y la sal hasta conseguir una masa espumosa. Seguidamente, mezcle el suero de leche y la harina sin dejar de remover.

Deje escurrir los tomates y trocéelos. Lave la albahaca y escúrrala. Arranque las hojas y píquelas. Mezcle los tomates y la albahaca con la masa y después añada las claras montadas. Remueva la masa entretanto para que los trozos de tomate se distribuyan homogéneamente.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Gofres de patata

Para aprox. 8 unidades

1 kg de patatas cocidas harinosas

4 huevos

100 g de almidón

100 g de harina

8 cucharadas de copos de avena

4 cucharaditas de sal

1 rama de romero

Pele las patatas, lávelas y rállelas en láminas finas. Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Mezcle las patatas con los huevos, los copos de avena y un poco de sal en un bol. Incorpore la harina y el almidón. Arranque las hojitas de romero de la rama, píquelas y añádalas a la masa de patata.

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

Cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 5 min. A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	14
Technische Daten	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Verwendete Warnhinweise und Symbole	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 ~, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W

Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Gefahr“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Warnung“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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 Fernwirk-system, 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.
- 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.

i 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 Sie 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! LEBENSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG!

- 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!

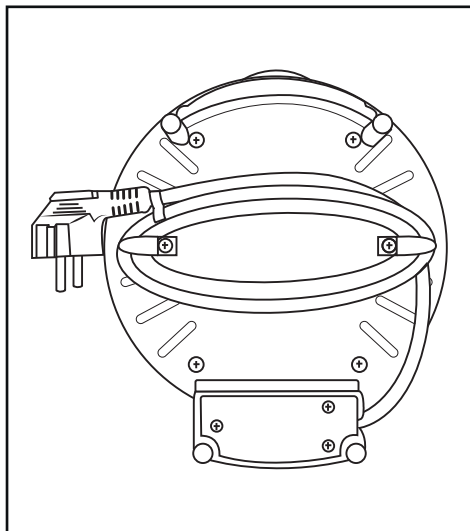
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche angreifen!

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 Stadtwaltung.

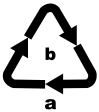
Verpackung entsorgen



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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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 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) 479745_2410 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) 479745_2410 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 479745_2410

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 nach unterrühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

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

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

11 / 2024 · Ident.-No.: SWE1200E1-112024-1

IAN 479745_2410