SILVERCREST®

www.lidl-service.com

WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(GB) (IE)
WAFFLE MAKER
Operating instructions

(SE)
VÅFFELJÄRN
Bruksanvisning

(FR) (BE)
GAUFRIER
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

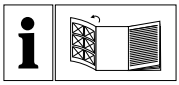
(FI)
VOHVELIRAUTA
Käyttöohje

(DK)
VAFFELJERN
Betjeningsvejledning

(NL) (BE)
WAFELIJZER
Gebruiksaanwijzing

IAN 102696

(FI) (SE) (DK) (BE)



(GB) (IE)

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

(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

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

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (AT) (CH)

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	13
SE	Bruksanvisning	Sidan	25
DK	Betjeningsvejledning	Side	37
FR / BE	Mode d'emploi	Page	49
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

SILVERCREST
1
2
3
4
5
❶
❷
❸
❹

GB
IE

Table of Contents

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

GB
IE

WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended Use

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

Technical data

Voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Max. power consumption:	1200 W

Items supplied

Waffle Maker

Operating manual

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

Appliance description

❶ Operating lamp (red / green)
❷ Hand grip
❸ Control knob
❹ Cable retainer

Safety instructions

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Very hot steam can escape when opening the lid. It is therefore best to wear oven mitts when opening the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The control knob can also become hot after the appliance has been in operation for a certain amount of time – therefore, it is best to wear oven mitts.

Caution! Hot surfaces.

ATTENTION! RISK OF FIRE!

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

Preparing the waffle iron

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

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

NOTE

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

The red operating lamp ❶ glows all the time when the plug is connected to a mains power socket. The green operating lamp ❶ glows as soon as the programmed temperature has been reached.

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

Baking waffles

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

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

NOTE

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

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

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

The waffles are ready after about 3 minutes.

NOTE

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

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

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

GB
IE

Cleaning and care

ATTENTION!

► Never open the casing of the appliance. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, remove the power plug from the wall socket and allow the device to cool down completely. Risk of injury!

⚠ DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.

ATTENTION!

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

In the case of stubborn residues:

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

Storage

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

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

Store the appliance in a dry location.

Disposal

Do not, under any circumstances, dispose of the appliance with household refuse. This appliance is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

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

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

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

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

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

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 102696

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 102696

Hotline availability:

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

GB
IE

Recipes

Basic batter

For approx. 20 waffles

250 g margarine or butter (soft)
200 g sugar
2 packets of vanilla sugar
5 eggs
500 g flour
5 g baking powder
400 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Scramble the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the vanilla sugar. Now add the flour and baking powder, and stir in.

Lastly, add the milk bit by bit and stir in until the dough has a smooth, soft consistency.

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

Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

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

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

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

Poppy seed and Amaretto waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.
Whisk the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the remaining ingredients and blend everything well. Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.
Lay the ready waffles on a cake grill.

Chocolate waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
200 g sugar
4 eggs
150 g crème fraîche
80 g chocolate drops
200 g flour

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Poppy seed waffles

For approx. 8 waffles

160 g soft butter

130 g sugar

3 eggs

100 g poppy seed mix (ready-to-use product)

200 g flour

5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Hazelnut waffles

For approx. 8 waffles

100 g finely ground hazelnuts

160 g soft butter

3 eggs

200 g flour

120 g sugar

40 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Marzipan waffles

For approx. 8 waffles

2 sour apples

120 g marzipan

150 g soft butter

3 eggs

115 g sugar

1 heaped tsp cinnamon

290 g flour

1 tsp of baking powder

1/4 l milk

Icing sugar and cinnamon powder for dusting.

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

Close and heat up the waffle iron.

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

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.
Lay the ready waffles on a cake grill.
Mix some icing sugar and cinnamon and dust the warm waffles with the cinnamon sugar.

Honey waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.
Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

White chocolate waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Oatmeal waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.
Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

Coconut waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Banana waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

Peel the bananas and cut them into small pieces.

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

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

Cheese waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Tomato waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

First separate the eggs. Beat the whites until stiff. Beat the yolks with the butter and salt until creamy. Then blend in the butter milk and the flour.

Drain the tomatoes and cut them into small pieces. Wash the basil and shake it dry. Pluck off the leaves and cut into small pieces. Stir the tomatoes and basil into the mixture, then mix in the egg white. Stir the batter occasionally so that the tomato pieces are distributed evenly.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 4 minutes until golden brown.
Lay the ready waffles on a cake grill.

Potato waffles

For approx. 8 waffles

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

Peel, wash and finely grate the potatoes.
Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Sisällysluettelo

Johdanto 14
Käyttötarkoitus 14
Tekniset tiedot 14
Toimituksen piiriin kuuluvat osat 14
Laitteen kuvaus 14
Turvaohjeet 15
Ennen ensimmäistä käyttökertaa 17
Vohveleiden valmistaminen 17
Puhdistus ja hoito 18
Säilytys 18
Hävittäminen 18
Maahantuoja 18
Takuu ja huolto 19
Reseptit 20

VOHVELIRAUTA SWE 1200 C3

FI

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Säilytä tämä käyttöohje hyvin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Käyttötarkoitus

Tämä laite on tarkoitettu vohvelien valmistamiseen kotitalouksissa. Sitä ei ole tarkoitettu muiden elintarvikkeiden valmistamiseen eikä käytettäväksi kaupalliseen tai teolliseen tarkoitukseen.

Tekniset tiedot

Jännite:	220 - 240 V ~/50 Hz
Suurin tehontarve:	1200 W

Toimituksen piiriin kuuluvat osat

Vohvelirauta

Käyttöohje

Poista pakkauksesta ottamisen jälkeen kaikki pakkausmateriaalit tai suojatarrat laitteesta.

Laitteen kuvaus

❶ Merkkivalo (punainen / vihreä)
❷ Kahva
❸ Säätöpainike
❹ Johtokela

Turvaohjeet

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- Varmista, ettei laite joudu kosketuksiin veden kanssa silloin, kun verkkopistoke on verkkopistorasiassa, erityisesti, jos käytät laitetta keittiöaltaan läheisyydessä.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää kiinni, puristu tai muulla tavalla vaurioidu.
- Anna vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Irrota aina käytön jälkeen verkkopistoke pistorasiasta. Pelkkä virran katkaiseminen ei riitä, sillä laitteessa on virtaa niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

FI

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Varo kuumaa vesihöyryä, kun avaat laitteen kannen. Käytä patakinnasta avatessasi kantta.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta ja liitäntäjohdosta.
- Laitteen osat voivat kuumentua käytön aikana, tartu siksi vain käsikahvaan. Myös säätöpainike voi tietyn käyttöajan jälkeen kuumentua, minkä vuoksi on suositeltavaa käyttää patakinnasta.

Huomio! Kuumia pintoja.

HUOMIO! TULIPALON VAARA!

- Leivonnaiset voivat palaa! Älä sen takia koskaan aseta laitetta helposti syttyvien esineiden alapuolelle, varsinkaan helposti syttyvien verhojen alle.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin otat laitteen käyttöön, varmistu siitä, että laite, verkkopistoke ja virtajohto ovat moitteettomassa kunnossa ja että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu laitteesta.

1) Puhdista laite ensin kohdassa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaisesti.
2) Rasvaa paistopinnat kevyesti paistoon tarkoitetulla öljyllä. Näin mahdollisesti valmistuksesta aiheutuneet jäämät irtoavat paistopinnoista helpommin.
3) Kuumenna laite kansi suljettuna kerran lyhyesti maksimilämpötilaan (Position 5). Laita pistoke pistorasiaan ja käännä säätönappi ❸ aivan oikealle.

OHJE

► Ensimmäisessä käytössä saattavat valmistuksesta johtuvat jäämät aiheuttaa lievää hajua (myös lievä savuaminen on mahdollista). Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Pidä huoli riittävästä tuuletuksesta. Avaaa esim. ikkuna.

Punainen merkkivalo ❶ palaa aina kun verkkopistoke on pistorasiassa. Vihreä merkkivalo ❶ palaa heti, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

4) Vedä nyt verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.
5) Puhdista laite uudelleen kohdassa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaisesti. Nyt vohvelirauta on käyttövalmis.

Vohveleiden valmistaminen

Kun olet valmistanut vohveliraudalle tarkoitetun taikinan:

1) Sulje kansi ja kuumenna laite. Työnnä tätä varten verkkopistoke pistorasiaan ja kierrä säätöpainike ❸ asentoon 3. Mitä enemmän oikealle säätönappia ❸ käännät, sitä tummempia vohveleista tulee.

OHJE

► Jos valmistamasi taikina on vähärasvainen, kuten esimerkiksi rahkataikina, voitele leivontavuoan pinnat leivontaan soveltuvalla voilla, margariinilla tai öljyllä.

Heti kun vihreä merkkivalo ❶ palaa, laite on kuuma!

2) Levitä taikina tasaisesti alimmalle paistopinnalle. Määrittele oikea taikinamäärä täyttämällä taikinaa niin paljon, että se koskee kevyesti paistopinnan reunaa. Lisää tai vähennä tarvittaessa taikinamäärää seuraavaa vohvelia varten. Tarkista, ettei taikinaa valu paistoalueen yli. Sulje kansi.
3) Voit avata kannen aikaisintaan 2 minuutin kuluttua tarkistaaksesi paistotuloksen. Jos avaat kannen aikaisemmin, vohveli repeytyy.

Vohvelit ovat valmiita n. 3 minuutin kuluttua.

OHJE

► Koska ihanteellinen ruskistusaste riippuu huomattavasti henkilökohtaisesta mausta ja taikinan laadusta, paistoaika voi vaihdella: Paista siksi vohveleita niin kauan, kunnes haluttu ruskistusaste on saavutettu. Ruskistusaste voidaan määrittää joko säätöpainiketta ❸ siirtämällä tai paistoajan avulla. Voit valmistaa kullankeltaisia tai rapean ruskeita vohveleita.

Kun otat vohvelin pois varmista, ettei paistoalueen pinnoite vahingoitu. Se voi vaikeuttaa vohveleiden irrottamista.

4) Kun olet paistanut viimeisen vohvelin, irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna avatun laitteen jäähtyä kunnolla.

FI

Puhdistus ja hoito

HUOMIO!

► Älä milloinkaan avaa laitteen koteloa. Sisällä ei ole minkäänlaisia hallintalaitteita. Avattu kotelo voi aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun vaaran. Ennen kuin puhdistat laitteen, vedä johto irti seinästä ja anna koneen jäähtyä! Loukkaantumisvaara!

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

Älä missään tapauksessa päästä laitetta kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa! Jos laitteen sähköä johtaviin osiin joutuu nesteitä, seurauksena on sähköiskun vaara ja laitteen käyttäminen on hengenvaarallista.

- Puhdista laitteen paistoalue käytön jälkeen kuivalla paperipyyhkeellä. Näin siihen ei jää rasvajäämiä.
- Puhdista sen jälkeen kaikki pinnat sekä virtajohto kevyesti kostutetulla pyyhkeellä. Kuivaa kone aina hyvin, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HUOMIO!

► Älä käytä puhdistus- tai luotinaineita. Ne eivät ainoastaan vahingoita laitetta, vaan niistä voi myös jäädä jäämiä seuraaviin vohveleihin.

Jos laitteessa on kiinni palaneita jäämiä:

- Älä missään tapauksessa käytä apuna kovia esineitä. Ne voivat vahingoittaa laitteen pinnoitteita.
- Käytä jäämien poistamiseen kosteaa pesuriepua.

Säilytys

Ennen kuin siirrät laitteen syrjään, anna sen ensin jäähtyä kokonaan.
Kierrä virtajohto laitteen pohjassa olevan johtokelan ❹ ympärille.

Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

Hävittäminen

Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Maahantuoja

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

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa.

Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritetut korjaukset ovat maksullisia.

(FI) **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 102696

Palvelupuhelin:
Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)

FI

Reseptit

Perustaikina

Noin 20 kappaletta

250 g margariinia tai voita (pehmeää)
200 g sokeria
2 annospakkaus vaniljasokeria
5 munaa
500 g jauhoja
5 g leivinjauhetta
4 dl maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa munat ja sekoita sokerin ja margariinin/voin kanssa tasaiseksi taikinaksi. Lisää vaniljasokeri. Lisää jauhot ja leivinjauhe, sekoita.

Lisää lopuksi maito vähitellen, kunnes taikina on rakenteeltaan sileää ja pehmeää.

Lisää n. 3 ruokalusikallista taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohvelirauta. Paista vohveleita n. 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita.

Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Hapankermavohvelit

Noin 8 kappaletta

200 g pehmeää voita
150 g sokeria
4 munaa
250 g hapankermaa tai ranskankermaa
300 g jauhoja
100 g perunajauhoja

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna. Sekoita voi sokerin ja munien kanssa kuohkeaksi. Lisää kerma ja sekoita sen jälkeen sekaan jauhot ja perunajauhot.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Amaretolla maustetut unikonsiemenvohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
250 g jauhoja
100 g marsipaanimassaa
3 munaa
40 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)
50 g sokeria
1 dl Amarettoa
40 ml kermaa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.
Vatkaa munat, sokeri ja voi tasaiseksi taikinaksi. Lisää loput ainesosat ja sekoita hyvin.
Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Suklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

200 g pehmeää voita
200 g sokeria
4 munaa
150 g ranskankermaa
80 g suklaahippuja
200 g jauhoja

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vaahdota voi, sokeri, munat ja ranskankerma. Lisää suklaahiput ja jauhot.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Unikonsiemenvohvelit

Noin 8 kappaletta

160 g pehmeää voita

130 g sokeria

3 munaa

100 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)

200 g jauhoja

5 g leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vaahdota voi, sokeri, muna ja unikonsiemenmassa ja lisää sen jälkeen jauhot ja leivinjauhe.

Lisää n. 3 rkl taikinaa alemman paistoalueen keskelle ja sulje vohvelirauta. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Hasselpähkinävohvelit

Noin 8 kappaletta

100 g hienoa hasselpähkinäjauhetta

160 g pehmeää voita

3 munaa

200 g jauhoja

120 g sokeria

40 ml maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Sekoita voi, munat, maito, hasselpähkinäjauhe ja jauhot keskenään.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Marsipaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

2 hapokasta omenaa

120 g marsipaanimassaa

150 g pehmeää voita

3 munaa

115 g sokeria

1 kukkurallinen tl kanelia

290 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1/4 l maitoa

Tomusokeria ja kanelia koristeluun.

Kuori omenat, halkaise neljään osaan, poista siemenkota ja paloittele pieniksi kuutioiksi. Pilko marsipaanimassa pieniksi palasiksi.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, munat, sokeri ja kaneli vaahdoksi. Sekoita joukkoon omenakuutiot ja marsipaani. Lisää lopuksi jauhot, leivinjauhe ja maito.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.
Sekoita hieman tomusokeria ja kanelia ja ripottele lämpimien vohveleiden päälle.

FI

Hunajavohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
3 munaa
270 g jauhoja
200 g sokeria
1 tl leivinjauhetta
1/4 l maitoa
6 rkl hunajaa
1 ripaus suolaa
Tomusokeria koristeluun.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, hunaja, munat ja suola vaahdoksi, lisää maito ja lopuksi sokeri, jauhot ja leivinjauhe.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle ja ripottele päälle tomusokeria, kun ne ovat vielä lämpimiä.

Valkosuklaavohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
3 munaa
150 g sokeria
100 g raastettua valkosuklaata
250 g jauhoja
1 tl kanelia
50 ml maitoa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, sokeri, munat ja kaneli vaahdoksi. Sekoita sen jälkeen joukkoon maito, valkosuklaa ja jauhot.

Annostele n. 2 ruokalusikallista taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Kaurahiutalevohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
130 g sokeria
3 munaa
100 g hapankermaa
1 pikku pullo rommiaromia
75 g jauhoja
75 g pehmeitä kaurahiutaleita
Tomusokeria koristeluun.

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, sokeri, munat, hapankerma ja rommiaromi vaahdoksi. Sekoita joukkoon jauhot ja kaurahiutaleet.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle ja ripottele päälle tomusokeria, kun ne ovat vielä lämpimiä.

Kookosvohvelit

Noin 8 kappaletta

40 g kookoshiutaleita
150 g pehmeää voita
180 g sokeria
3 munaa
250 g jauhoja
5 g leivinjauhetta
1,5 dl maitoa
1 g Citro-Back -sitruunanraastevalmistetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vatkaa voi, sokeri ja munat vaahdoksi. Sekoita sitten joukkoon Citro-Back, jauhot, leivinjauhe, kookoshiutaleita ja maito.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Banaanivohvelit

Noin 8 kappaletta

150 g pehmeää voita
100 g sokeria
3 munaa
2 banaania
150 g jauhoja
5 g leivinjauhetta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Kuori banaanit ja leikkaa pieniksi paloiksi.

Vatkaa voi, sokeri ja munat vaahdoksi. Sekoita sitten joukkoon banaaninpalat, jauhot ja leivinjauhe.

Annostele n. 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Juustovohvelit

Noin 8 kappaletta

80 g pehmeää voita
200 g hapankermaa
250 g jauhoja
100 g raastettua parmesaanijuustoa
2 dl maitoa
1 ripaus suolaa

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Vaivaa voi, hapankerma, jauhot, parmesaani, maito ja suola tasaiseksi taikinaksi.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

FI

Tomaattivohvelit

Noin 8 kappaletta

5 munaa
100 g pehmeää voita
1 tl suolaa
8 rkl piimää
150 g jauhoja
100 g kuivattuja, öljyyn säilöttyjä tomaatteja
3 basilikanvartta

Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Erottele ensiksi munat. Vatkaa sitten valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset, voi ja suola vaahdoksi. Sekoita joukkoon piimä ja jauhot.

Valuta tomaatit ja leikkaa pieniksi paloiksi. Pese basilika ja ravistele kuivaksi. Nypi lehdet ja pilko ne. Sekoita taikinan joukkoon ensin tomaatinpalat ja basilika ja nostele lopuksi varovasti valkuaisvaahto taikinan joukkoon. Sekoita taikinaa kevyesti, jotta tomaatit jakautuvat siihen tasaisesti.

Annostele noin 3 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 4 minuuttia kullanruskeaksi.
Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Perunavohvelit

Noin 8 kappaletta

1 kg jauhoisia perunoita
4 munaa
100 g perunajauhoja
100 g jauhoja
8 rkl kaurahiutaleita
4 tl suolaa
1 rosmariinin varsi

Kuori perunat, pese ne ja pilko pieneksi. Laske vohveliraudan kansi kiinni ja kuumenna.

Sekoita perunat, munat ja kaurahiutaleet sekä hieman suolaa kulhossa keskenään. Lisää joukkoon jauhot ja perunajauhot. Erottele rosmariinin lehdet varresta, pilko pieneksi ja lisää perunataikinaan.

Annostele noin 5 rkl taikinaa alemman paistopinnan keskelle ja jaa taikina lusikalla koko paistopinnalle.

Sulje vohvelirauta. Paista jokaista vohvelia n. 5 minuuttia kullanruskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

Innehållsförteckning

Inledning 26
Föreskriven användning 26
Tekniska data 26
Leveransens omfattning. 26
Beskrivning 26
Säkerhetsanvisningar 27
Förbereda våffeljärnet för användning 29
Grädda våfflor 29
Rengöring och skötsel 30
Förvaring. 30
Kassering. 30
Importeur 30
Garanti & Service 31
Recept 32

VÅFFELJÄRN SWE 1200 C3

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kasering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Ta väl vara på den här bruksanvisningen. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

SE

Föreskriven användning

Den här apparaten är avsedd för att grädda våfflor i hemmet. Den ska inte användas för att tillaga andra livsmedel och inte yrkesmässigt eller industriellt.

Tekniska data

Spänning:	220 - 240 V ~/50 Hz
Max effektförbrukning:	1200 W

Leveransens omfattning

Våffeljärn

Bruksanvisning

Packa upp apparaten och ta bort allt förpackningsmaterial och alla påklistrade skydd.

Beskrivning

❶ Kontrollampa (röd/grön)

❷ Handtag

❸ Reglage

❹ Kabelhållare

Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- 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 du använder den. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst 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 ingen extern timer eller separat fjärrkontroll 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.

SE

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- När locket fälls upp kan mycket het ånga tränga ut. Ta på grillvantar eller liknande när du öppnar det.
- Rengöring eller användarunderhåll på produkten får inte utföras 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 därför aldrig produkten under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

Förbereda våffeljärnet för användning

Innan du börjar använda apparaten ska du försäkra dig om att apparat, kontakt och kabel är i felfritt skick och att allt förpackningsmaterial tagits bort.

1) Rengör först produkten så som beskrivs i ”Rengöring och skötsel”.
2) Smörj laggarna med ett tunt lager olja som lämpar sig för stekning och bakning. Då lossnar eventuella rester från tillverkningsprocessen lättare.
3) Hetta snabbt upp apparaten till maxtemperatur (Position 5) en gång med locket stängt. Sätt kontakten i ett eluttag och för reglaget ❸ så långt det går åt höger.

OBSERVERA

► Första gången du använder apparaten kan det lukta (och eventuellt också ryka) lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel ett fönster.

Den röda kontrollampan ❶ lyser så länge kontakten sitter i uttaget. Den gröna kontrollampan ❶ tänds så snart apparaten kommit upp i rätt temperatur.

4) Dra ut kontakten och låt apparaten kallna med locket uppfällt.
5) Rengör produkten en gång till efter beskrivningen i ”Rengöring och skötsel”. Sedan kan du använda det igen.

Grädda våfflor

När du gjort en våffelsmet:

1) Hetta upp apparaten med locket stängt. Sätt kontakten i ett eluttag och skruva reglaget ❸ till läge 3. Ju längre åt höger reglaget ❸ flyttas, desto mörkare blir våfflorna.

OBSERVERA

► Om du gjort en smet som innehåller lite fett, t ex med kvarg, ska du smörja laggarna en aning med smör, margarin eller olja som passar för stekning och bakning.

Så snart den gröna kontrollampan ❶ tänds har apparaten värmts upp!

2) Fördela smeten jämnt över den undre laggen. För att få tillräckligt mycket smet fyller du på tills den når precis fram till kanten av våffeljärnet. Öka eller minska mängden smet nästa gång om det behövs. Akta så att smeten inte rinner över kanten. Stäng locket.
3) Tidigast efter 2 minuter kan du öppna locket och se om våfflan är färdig. Om locket öppnas för tidigt går våfflan sönder.

Efter ungefär 3 minuter är våfflan färdig.

OBSERVERA

► Den idealiska gräddningsgraden beror helt på personlig smak och typen av smet, därför kan gräddningstiden variera. Grädda våfflan tills du är nöjd med resultatet. Gräddningsgraden kan antingen ställas in med reglaget ❸ eller genom att ändra gräddningstiden. Du kan grädda allt från guldgula till knaprigt bruna våfflor.

Akta så att du inte råkar skada laggarnas beläggning när du tar ut våfflan. Om beläggningen skadas kan våfflorna lätt fastna.

4) När den sista våfflan är färdiggräddad drar du ut kontakten ur uttaget och låter våffeljärnet kallna med uppfällt lock.

SE

SE

Rengöring och skötsel

OBS!

► Öppna aldrig våffeljärnets hölje. Det finns inga som helst kontrollelement innanför det. Om höljet är öppet finns risk för livsfarliga skador av elektrisk ström. Innan du rengör våffeljärnet. Dra först ut nätkontakten ur uttaget och låt våffeljärnet kallna. Risk för personskador!

⚠ FARA – RISK FÖR ELCHOCK!

Du får absolut inte doppa ner några av våffeljärnets delar i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elektriska stötar om våffeljärnet sätts på och det finns vätska kvar som kommer i kontakt med strömförande delar.

- Rengör först laggarna med en bit torrt hushållspapper eller liknande för att suga upp kvarvarande fett efter varje användning.
- Rengör sedan alla ytor och nätkabeln med en lätt fuktad trasa. Torka alltid av våffeljärnet noga innan du använder det på nytt.

OBS!

► Använd inga rengörings- eller lösningsmedel. Då kan våffeljärnet skadas och dessutom kan rester av medlet hamna på nästa våffla.

Om rester bränts fast:

- Använd absolut inte några hårda föremål för att ta bort det som bränts fast. Då kan laggarnas beläggning skadas.
- Lägg hellre en våt trasa på det fastbrända för att lösa upp det.

Förvaring

Låt våffeljärnet bli helt kallt innan du ställer undan det. Linda kabeln runt hållaren ❹ under produkten. Förvara apparaten i ett torrt utrymme.

Kassering

Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna för EU-direktiv 2012/19/EU.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.

Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för bara för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 102696

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 102696

Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

SE

Recept

Grundrecept

ca 20 stycken

250 g margarin eller smör (rumsvarmt)
200 g socker
2 kuvert vaniljsocker (à ca 8 g)
5 ägg
500 g mjöl
5 g bakpulver
400 ml mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Vispa äggen, häll i socker och smör och rör till en smidig smet. 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 guldbruna 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 fraiche
300 g mjöl
100 g potatismjöl, maizena eller annan stärkelse

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.
Rör smör, socker och ägg till en pösig smet. Blanda ner gräddfil och därefter mjölet och stärkelsen.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna 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
100 ml amaretto
40 ml 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 guldbruna 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 chokladbitar (sönderdelade)
200 g mjöl

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör smör, socker, ägg och crème fraiche till en pösig smet. Blanda ner chokladbitar och mjöl.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Våfflor med malda vallmofrön

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 till en pösig smet, blanda sedan i mjöl och bakpulver.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna 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
40 ml mjölk

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Rör ihop ägg, mjölk, malda hasselnötskärnor och mjöl.

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

SE

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, 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 guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.
Blanda ihop lite florsocker med kanel och pudra över de varma våfflorna.

SE

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 msksmet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna 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
50 ml 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 guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Havregrynsvåfflor

ca 8 stycken

150 g mjukt smör
130 g socker
3 ägg
100 g gräddfil eller creme fraiche
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 /creme fraiche och romextrakt till en pösig smet. Blanda ner mjöl och havregryn.

Lägg ungefär 3 msksmet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna 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 kokosflingor
150 g mjukt smör
180 g socker
3 ägg
250 g mjöl
5 g bakpulver
150 ml mjölk
1 g Citro Back citrusarom

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna 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 den i mindre bitar.

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

Lägg ungefär 3 msk smet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Ostvåfflor

ca 8 stycken

80 g mjukt smör
200 g gräddfil eller creme fraiche
250 g mjöl
100 g riven parmesan
200 ml mjölk
1 nypa salt

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Knåda ihop smör, gräddfil/creme fraiche, mjöl, parmesanost, mjölk och lite salt till en smidig smet.

Lägg ungefär 3 msksmet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

SE

Tomatvåfflor

ca 8 stycken

5 ägg
100 g mjukt smör
1 tsk salt
8 msk kärnmjölk
150 g mjöl
100 g soltorkade tomater i olja
3 kvistar basilika

Fäll ihop våffeljärnet och låt det bli varmt.

Dela äggen Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Rör äggulorna med smör och salt till en pösig smet. Blanda ner kärnmjölk 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 så att tomatbitarna fördelas jämt i smeten.

Lägg ungefär 3 msksmet mitt på den undre laggen och stäng locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 4 min.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

Potatisvåfflor

ca 8 stycken

1 kg potatis (mjölig sort)
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, skär dem i mindre bitar och blanda ner dem i smeten.

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

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

Indholdsfortegnelse

Indledning 38
Anvendelsesformål. 38
Tekniske data 38
Medfølger ved levering 38
Beskrivelse af apparatet 38
Sikkerhedsanvisninger 39
Forberedelse af vaffeljernet 41
Bagning af vafler 41
Rengøring og pleje 42
Opbevaring 42
Bortskaffelse 42
Importør 42
Garanti og service 43
Opskrifter 44

VAFFELJERN SWE 1200 C3

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning, så du altid kan finde den igen. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesformål

Dette vaffeljern er beregnet til bagning af vafler i almindelige husholdninger. Det er ikke beregnet til tilberedning af andre levnedsmidler og ikke til anvendelse i erhvervs- eller industrimæssige omgivelser.

Tekniske data

Spænding:	220 - 240 V ~/50 Hz
Maks. strømforbrug:	1200 W

Medfølger ved levering

Vaffeljern

Betjeningsvejledning

Fjern alt emballeringsmaterialet og beskyttelsesmærkaterne på vaffeljernet efter udpakning.

Beskrivelse af apparatet

❶ Driftsindikator (rød / grøn)

❷ Håndtag

❸ Indstillingsknappen

❹ Ledningsopvikling

Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

- Sørg for, at produktet aldrig kommer i berøring med vand, så længe strømstikket sidder i stikkontakten - især hvis du anvender det i køkkenet i nærheden af køkkenvasken.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke nok at slukke for vaffeljernet, da der stadig er strøm på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.

DK

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Når låget åbnes, kan der komme meget varme dampskyer. Brug derfor helst grill-handsker, når du åbner vaffeljernet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Produktetsdele kan blive varme under brug. Rør derfor kun ved håndtaget. Reguleringsknappen kan også blive varm efter et stykke tid – det er derfor bedst, hvis du bruger grill-handsker.

Obs! Varm overflade

OBS! BRANDFARE!

- Bagværk kan brænde! Stil derfor aldrig vaffeljernet under brændbare genstande, især ikke under brændbare gardiner.
- Lad aldrig produktet være uden opsyn.

Forberedelse af vaffeljernet

Før maskinen tages i brug, skal du kontrollere, at maskinen, stikket og strømkablet er i perfekt stand, og at alle emballeringsmaterialer er fjernet.

1) Rengør først produktet som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse".
2) Smør bagepladerne let med olie, der egner sig til bagning. Så løsnes eventuelle produktions-betingede rester på bagepladerne sig bedre.
3) Opvarm vaffeljernet kortvarigt til maksimal temperatur, mens låget er lukket (Position 5). Sæt strømstikket i stikkontakten, og stil indstillingsknappen ❸ helt til højre.

HENVISNING

► Ved den første brug kan der som følge af produktions-betingede rester opstå en let lugt (også en lille røgud-vikling kan forekomme). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Luk f.eks. op for vinduerne.

Den røde driftsindikator ❶ lyser, når stikket sidder i stikkontakten. Den grønne driftsindikator ❶ lyser, så snart den indstillede temperatur er nået.

4) Træk stikket ud igen, og lad maskinen køle af med åben klap.
5) Rengør produktet igen som beskrevet under "Rengøring og vedligeholdelse". Derefter er vaffeljernet klar til brug.

Bagning af vafler

Når du har forberedt en dej, der er beregnet til vaffeljern:

1) Varm maskinen op med lukket låg. Sæt strømstikket i stikkontakten, og stil indstillingsknappen ❸ på position 3. Jo længere, du stiller indstillingsknappen ❸ til højre, jo mørkere bages vaflerne.

HENVISNING

► Hvis du vil tilberede en fedtfattig dej som f.eks. en kvargdej, skal du smøre bagefladerne let med smør, margarine eller olie, som er egnet til bagning.

Så snart den grønne driftsindikator ❶ lyser, er apparatet varmt!

2) Fordel dejen jævnt på den nederste bageflade. For at finde frem til den rigtige dejmængde skal du fylde så meget dej i, at den lige netop når til bagefladens kant. Ved behov kan du hælde mere eller mindre dej på ved næste vaffel. Undgå, at dejen løber ud over kanten på bagefladen. Luk låget.
3) Du må tidligst åbne låget efter 2 minutter for at kontrollere brageresultatet. Hvis du åbner låget tidligere, går vaflen i stykker.

Vaflerne er færdige efter ca. 3 minutter.

HENVISNING

► Da den ideelle bruningsgrad afhænger meget af den personlige smag og dejtypen, kan bagetiden variere: Bag derfor vaflerne, indtil de har fået den ønskede bruningsgrad. Bruningsgraden kan du finde frem til ved at dreje på indstillingsknappen ❸ eller ved at ændre bagetiden. På denne måde kan du bage både gyldenbrune og sprøde vafler.

Når du tager vaflen ud, skal du passe på, at du ikke beskadiger bagefladernes belægning. Ellers bliver det sværere at løsne vaflerne fra bagefladen.

4) Efter den sidste vaffel skal du trække el-stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle af med låget åbnet.

Rengøring og pleje

OBS!

► Åbn aldrig vaffeljernets kabinet. Der er ikke betjeningsdele i kabinettet. Når kabinettet er åbnet, kan der være livsfare på grund af elektrisk stød. Træk først stikket ud af stikkontakten, og lad vaffeljernet køle af, inden du rengør det. Der er fare for forbrændinger Fare for personskade!

DK

⚠ FARE FOR STRØMSTØD!

Vaffeljernets dele må under ingen omstændigheder dyppes i vand eller andre væsker! Der kan opstå livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele ved næste brug.

- Rengør først bagepladerne med et stykke tørt køkkenrulle for at opsuge fedtrester efter brug.
- Rengør derefter alle flader og el-ledningen med en let fugtig karklud. Tør vaffeljernet godt af, inden du bruger det igen.

OBS!

► Brug ikke rengørings- eller opløsningsmidler. De kan ikke kun medføre skader på vaffeljernet, men også efterlade rester, der kommer i de næste vafler.

Ved fastbrændte rester:

- Brug aldrig hårde genstande som hjælpemidler. Dette kan beskadige bagefladernes belægning.
- Læg i stedet en våd karklud på de fastbrændte rester, så de kan blive blødt op.

Opbevaring

Lad vaffeljernet køle helt af, før du stiller det væk. Vikl ledningen op om ledningsopviklingen ❹ under vaffeljernets bund.
Opbevar vaffeljernet et tørt sted.

Bortskaffelse

Kom under ingen omstændigheder lyskæden i det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf vaffeljernet hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.

Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Importør

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

Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk
IAN 102696

Åbningstid for hotline:

Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Opskrifter

Grunddej

Til ca. 20 stk.

250 g margarine eller smør (blødt)
200 g sukker
2 breve vaniljesukker
5 æg
500 g mel
5 g bagepulver
400 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk æggene og rør dem sammen med sukker og margarine/smør til en glat dej. Tilsæt vaniljesukker Tilsæt mel og bagepulver og rør det sammen.

Tilsæt derefter mælken lidt efter lidt under omrøring, indtil dejen er glat og har en blød konsistens.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Cremefraiche-vafler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør
150 g sukker
4 æg
250 g creme-fraiche
300 g mel
100 g stivelse

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.
Pisk smørret sammen med sukker og æg, indtil blandingen skummer. Bland creme-fraichen i, og tilsæt derefter mel og stivelse.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Birkes-Amaretto-vafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
250 g mel
100 g marcipanråmasse
3 æg
40 g birkesblanding (kan købes færdigt)
50 g sukker
100 ml Amaretto
40 ml fløde

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.
Pisk æggene og rør dem sammen med sukker og smør til en glat dej. Tilsæt de resterende ingredienser og bland grundigt.
Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Chokoladevafler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør
200 g sukker
4 æg
150 g crème-fraîche
80 g chokoladestykker
200 g mel

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukkeret, æggene og crème-fraîchen. Rør chokoladestykkerne og melet i.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste pageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Birkesvafler

Til ca. 8 stk.

160 g blødt smør

130 g sukker

3 æg

100 g birkesblanding (kan købes færdigt)

200 g mel

5 g bagepulver

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukker, pisk æg og birkesblanding, til det skummer, og rør derefter mel og bagepulver i.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Hasselnødvafler

Til ca. 8 stk.

100 g fintmalede hasselnødkerner

160 g blødt smør

3 æg

200 g mel

120 g sukker

40 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smør, æg, mælk, hassenødder og mel sammen.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Marcipanvafler

Til ca. 8 stk.

2 syrlige æbler

120 g marcipanråmasse

150 g blødt smør

3 æg

115 g sukker

1 tsk. kanelmed top

290 g mel

1 tsk. bagepulver

1/4 l mælk

Flormelis og kanel til at drysse med.

Skræl æblerne, del dem i kvarte, fjern kernehusene, og skær dem i små terninger. Skær marcipanråmassen i små terninger.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med æg, sukker og kanel, indtil blandingen skummer. Bland æble- og marcipanterninger i. Rør derefter mel, bagepulver og mælk i.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.
Rør lidt flormelis og kanel sammen, og drys de varme vafler med kanelsukkeret.

Honningvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
3 æg
270 g mel
200 g sukker
1 tsk. bagepulver
1/4 l mælk
6 spsk. honning
1 knivspids salt
Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smørret sammen med honning, æg og salt, indtil det skummer, bland mælken i, og rør derefter mel og bagepulver i.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg de færdige vafler på en rist, og drys dem med flormelis, mens de stadig er varme.

Vafler med hvid chokolade

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
3 æg
150 g sukker
100 g revet hvid chokolade
250 g mel
1 tsk. kanel
50 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukker, æg og kanel. Tilsæt derefter mælk, hvid chokolade og mel.

Kom ca. 2 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Havregrynsvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
130 g sukker
3 æg
100 g creme-fraiche
1 lille flaske rom-aroma
75 g mel
75 g fine havregryn
Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukker, æg, creme-fraiche og rom-aroma. Rør derefter mel og havregryn i.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg de færdige vafler på en rist, og drys dem med puddersukker, mens de stadig er varme.

Kokosvafler

Til ca. 8 stk.

40 g kokosmel
150 g blødt smør
180 g sukker
3 æg
250 g mel
5 g bagepulver
150 ml mælk
1 g revet citronskal

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret sammen med sukkeret og æggene, indtil blandingen skummer. Rør derefter citronskal, mel, bagepulver, kokosmel og mælk i.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Bananvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør
100 g sukker
3 æg
2 bananer
150 g mel
5 g bagepulver

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Skræl bananerne, og skær dem i små stykker.

Pisk smørret sammen med sukkeret og æggene, indtil blandingen skummer. Rør derefter banan, mel og bagepulver i.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

DK

Ostevafler

Til ca. 8 stk.

80 g blødt smør
200 g creme-fraiche
250 g mel
100 g revet parmesan
200 ml mælk
1 knivspids salt

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør smør, creme-fraiche, mel, parmesanost, mælk og lidt salt til en glat dej.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

DK

Tomatvafler

Til ca. 8 stk.

5 æg
100 g blødt smør
1 tsk. salt
8 spsk. kærnemælk
150 g mel
100 g tørrede tomater, der er blødt op i olie
3 kviste basilikum

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Skil først æggehviderne fra blommerne. Pisk derefter æggehviderne stive. Rør æggeblommerne til skum med smør og salt. Rør så kærnemælken og melet i.

Lad tomaterne dryppe af, og skær dem i små stykker. Vask basilikummen, og ryst den tør. Pluk bladene af, og skær dem i små stykker. Rør tomaterne og basilikummen i dejen, og bland så de piskede æggehvider i. Rør i dejen, så tomatstykkerne fordeler sig jævnt.

Kom ca. 3 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 4 min., indtil den er gyldenbrun.
Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Kartoffelvafler

Til ca. 8 stk.

1 kg melede kartofler
4 æg
100 g stivelse
100 g mel
8 spsk. havregryn
4 tsk. salt
1 kvist rosmarin

Skræl kartoflerne, vask dem, og riv dem fint. Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Rør kartoflerne sammen med æg, havregryn og lidt salt i en skål. Rør mel og stivelse i. Pluk rosmarinnålene af kvisten, skær dem i små stykker, og rør dem i kartoffeldejen.

Kom ca. 5 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og fordel dejen til alle sider med skeen.

Luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 5 min., indtil den er gyldenbrun. Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Table des matières

Introduction 50
Finalité de l'appareil 50
Caractéristiques techniques 50
Accessoires fournis 50
Description de l'appareil 50
Consignes de sécurité 51
Préparation du gaufrier 53
Faire des gaufres 53
Nettoyage et entretien 54
Rangement 54
Mise au rebut 54
Importateur 54
Garantie et service après-vente 55
Recettes 56

GAUFRIER SWE 1200 C3

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Conservez soigneusement ces instructions. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Finalité de l'appareil

L'appareil est prévu pour la cuisson de gaufres dans le cadre domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

Caractéristiques techniques

Tension : 220 - 240 V ~/50 Hz

Puissance absorbée max. : 1200 W

Accessoires fournis

Gaufrier

Mode d'emploi

Après déballage enlever les restes de produit d'emballage ou d'auto-collant.

Description de l'appareil

❶ Témoin de contrôle (rouge / vert)

❷ Poignée

❸ Bouton régulateur

❹ Enroulement du cordon

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Faites immédiatement remplacer toute fiche secteur ou cordon d'alimentation endommagé par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, car il y a toujours présence d'une tension aussi longtemps que la fiche secteur est branchée sur la prise.
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

⚠ ATTENTION – RISQUE DE BLESSURE !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

⚠ ATTENTION – RISQUE DE BLESSURE !

- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper. Il est de ce fait conseillé de porter des gants de protection ou des maniques lors de l'ouverture.
- Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- En cours d'opération, les pièces de l'appareil peuvent devenir brûlantes. Saisissez de ce fait uniquement la poignée. Le bouton régulateur peut lui aussi s'échauffer après une certaine durée d'opération – il est de ce fait fortement recommandé d'utiliser des maniques.

Attention ! Surface chaude.

ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

- Les pâtes peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Préparation du gaufrier

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimenta-tion sont dans un état impeccable et que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la machine.

1) Nettoyez dans un premier temps l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
2) Graissez légèrement les surfaces de cuisson avec de l'huile adaptés à la cuisson. Les éventuels résidus de fabrication se laissent ainsi plus facilement détacher des surfaces de cuisson.
3) Faites chauffer l'appareil brièvement à température maximale (Position 5) à couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche secteur dans la prise secteur et faites glisserle bouton régulateur ❸ entièrement vers la droite.

REMARQUE

► Lors de la première utilisation, des résidus liés à la fabrication peuvent former une légère odeur (avec éventuellement un faible développement de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante en ouvrant par ex. une fenêtre.

La lampe de contrôle rouge ❶ est allumée, aussi longtemps que la fiche se trouve dans la prise. La lampe de contrôle verte ❶ s'allume dès que la température réglée est atteinte.

4) Retirez à nouveau la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir alors qu'il est ouvert.
5) Nettoyez à nouveau l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
Le gaufrier est ensuite prêt à l'emploi.

Faire des gaufres

Si vous avez préparé une pâte à utiliser avec le gaufrier :

1) Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche secteur dans la prise secteur et faites glisserle le bouton régulateur ❸ pour la mettre en position 3. Plus vous glissez le bouton régulateur ❸ vers la droite, plus les gaufres seront foncées.

REMARQUE

► Pour une pâte pauvre en graisse (pâte de fromage blanc ou autre), graisser légèrement les surfaces de cuisson avec un beurre approprié, de la maragarine ou de l'huile.

Dès que la lampe de contrôle verte ❶ est allumée, l'appareil est chaud !

2) Répartissez la pâte uniformément sur la surface de cuisson inférieure. Pour déterminer la quantité de pâte nécessaire, versez de la pâte jusqu'à ce que le bord de la surface de cuisson soit légèrement touché. Si nécessaire, augmentez ou réduisez la quantité de pâte lors de la confection de la gaufre suivante. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas hors de la surface de cuisson. Fermez le couvercle.
3) Au bout de 2 minutes au plus tôt, ouvrez le couvercle pour contrôler le résultat de cuisson. Une ouverture trop précoce pourrait déchirer la gaufre.

Au bout de 3 minutes environ, les gaufres sont cuites.

REMARQUE

► Dans la mesure où le degré de dorage idéal dépend fortement des préférences personnelles et du type de pâte, le temps de cuisson peut varier : voilà pourquoi, nous vous conseillons de faire cuire les gaufres jusqu'à atteindre le degré de dorage souhaité. Vous pouvez définir le degré de dorage soit en réglant le bouton régulateur ❸ ou par le temps de cuisson. De cette manière, vous pouvez confectionner des gaufres croustillantes dorées à brunes.

Lorsque vous retirez les gaufres, veillez à ce que le revêtement des surfaces de cuisson ne soit pas endommagé. Sinon, les gaufres colleront ensuite à cet endroit.

4) Après la dernière gaufre, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyage et entretien

ATTENTION !

► N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. La machine ne contient aucun élément de commande dans ces pièces. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert. Avant de nettoyer l'appareil, retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir. Risque de blessures !

⚠ DANGER – CHOC ÉLECTRIQUE !

Les pièces de l'appareil ne doivent sous aucun prétexte être plongées dans l'eau ou un autre liquide ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

FR
BE

- Nettoyez les surfaces de cuisson après utilisation tout d'abord avec un essuie-tout sec afin d'absorber les résidus de graisse.
- Nettoyez ensuite toutes les surfaces et le cordon d'alimentation avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié. N'oubliez pas de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.

ATTENTION !

► N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les gaufres suivantes.

En cas de résidus incrustés :

- N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Le revêtement de la surface de cuisson peut être ainsi endommagé.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.
Enroulez le cordon d'alimentation dans l'enrouleur de câble ❹ sous l'appareil.
Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entre-prise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Eliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Importateur

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

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus. Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 102696

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 102696

Heures de service de notre hotline :
du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Recettes

Pâte de base

Pour env. 20 gaufres

250 g de margarine ou de beurre (ramolli)
200 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
5 œufs
500 g de farine
5 g de levure chimique
400 ml de lait

FR
BE

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Battre les œufs et les mélanger avec le sucre et la margarine/beurre pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure chimique et bien mélanger.

Enfin, incorporer progressivement le lait jusqu'à ce que la pâte ait une consistance lisse et souple.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la crème aigre

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou
150 g de sucre
4 œufs
250 g de crème aigre ou de crème fraîche
300 g de farine
100 g de fécule

Fermer et faire chauffer le gaufrier.
Mélanger le beurre et le sucre et les œufs pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer la crème et ajouter ensuite la farine et la fécule.

Poser respectivement env. 3 c. à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au pavot et à l'amaretto

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou
250 g de farine
100 g de pâte d'amandes brute
3 œufs
40 g de préparation au pavot (prête à l'emploi)
50 g de sucre
100 ml d'amaretto
40 ml de crème fraîche

Fermer et faire chauffer le gaufrier.
Battre les œufs et les mélanger avec le sucre et la margarine/beurre pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger le tout.
Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au chocolat

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou
200 g de sucre
4 œufs
150 g de crème fraîche
80 g de pépites de chocolat
200 g de farine

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la crème fraîche pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter les pépites de chocolat et la farine.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au pavot

Pour env. 8 gaufres

160 g de beurre mou
130 g de sucre
3 œufs
100 g de préparation au pavot (prête à l'emploi)
200 g de farine
5 g de levure chimique

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la préparation au pavot pour obtenir un mélange mousseux, ajouter ensuite la farine et la levure chimique.

Poser respectivement environ 3 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres aux noisettes

Pour env. 8 gaufres

100 g de poudre de noisettes
160 g de beurre mou
3 œufs
200 g de farine
120 g de sucre
40 ml de lait

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec les œufs, le lait, les noisettes et la farine.

Poser respectivement environ 3 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la pâte d'amande

Pour env. 8 gaufres

2 pommes acides
120 g de pâte d'amandes brute
150 g de beurre mou
3 œufs
115 g de sucre
1 c. à café bombée de cannelle
290 g de farine
1 cc de levure chimique
1/4 l de lait
Sucre glace et poudre de cannelle pour saupoudrer.

Éplucher et couper les pommes en quartiers, retirer les pépins et les couper en dés. Couper la pâte d'amandes brute en dés.

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec les œufs, le sucre et la cannelle pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer les dés de pomme et de pâte d'amandes. Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et le lait.

Poser respectivement environ 3 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.
Mélanger un peu de sucre glace à de la cannelle et saupoudrer les gaufres chaudes de ce mélange.

Gaufres au miel

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou
3 œufs
270 g de farine
200 g de sucre
1 c. à café de levure chimique
1/4 l de lait
6 cuillères à soupe de miel
1 pincée de sel
Sucre en poudre à saupoudrer.

FR
BE

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec le miel, les œufs et le sel pour obtenir un mélange mousseux, ajouter le lait, puis le sucre, la farine et la levure chimique.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres prêtes sur une grille et les saupoudrer encore chaudes avec du sucre glace.

Gaufres au chocolat blanc

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou
3 œufs
150 g de sucre
100 g de chocolat blanc râpé
250 g de farine
1 c. à café de cannelle
50 ml de lait

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la cannelle pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer ensuite le lait, le chocolat blanc et la farine.

Poser respectivement env. 2 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres aux flocons d'avoine

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou
130 g de sucre
3 œufs
100 g de crème
1 petit flacon d'arôme de rhum
75 g de farine
75 g de flocons d'avoine
Sucre en poudre à saupoudrer

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs, la crème et l'arôme de rhum pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter ensuite la farine et les flocons d'avoine.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres prêtes sur une grille et les saupoudrer encore chaudes avec du sucre glace.

Gaufres à la noix de coco

Pour env. 8 gaufres

40 g noix de coco râpée
150 g de beurre mou
180 g de sucre
3 œufs
250 g de farine
5 g de levure chimique
150 ml de lait
1 g de préparation au citron

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre avec le sucre et les œufs pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter ensuite la préparation au citron, la farine, la levure chimique, la noix de coco râpée et le lait.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la banane

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou
100 g de sucre
3 œufs
2 bananes
150 g de farine
5 g de levure chimique

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Éplucher les bananes et les couper en petits morceaux.

Mélanger le beurre avec le sucre et les œufs pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer ensuite les bananes, la farine et la levure chimique.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres au fromage

Pour env. 8 gaufres

80 g de beurre mou
200 g de crème aigre
250 g de farine
100 g de parmesan râpé
200 ml de lait
1 pincée de sel

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre, la crème aigre, la farine, le parmesan, le lait et un peu de sel pour obtenir une pâte lisse.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la tomate

Pour env. 8 gaufres

5 œufs
100 g de beurre mou
1 c. à café de sel
8 c. à soupe de petit lait
150 g de farine
100 g de tomates séchées, marinées dans l'huile
3 tiges de basilic

FR
BE

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige. Mélanger les jaunes d'œufs avec le beurre et le sel pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le petit lait et la farine.

Égouttez les tomates et les couper en petits morceaux. Laver le basilic et le sécher. Retirer les feuilles et couper en petits morceaux. Incorporer les tomates et le basilic à la pâte, incorporer ensuite les blancs en neige. Remuer la pâte de temps en temps afin que les morceaux de tomates soient uniformément répartis.

Poser respectivement env. 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 4 minutes.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la pomme de terre

Pour env. 8 gaufres

1 kg de pommes de terre farineuses cuites
4 œufs
100 g de fécule
100 g de farine
8 c. à soupe de flocons d'avoine
4 c à soupe de sel
1 branche de romarin

Éplucher, nettoyer et râper finement les pommes de terre. Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger les pommes de terre avec les œufs, les flocons d'avoine et un peu de sel dans un plat creux. Incorporer la farine et la fécule. Enlever les aiguilles de romarin de la branche, les couper finement et les incorporer à la pâte aux pommes de terre.

Poser respectivement env. 5 c à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure, répartir la pâte avec la cuillère de tous les côtés.

Fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Inhoud

Inleiding. 62
Gebruiksdoel 62
Technische gegevens 62
Inhoud van het pakket. 62
Apparaatbeschrijving 62
Veiligheidsvoorschriften 63
Wafelijzer voorbereiden 65
Wafels bakken 65
Reiniging en onderhoud. 66
Opbergen 66
Milieurichtlijnen 66
Importeur 66
Garantie en service 67
Recepten 68

WAFELIJZER SWE 1200 C3

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor het bakken van wafels voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Technische gegevens

Spanning:	220 - 240 V ~/50 Hz
Max. opgenomen vermogen:	1200 W

Inhoud van het pakket

Wafelijzer

Gebruiksaanwijzing

Verwijder na het uitpakken alle verpakkingsmaterialen of beschermingsstickers van het apparaat.

Apparaatbeschrijving

❶ Indicatielampje (Rood / Groen)
❷ Handgreep
❸ Regelknop
❹ Kabelspoel

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact trekken. Uitschakelen alleen is niet genoeg, omdat er nog altijd netspanning in het apparaat aanwezig is als de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- Bij het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De onderdelen van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Pak het dan ook alleen bij de handgreep vast. Ook de regelknop kan na een bepaalde gebruiksduur heet worden – draag daarom liever ovenwanten.

Let op! Heet oppervlak.

LET OP! BRANDGEVAAR!

- Brood en banket kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.

Wafelijzer voorbereiden

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, overtuigt u zich ervan, dat apparaat, netstekker en netsnoer in perfecte toestand zijn en dat alle verpakkingsmaterialen van het apparaat zijn verwijderd.

1) Reinig eerst het apparaat zoals beschreven in "Reinigen en onderhouden".
2) Vet de oppervlakken voor het bakken licht in met olie geschikt om te bakken. Zodoende laten eventuele restanten van het productieproces op de bakvlakken beter los.
3) Verwarm het apparaat met gesloten deksel één keer kort op de maximale temperatuur (Positie 5). Hiervoor steekt u de stekker in het stopcontact en schuift u de regelknop ❸ helemaal naar rechts.

OPMERKING

► Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling door restanten van het productieproces (eveneens is een lichte rookontwikkeling mogelijk). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg a.u.b. voor voldoende ventilatie. Doe bijv. een raam open.

Het rode indicatielampje ❶ brandt als de stekker in het stopcontact steekt. Het groene indicatielampje ❶ brandt, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

4) Haal de stekker weer uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.
5) Reinig het apparaat opnieuw zoals beschreven in "Reinigen en onderhouden". Daarna is het wafelijzer gebruiksklaar.

Wafels bakken

Wanneer u een voor wafelijzers bestemd beslag heeft voorbereid:

1) Verwarm het apparaat met het deksel dicht. Hiertoe steekt u de stekker in het stopcontact en schuift u de regelknop ❸ in de stand 3. Hoe verder de regelknop ❸ naar rechts wordt geschoven, des te donkerder worden de wafels gebakken.

OPMERKING

► Heeft u een vetarm beslag gemaakt, zoals bijvoorbeeld beslag met kwark, dan smeert u de bakvlakken licht in met bakboter, margarine of olie.

Zodra het groene indicatielampje ❶ brandt, is het apparaat heet!

2) Verdeel het beslag gelijkmatig over het onderste bakoppervlak. Om de juiste hoeveelheid beslag te bepalen, doet u er zoveel beslag in totdat de rand van het bakvlak licht wordt geraakt. Indien nodig gebruikt u minder of meer beslag bij de volgende wafel. Let erop dat het beslag niet over de rand van het bakvlak loopt. Sluit het deksel.
3) Na minimaal 2 minuten kunt u het deksel openen om het bakresultaat te controleren. Als u het apparaat eerder opent, gaan de wafels stuk.

De wafels zijn na ca. 3 minuten klaar.

OPMERKING

► Omdat de ideale bruiningsgraad sterk afhankelijk is van de persoonlijke smaak en het soort beslag, kan de baktijd variëren: bak de wafels daarom zo lang, tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. De bruiningsgraad kunt u ofwel bepalen door de regelknop ❸ te verstellen, ofwel door de baktijd. Zo kunt u goudgele tot knapperig bruine wafels bakken.

Let er bij het uitnemen van de wafels op, dat de coating van de bakvlakken niet per ongeluk beschadigd wordt Op beschadigde plekken laten de wafels minder goed los.

4) Na de laatste wafel haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reiniging en onderhoud

LET OP!

► Open nooit de behuizing van het apparaat. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok. Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat eerst laten afkoelen. Letselgevaar!

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK

De onderdelen van het apparaat mogen in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistofresten in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

- Maak de bakvlakken na gebruik eerst schoon met een droog stuk keukenrol om de vetresten op te nemen.
- Maak daarna alle vlakken en het netsnoer schoon met een licht bevochtigde vaatdoek. Droog het apparaat altijd goed af voordat u het weer gebruikt.

LET OP!

► Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddelen. Hierdoor kan niet alleen het apparaat beschadigd raken, maar kunnen er ook restanten in de volgende wafels komen.

Bij vastgekoekte resten:

- Gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd raken.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.
Wikkel het netsnoer om de kabelspoel ❹ onder de bodem van het apparaat.
Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Milieurichtlijnen

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Importeur

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

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid.

Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 102696

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 102696

Bereikbaarheid hotline:

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Recepten

Basisbeslag

Voor ca. 20 stuks

250 g margarine of boter (zacht)
200 g suiker
2 pakjes vanillesuiker
5 eieren
500 g meel
5 g bakpoeder
400 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.
Klop de eieren los en roer ze samen met de margarine/boter tot een glad beslag. Voeg de vanillesuiker toe. Voeg het meel en het bakpoeder toe en roer alles door het beslag.
Voeg tot slot al roerend beetje bij beetje de melk toe, tot het beslag mooi glad en zacht is.
Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met zure room

Voor ca. 8 stuks

200 g zachte boter
150 g suiker
4 eieren
250 g zure room of crème fraîche
300 g meel
100 g maïzena

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.
Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Meng de zure room erdoor en roer vervolgens het meel en de maïzena erdoor.
Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Maanzaad-amaretto-wafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter
250 g meel
100 g marsepeinpasta
3 eieren
40 g maanzaad (kant-en-klaar product)
50 g suiker
100 ml amaretto
40 ml room

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.
Klop de eieren los en roer ze samen met de suiker en de boter tot een glad beslag. Voeg de overige ingrediënten toe en meng alles goed.
Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Chocowafels

Voor ca. 8 stuks

200 g zachte boter
200 g suiker
4 eieren
150 g crème fraîche
80 g chocoladesnippers
200 g meel

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren en de crème fraîche luchtig. Roer de chocoladesnippers en het meel erdoor.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met maanzaad

Voor ca. 8 stuks

160 g zachte boter

130 g suiker

3 eieren

100 g maanzaad (kant-en-klaar product)

200 g meel

5 g bakpoeder

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren en het maanzaad luchtig en roer vervolgens het meel en het bakpoeder erdoor.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met hazelnoten

Voor ca. 8 stuks

100 g fijngemalen hazelnootkernen

160 g zachte boter

3 eieren

200 g meel

120 g suiker

40 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

De boter roeren tezamen met de eieren, de melk, de hazelnoten en de meel.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Marsepeinwafels

Voor ca. 8 stuks

2 zure appels

120 g marsepeinpasta

150 g zachte boter

3 eieren

115 g suiker

1 volle tl kaneel

290 g meel

1 tl bakpoeder

1/4 l melk

Poedersuiker en kaneelpoeder om te bestrooien.

Schil de appels, snijd ze in vier stukken, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine partjes. Snijd de marsepein in kleine stukjes.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de eieren, de suiker en de kaneel luchtig. Meng de stukjes appel en marsepein erdoor. Meng het meel, het bakpoeder en de melk erdoor.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.
Meng wat poedersuiker met kaneelpoeder en strooi dit op de warme wafels.

Honingwafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter
3 eieren
270 g meel
200 g suiker
1 tl bakpoeder
1/4 l melk
6 el honing
1 snufje zout
Poedersuiker om te bestrooien.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de honing, de eieren en het zout luchtig, meng de melk erdoor en vervolgens de suiker, het meel en het bakpoeder.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster en bestrooi ze nog warm met poedersuiker.

Witte-chocoladewafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter
3 eieren
150 g suiker
100 g geraspte witte chocolade
250 g meel
1 tl kaneel
50 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren en de kaneel luchtig. Roer daarna de melk, de chocolade en het meel erdoor.

Doe steeds ongeveer 2 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met havervlokken

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter
130 g suiker
3 eieren
100 g zure room
1 miniflesje rum-aroma
75 g meel
75 g zachte havervlokken
Poedersuiker om te bestrooien.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren, de zure room en het rum-aroma luchtig. Meng het meel en de havervlokken erdoor.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster en bestrooi ze nog warm met poedersuiker.

Kokoswafels

Voor ca. 8 stuks

40 g geraspte kokos
150 g zachte boter
180 g suiker
3 eieren
250 g meel
5 g bakpoeder
150 ml melk
1g citroenaroma

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Meng het citroenaroma, het meel, het bakpoeder, de geraspte kokos en de melk erdoor.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Banaanwafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter
100 g suiker
3 eieren
2 bananen
150 g meel
5 g bakpoeder

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Schil de bananen en snijd ze in kleine blokjes.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Dan de bananen, het meel en het bakpoeder erdoor mengen.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Kaaswafels

Voor ca. 8 stuks

80 g zachte boter
200 g zure room
250 g meel
100 g geraspte Parmezaanse kaas
200 ml melk
1 snufje zout

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Meng de boter, de zure room, het meel, de Parmezaanse kaas, de melk en het zout en kneed dit tot er een glad beslag ontstaat.

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.
Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Tomaatwafels

Voor ca. 8 stuks

5 eieren
100 g zachte boter
1 tl zout
8 el karnemelk
150 g meel
100 g gedroogde, in olie ingelegde tomaten
3 takjes basilicum

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Eerst de eieren scheiden. Dan het eiwit stijf slaan. Klop het eigeel met de boter en het zout luchtig. Roer de karnemelk en het meel erdoor.

Laat de tomaten uitlekken en snijd ze klein. Was het basilicum en schud het droog. Ris de blaadjes af en snijd ze klein. Roer de tomaten en het basilicum door het beslag en roer vervolgens het eierschuim erdoor. Roer het beslag intussen door om de stukjes tomaat gelijkmatig te verdelen.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 4 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Aardappelwafels

Voor ca. 8 stuks

1 kg kruimig kokende aardappels
4 eieren
100 g zetmeel
100 g meel
8 el havervlokken
4 tl zout
1 takje rozemarijn

Schil de aardappels, was ze en rasp ze. Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Meng de aardappels met de eieren, de havervlokken en een snufje zout in een kom. Meng het meel en het zetmeel. Ris de rozemarijnblaadjes van het takje, snijd ze klein en roer ze door het aardappelbeslag.

Doe steeds ongeveer 5 elbeslag op het midden van het onderste bakvlak en verdeel het deeg met de lepel naar alle kanten.

Sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 5 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 74
Verwendungszweck 74
Technische Daten 74
Lieferumfang 74
Gerätebeschreibung 74
Sicherheitshinweise 75
Waffeleisen vorbereiten 77
Waffeln backen 77
Reinigen und Pflegen 78
Aufbewahren 78
Entsorgen 78
Importeur 78
Garantie und Service 79
Rezepte 80

WAFFELEISEN SWE 1200 C3

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Verwendungszweck

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

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~/50 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

❶ Betriebslampe (Rot / Grün)

❷ Handgriff

❸ Reglerknopf

❹ Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche.

DE
AT
CH

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

Waffeleisen vorbereiten

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

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

HINWEIS

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

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

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

Sobald die grüne Betriebslampe ❶ 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 ❸ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

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

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG!

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

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

Bei festgebackenen Rückständen:

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

DE
AT
CH

Aufbewahren

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

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

Importeur

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

Garantie und Service

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

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 102696

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 102696

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 102696

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

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 Schokotröpfchen
200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotröpfchen 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.

Weiße-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

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

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier
100 g weiche Butter
1 TL Salz
8 El Buttermilch
150 g Mehl
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
3 Stängel Basilikum

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Tomaten und das Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstücke gleichmäßig verteilen.

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

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

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

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

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

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

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus
Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
06/2014 · Ident.-No.: SWE1200C3-052014-1

IAN 102696