

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF
online

GOFRERA PIASTRA PER WAFFEL SWE 1200 C3

(ES)

GOFRERA

Instrucciones de uso

(PT)

MÁQUINA PARA FAZER „WAFFLES”

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

PIASTRA PER WAFFEL

Istruzioni per l'uso

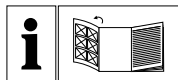
(GB) (MT)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

IAN 270288

(ES) (IT) (PT)



ES

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

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	13
PT	Manual de instruções	Página	25
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Datos técnicos	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Indicaciones de seguridad	3
Preparar el molde para gofres	5
Hacer gofres	5
Limpieza y cuidado	6
Conservación	6
Evacuación	6
Importador	7
Garantía y servicio técnico	7
Recetas	8

GOFRERA SWE 1200 C3

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Uso previsto

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

Datos técnicos

Tensión: 220 - 240 V ~/50 Hz

Máx. consumo

de potencia: 1200 W

Volumen de suministro

Gofrera

Manual de instrucciones

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

Descripción del aparato

- ❶ Lámpara de servicio (roja / verde)
- ❷ Asa
- ❸ Botón de regulador
- ❹ Enrollables

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

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



¡Atención! Superficie caliente.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ ¡Los productos de panadería pueden arder! Por ello, no debe colocarse el aparato bajo objetos inflamables y, especialmente, nunca bajo cortinas inflamables.
- ▶ No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.

Preparar el molde para gofres

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

- 1) Antes de nada limpie el aparato tal como se explica en "Cuidado y limpieza".
- 2) Engrase ligeramente las placas de cocción con aceite adecuados para hornear. De esta forma se pueden eliminar mejor los restos de las placas de cocción condicionados por la producción.
- 3) Caliente el aparato una vez, brevemente, con la tapa-dera cerrada a la temperatura máxima (Posición 5). Para ello inserte la clavija de red en la base de enchufe y deslice el botón regulador ❸ hacia la derecha del todo.

INDICACIÓN

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

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

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

Hacer gofres

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

- 1) Caliente el aparato con la tapadera cerrada. Para ello deberá introducir la clavija de red en la base de enchufe y deslice el botón del regulador ❸ a la posición 3. Cuanto más gire el botón regulador ❸ hacia la derecha, más oscuros tostará los gofres.

INDICACIÓN

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

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

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

Los gofres están listos después de unos 3 minutos.

INDICACIÓN

- Al variar bastante el grado de tueste del gusto personal y del tipo de masa, puede variar también el tiempo de horneado. Hornee los gofres hasta lograr el grado de tueste deseado bien, moviendo el botón del regulador ❸ o bien determinando el tiempo de horneado. De ese modo puede hacer gofres desde dorados hasta crujientes.

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

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

Limpieza y cuidado

ATENCIÓN!

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

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

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

- Después de la utilización limpie las placas de cocinado primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- Después limpie todas las superficies y el cable de red con un paño de limpieza ligeramente humedecido. Seque en todo caso el aparato bien antes de usarlo nuevamente.

ATENCIÓN!

- No utilice ningún detergente ni disolvente. Éstos no sólo pueden provocar daños en el aparato, sino que también pueden dejar residuos en los siguientes gofres.

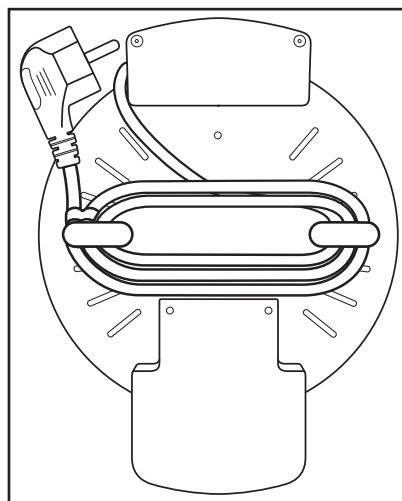
En caso de residuos fuertemente adheridos:

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

Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.

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



Guarde el aparato en un lugar seco.

Evacuación

 **En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.**

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@idl.es

IAN 270288

Garantía y servicio técnico

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste o los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. el interruptor o las pilas). Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales. La duración de la garantía no se prolonga con la garantía de reparaciones.

Lo mismo sucede con las piezas que se hayan cambiado o reparado.

Los daños y defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra deberán notificarse inmediatamente después del desembalado o como máximo dos días después de la fecha de compra. Una vez transcurrido el periodo de garantía, deberá abonarse el costo de las reparaciones.

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Recetas

Masa

Para aprox. 20 unidades

250 g de margarina o mantequilla (blanda)

200 g de azúcar

2 paquetitos de azúcar avainillado

5 huevos

500 g de harina

5 g de levadura en polvo

400 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata los huevos y mézclelos con el azúcar y la margarina/mantequilla batiéndolos hasta lograr una masa uniforme. Añada el azúcar avainillado. Añada la harina y la levadura en polvo y mézclelas.

Por último, añada la leche y bata hasta que la masa alcance una consistencia homogénea y blanda.

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

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

Gofres de esmetana

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda

150 g de azúcar

4 huevos

250 g de esmetana o crème fraîche

300 g de harina

100 g de espesante

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. Añada la esmetana y después la harina y el espesante sin parar de remover.

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

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

Gofres de semillas de amapola y amaretto

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda

250 g de harina

100 g de masa de mazapán cruda

3 huevos

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

50 g de azúcar

100 ml de amaretto

40 ml de nata

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata los huevos y mézclelos con el azúcar y la mantequilla batiéndolos hasta lograr una masa uniforme. Añada el resto de ingredientes y mezcle todo bien.

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

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

Gofres de chocolate

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda

200 g de azúcar

4 huevos

150 g de crème fraîche

80 g de lágrimas de chocolate

200 g de harina

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y la crème fraîche hasta conseguir una masa espumosa. Mezcle las lágrimas de chocolate y la harina sin dejar de remover.

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

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

Gofres de semillas de amapola

Para aprox. 8 unidades

160 g de mantequilla blanda

130 g de azúcar

3 huevos

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

200 g de harina

5 g de levadura en polvo

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de avellana

Para aprox. 8 unidades

100 g de avellanas peladas molidas finamente

160 g de mantequilla blanda

3 huevos

200 g de harina

120 g de azúcar

40 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de mazapán

Para aprox. 8 unidades

2 manzanas algo ácidas

120 g de masa de mazapán cruda

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

115 g de azúcar

1 cucharadita colmada de canela

290 g de harina

1 cucharadita de levadura en polvo

1/4 l de leche

Azúcar y canela en polvo para espolvorear.

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

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Bata la mantequilla con los huevos, el azúcar y la canela hasta conseguir una masa espumosa. Incorpore los cuadraditos de manzana y de mazapán. A continuación, añada la harina, la levadura en polvo y la leche, sin dejar de remover.

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

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

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

Gofres de miel

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda
3 huevos
270 g de harina
200 g de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo
1/4 l de leche
6 cucharadas de miel
1 pellizco de sal
Azúcar glas para espolvorear

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.
Bata la mantequilla con la miel, los huevos y la sal hasta conseguir una masa espumosa, añada la leche y después el azúcar, la harina y la levadura en polvo sin dejar de remover.
Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres.
Tueste cada gofre unos 3 min.
A continuación, coloque los gofres listos sobre una rejilla de cocina y espolvoréelos con el azúcar glas mientras todavía están calientes.

Gofres de chocolate blanco

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda
3 huevos
150 g de azúcar
100 g de chocolate blanco rallado
250 g de harina
1 cucharadita de canela
50 ml de leche

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

Ponga de cada vez unas 2 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 3 min.

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

Gofres de copos de avena

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda
130 g de azúcar
3 huevos
100 g de esmetana
1 botellita de aroma de ron
75 g de harina
75 g de copos de avena muy finos
Azúcar glas para espolvorear.

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

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

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

Gofres de coco

Para aprox. 8 unidades

- 40 g coco rallado
- 150 g de mantequilla blanda
- 180 g de azúcar
- 3 huevos
- 250 g de harina
- 5 g de levadura en polvo
- 150 ml de leche
- 1 g de aroma de limón

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de plátano

Para aprox. 8 unidades

- 150 g de mantequilla blanda
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 2 plátanos
- 150 g de harina
- 5 g de levadura en polvo

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

Pele los plátanos y córtelos en trocitos.

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

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

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

Gofres de queso

Para aprox. 8 unidades

- 80 g de mantequilla blanda
- 200 g de nata agria
- 250 g de harina
- 100 g de queso parmesano rallado
- 200 ml de leche
- 1 pellizco de sal

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de tomate

Para aprox. 8 unidades

- 5 huevos
- 100 g de mantequilla blanda
- 1 cucharadita de sal
- 8 cucharadas de suero de leche
- 150 g de harina
- 100 g de tomates secos, macerados en aceite
- 3 tallos de albahaca

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres. Tueste cada gofre unos 4 min.

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

Gofres de patata

Para aprox. 8 unidades

- 1 kg de patatas cocidas harinosas
- 4 huevos
- 100 g de almidón
- 100 g de harina
- 8 cucharadas de copos de avena
- 4 cucharaditas de sal
- 1 rama de romero

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

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

Ponga de cada vez unas 5 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y distribuya la masa hacia todos los lados con la cuchara.

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

Indice

Introduzione	14
Destinazione d'uso	14
Dati tecnici	14
Volume della fornitura	14
Descrizione dell'apparecchio	14
Avvertenze di sicurezza	15
Preparazione dei waffel	17
Cottura dei waffel	17
Pulizia e manutenzione	18
Conservazione	18
Smaltimento	18
Importatore	19
Garanzia e assistenza	19
Ricette	20

PIASTRA PER WAFFEL SWE 1200 C3

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservi con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Dati tecnici

Tensione: 220 - 240 V ~/50 Hz

Potenza max. assorbita: 1200 W

Volume della fornitura

Piastra per waffel

Istruzioni per l'uso

Dopo il disimballaggio, rimuovere il materiale di confezionamento o gli adesivi di protezione dall'apparecchio.

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Spia di funzionamento (rosso / verde)
- ❷ Maniglia
- ❸ Pulsante regolatore
- ❹ Avvolgicavo

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua fintantoché la spina di rete è collegata alla presa di rete, in particolare se lo si utilizza in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ All'apertura del coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non afferrare solo la maniglia. Anche il pulsante regolatore, dopo un certo tempo di impiego, può diventare bollente, perciò è meglio utilizzare guanti o presine da cucina.



Attenzione! Superficie bollente.

ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ I prodotti da forno possono incendiarsi! Non collocare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, in particolare tendine.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Preparazione dei waffel

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione".
- 2) Oliare leggermente le superfici di cottura con olio idonei per la cottura. In tal modo si possono staccare meglio eventuali residui di produzione dalle superfici di cottura.
- 3) Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura (Posizione 5). Inserire a tal fine la spina di rete nella presa elettrica e spingere il pulsante regolatore ❸ completamente a destra.

AVVERTENZA

- Durante il primo impiego, a causa dei residui di lavorazione, può manifestarsi una leggera formazione di odori (eventualmente anche di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.

La spia di funzionamento rossa ❶ resta accesa fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente. La spia verde di esercizio ❶ si accende non appena si raggiunge la temperatura impostata.

- 4) Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio aperto.
- 5) Pulire nuovamente l'apparecchio come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione". Al termine, la piastra per waffel è pronta per l'uso.

Cottura dei waffel

Se si è preparato un impasto idoneo alla cottura su piastra per waffel:

- 1) Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. A tale scopo, inserire la spina di rete nella presa e spingere il pulsante regolatore ❸ in posizione 3. Più si spinge a destra il pulsante regolatore ❸, più i waffel saranno tostati.

AVVERTENZA

- Se è stato preparato un impasto povero di grassi, come ad esempio un impasto preparato con il formaggio Quark, imbrattare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio adatto a tale scopo.

Quando la spia di esercizio verde ❶ si accende, significa che l'apparecchio è bollente!

- 2) Distribuire uniformemente l'impasto sulla piastra di cottura inferiore. Per determinare la giusta quantità d'impasto, versarne fino a raggiungere leggermente il bordo della superficie di cottura. Se necessario, aumentare o ridurre la quantità di impasto per il waffel successivo. Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere il coperchio.
- 3) Solo dopo 2 minuti si può aprire il coperchio per controllare se i waffel sono pronti. Aprendo il coperchio troppo presto, i waffel si rovinerebbero.

I waffel sono pronti dopo circa tre minuti.

AVVERTENZA

- Poiché il grado di doratura ideale varia sensibilmente in base al gusto personale e al tipo di impasto, il tempo di cottura può anch'esso variare: cuocere pertanto i waffel fino a ottenere il grado di doratura desiderato. Il grado di doratura può essere determinato dall'impostazione del pulsante regolatore ❸ o dal tempo di cottura. In tal modo è possibile cuocere waffel morbidi e dorati o bruni e croccanti.

Nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, poiché in tal modo i waffel non si staccerebbero più facilmente.

- 4) Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE!

- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non sono presenti elementi di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il rischio di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio. Pericolo di lesioni!

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!



Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se l'umidità penetra su parti in tensione, può sussistere il rischio di morte a causa di scossa elettrica.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio in ogni caso prima di riutilizzarlo.

ATTENZIONE!

- Non utilizzare detergenti o solventi, essi, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai waffel nella cottura successiva.

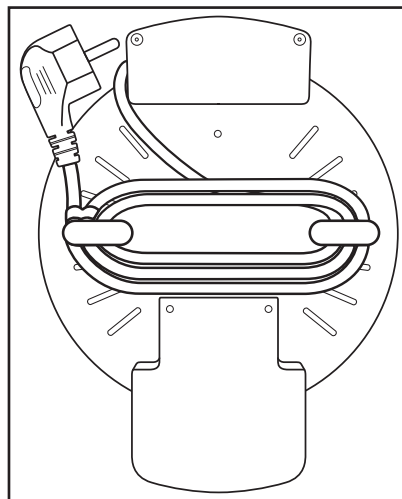
In caso di formazione di incrostazioni:

- Non utilizzare in alcun caso oggetti duri, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento delle superfici della piastra.
- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.

Avvolgere il cavo di rete attorno all'avvolgicavo **4** che si trova sotto il fondo dell'apparecchio e fissare l'estremità del cavo di rete con la graffetta.



Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbio, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia.

Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 270288

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 270288

Raggiungibilità della hotline:

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

IT
MT

Ricette

Impasto di base

Per ca. 20 pezzi

250 g di margarina o burro (morbido)

200 g di zucchero

2 pacchetti di zucchero vanigliato

5 uova

500 g di farina

5 g di lievito in polvere

400 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Sbattere le uova con lo zucchero e la margarina/burro formando un impasto uniforme. Aggiungere lo zucchero vanigliato. Aggiungere la farina e lo lievito in polvere e mescolare.

Infine aggiungere il latte e mescolare fino a quando l'impasto non assume una consistenza liscia e morbida.

Versare tre cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alla panna

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro morbido

150 g di zucchero

4 uova

250 g di panna da cucina o panna liquida

300 g di farina

100 g di amido per dolci

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero e le uova.

Aggiungere la panna, e quindi la farina e l'amido per dolci.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel all'amaretto e ai semi di papavero

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido

250 g di farina

100 g di marzapane

3 uova

40 g di semi di papavero per dolci

50 g di zucchero

100 ml di amaretto

40 ml di panna

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Sbattere le uova con lo zucchero e il burro formando un impasto uniforme. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare bene il tutto.

Versare circa 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al cioccolato

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro morbido

200 g di zucchero

4 uova

150 g di panna fresca

80 g di gocce di cioccolato

200 g di farina

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e la panna liquida. Aggiungere le gocce di cioccolato e la farina.

Versare circa 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai semi di papavero

Per ca. 8 pezzi

160 g di burro morbido

130 g di zucchero

3 uova

100 g di semi di papavero per dolci

200 g di farina

5 g di lievito in polvere

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e i semi di papavero, infine aggiungere la farina e lo lievito in polvere.

Versare tre cucchiaini di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alle nocciole

Per ca. 8 pezzi

100 g di nocciole finemente macinate

160 g di burro morbido

3 uova

200 g di farina

120 g di zucchero

40 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Mescolare il burro con le uova, il latte, le nocciole e la farina.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al marzapane

Per ca. 8 pezzi

2 mele asprigne

120 g di marzapane

150 g di burro morbido

3 uova

115 g di zucchero

1 cucchiaino colmo di cannella

290 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

1/4 l di latte

Zucchero a velo e cannella in polvere da cospargere.

Sbucciare le mele, dividerle in quattro, privarle del torsolo e tagliarle a cubetti. Tagliare a cubetti il marzapane.

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con le uova, lo zucchero e la cannella. Aggiungere i cubetti di mele e marzapane. Poi incorporarvi la farina, lo lievito in polvere e il latte.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Mescolare un po' di zucchero a velo con la cannella in polvere e cospargerne la superficie dei waffel.

Waffel al miele

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido
3 uova
270 g di farina
200 g di zucchero
1 cucchiaini di lievito in polvere
1/4 l di latte
6 cucchiaini di miele
1 pizzico di sale
Zucchero a velo da cospargere.

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con il miele, le uova e il sale, aggiungere il latte e quindi incorporare lo zucchero, la farina e lo lievito in polvere.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché poggiare i waffel cotti su una griglia da cucina e cospargerli di zucchero in polvere mentre sono ancora caldi.

Waffel al cioccolato bianco

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido
3 uova
150 g di zucchero
100 g di cioccolata bianca grattugiata
250 g di farina
1 cucchiaino da tè di cannella
50 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e la cannella. Dopodiché incorporarvi il latte, il cioccolato bianco e la farina.

Versare due cucchiaini di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai fiocchi d'avena

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido
130 g di zucchero
3 uova
100 g di panna da cucina
1 fialetta di aroma al rum
75 g di farina
75 g di fiocchi d'avena morbidi
Zucchero a velo da cospargere.

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e l'aroma al rum. Poi incorporarvi la farina e i fiocchi d'avena.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché poggiare i waffel cotti su una griglia da cucina e cospargerli di zucchero in polvere mentre sono ancora caldi.

Waffel al cocco

Per ca. 8 pezzi

40 g cocco disidratato
150 g di burro morbido
180 g di zucchero
3 uova
250 g di farina
5 g di lievito in polvere
150 ml di latte
1 g di aroma di limone Citro-Back

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero e le uova. Poi incorporarvi il Citro-Back, la farina, lo lievito in polvere, il cocco disidratato e il latte.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alla banana

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido
100 g di zucchero
3 uova
2 banane
150 g di farina
5 g di lievito in polvere

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle.

Montare il burro con lo zucchero e le uova. Poi incorporarvi i pezzi di banana, la farina e lo lievito in polvere.

Versare tre cucchiaini di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al formaggio

Per ca. 8 pezzi

80 g di burro morbido
200 g di panna acida
250 g di farina
100 g di parmigiano grattugiato
200 ml di latte
1 pizzico di sale

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Mescolare il burro, la panna acida, la farina, il parmigiano, il latte e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto uniforme.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai pomodori

Per ca. 8 pezzi

5 uova
100 g di burro morbido
1 cucchiaino di sale
8 cucchiaini di laticello
150 g di farina
100 g di pomodori secchi sott'olio
3 rametti di basilico

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare. Innanzitutto separare il tuorlo dall'albume. Poi montare a neve gli albumi. Montare i tuorli con il burro e il sale. Poi aggiungere il laticello e la farina.

Fare sgocciolare i pomodori e tagliuzzarli minutamente. Lavare e asciugare il basilico scrollandolo. Staccare le foglioline e tagliuzzarle. Incorporare i pomodori e il basilico all'impasto, aggiungendo quindi gli albumi montati a neve. Continuare a mescolare la pasta per distribuire uniformemente i pezzi di pomodoro.

Versare 3 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 4 minuti.

Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alle patate

Per ca. 8 pezzi

1 kg di patate a pasta bianca
4 uova
100 g di amido
100 g di farina
8 cucchiaini di fiocchi d'avena
4 cucchiaini di sale
1 rametto di rosmarino

Pelare le patate, lavarle e grattugiarle finemente. Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

In una scodella, mescolare le patate alle uova, ai fiocchi di avena e a un pizzico di sale. Incorporare la farina e l'amido. Staccare gli aghi di rosmarino dal ramo, spezzettarli finemente e aggiungerli all'impasto.

Versare circa 5 cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore, distribuendo l'impasto con il cucchiaino su tutti i lati.

Chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 5 minuti. Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Índice

Introdução	26
Finalidade	26
Dados técnicos	26
Material fornecido	26
Descrição do aparelho	26
Indicações de segurança	27
Preparar a máquina de waffles	29
Fazer waffles	29
Limpeza e conservação	30
Armazenamento	30
Eliminação	30
Importador	31
Garantia e assistência técnica	31
Receitas	32

MÁQUINA PARA FAZER „WAFFLES“ SWE 1200 C3

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Guarde bem este manual. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Finalidade

Este aparelho é adequado para a preparação doméstica de waffles. Não foi concebido para a de outros alimentos, nem para a utilização nas áreas comerciais ou industriais.

Dados técnicos

Tensão: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Consumo

máx. de energia: 1200 W

Material fornecido

Máquina para fazer „waffles“

Manual de instruções

Após desembalar, retire todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.

Descrição do aparelho

- ❶ Lâmpada piloto (vermelha/verde)
- ❷ Pega
- ❸ Botão de regulação
- ❹ Dispositivo de enrolamento do cabo

Indicações de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água enquanto a ficha se encontra na tomada, especialmente se o utilizar na cozinha, perto do lava-louça.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que este não fique entalado nem danificado.
- ▶ Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- ▶ Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não é suficiente desligar o aparelho, uma vez que ainda existe tensão de alimentação no aparelho enquanto a ficha se encontra encaixada na tomada.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.

ATENÇÃO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.

⚠️ ATENÇÃO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Ao abrir a tampa pode sair vapor muito quente. Por esta razão, recomenda-se o uso de luvas de cozinha.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem supervisionadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ As peças do aparelho podem aquecer durante o funcionamento, por isso, toque apenas na pega. O botão de regulação também pode ficar quente após um determinado tempo de funcionamento – por esta razão, recomenda-se o uso de luvas de cozinha.



Atenção! Superfície quente.

ATENÇÃO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Os alimentos podem queimar-se! Por esta razão, nunca coloque o aparelho por baixo de objetos inflamáveis, especialmente cortinas inflamáveis.
- ▶ Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.

Preparar a máquina de waffles

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que este, a ficha de rede e o cabo de alimentação se encontram em perfeitas condições e que todos os materiais da embalagem foram retirados do aparelho.

- 1) Limpe primeiro o aparelho, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 2) Unte ligeiramente a superfície de cozedura com óleo adequados para cozinhar. Assim remove mais facilmente da superfície de cozedura eventuais resíduos resultantes da preparação da massa.
- 3) Aqueça o aparelho, com a tampa fechada, durante breves momentos, na temperatura máxima (Posição 5). Para tal, ligue a ficha de alimentação à tomada e rode o botão regulador ③ completamente para a direita.

INDICAÇÃO

- Na primeira utilização, devido a resíduos resultantes do fabrico, pode surgir um leve odor (é até mesmo possível uma ligeira formação de fumo). Isto é normal e desaparece após um curto período de tempo. Garanta uma ventilação suficiente. Abra, por ex., uma janela.

A lâmpada piloto vermelha ① permanece acesa, enquanto a ficha estiver na tomada. A lâmpada verde ② acende quando é alcançada a temperatura ajustada.

- 4) Volte a retirar a ficha da tomada e deixe o aparelho aberto, para arrefecer.
- 5) Limpe novamente o aparelho, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação". A máquina de waffles está agora operacional.

Fazer waffles

Se tiver preparado uma massa adequada para a máquina de fazer waffles:

- 1) Aqueça o aparelho com a tampa fechada. Para tal, ligue a ficha de alimentação à tomada e rode o botão regulador ③ para a posição 3. Quanto mais para a direita rodar o botão regulador ③, mais tostados ficarão os waffles.

INDICAÇÃO

- Se tiver preparado uma massa com pouca gordura como, por exemplo, uma massa com queijo „quark“, pincele ligeiramente as superfícies de cozedura com manteiga, margarina ou óleo de cozinha.

Logo que se acenda a lâmpada ① o aparelho encontra-se quente!

- 2) Distribua a massa uniformemente na superfície inferior de cozedura. Para determinar a quantidade certa de massa, coloque massa suficiente para que esta toque ligeiramente o bordo da superfície de cozedura. Se necessário, aumente ou diminua a quantidade de massa no waffle seguinte. Tenha atenção para que a massa não transborde para fora da superfície de cozedura. Feche a tampa.
- 3) Depois de passar pelo menos 2 minutos, pode abrir a tampa para verificar o resultado da cozedura. Uma abertura precipitada iria apenas abrir os waffles.

Os waffles ficam prontos em aprox. 3 minutos.

INDICAÇÃO

- Visto que o grau ideal depende muito do gosto pessoal e do tipo da massa, o tempo de cozedura pode variar: Deste modo, cozinhe o waffle durante o tempo necessário até o grau de tostar ser obtido. Pode definir o grau de tostar ao ajustar o botão regulador ③ ou pelo tempo de cozedura. Pode fazer desde waffles dourados até waffles crocantes.

Ao retirar o waffle, tenha atenção para não danificar acidentalmente o revestimento da superfície de cozedura. Caso contrário, o waffle deixa de se soltar tão facilmente.

- 4) Após o último waffle, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer aberto.

Limpeza e conservação

ATENÇÃO!

- ▶ Nunca abra a caixa do aparelho. Não se encontram lá quaisquer elementos de comando. Com a caixa aberta pode haver risco de vida por choque eléctrico. Antes de limpar o aparelho, retire a ficha de rede da tomada e deixe primeiro o aparelho arrefecer. Perigo de ferimentos!

⚠ PERIGO! CAHOQUE ELÉTRICO!

- ⚡ Em caso algum as peças do aparelho devem ser mergulhadas em água ou outros líquidos! Pode haver perigo de vida por choque eléctrico se entrarem restos de líquido nas peças condutoras de tensão quando voltar a ligar.

- Limpe a superfície de cozedura após a utilização primeiro com uma folha de papel de cozinha, para absorver os resíduos de gordura.
- De seguida, limpe todas as superfícies e o cabo de rede com um pano de limpeza ligeiramente humedecido. Seque sempre muito bem o aparelho antes de voltar a usá-lo.

ATENÇÃO!

- ▶ Não utilize detergentes nem solventes. Estes podem não só danificar o aparelho, como também deixar resíduos nos waffles seguintes.

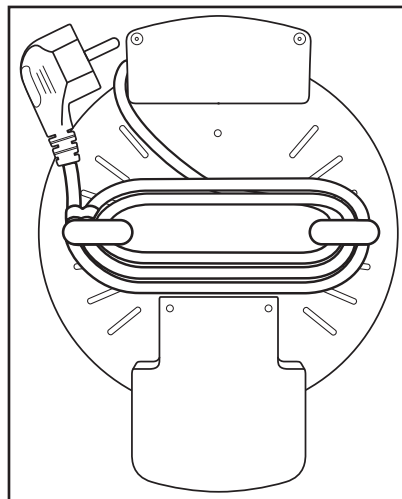
Em caso de resíduos incrustados:

- Nunca utilize objectos rígidos como auxílio. Deste modo, o revestimento das superfícies de cozedura pode ficar danificado.
- Coloque, de preferência, um pano de limpeza sobre os resíduos incrustados, para os amolecer.

Armazenamento

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o armazenar.

Enrole o cabo de rede à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ④ por debaixo do fundo do aparelho, e fixe o fim do cabo de rede com o grampo:



Guarde o aparelho num local seco.

Eliminação



Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço autorizado de recolha de resíduos ou através da entidade de eliminação de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvidas, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 270288

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas
(HEC)

PT

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

Receitas

Massa base

Para aprox. 20 doses

250 g de margarina ou manteiga (amolecida)
200 g de açúcar
2 pacotes de açúcar baunilhado
5 ovos
500 g de farinha
5 g de fermento em pó
400 ml de leite

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.
Bater os ovos e misturar açúcar e margarina/
manteiga formando uma massa lisa. Adicionar
açúcar baunilhado. Adicionar e misturar farinha
e fermento em pó.

Por fim, adicionar o leite aos poucos, até que a
massa obtenha uma consistência lisa e macia.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no
centro da superfície inferior de cozedura e fechar a
máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle duran-
te aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.

Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels com natas ácidas

Para aprox. 8 doses

200 g de manteiga amolecida
150 g de açúcar
4 ovos
250 g de natas ácidas ou crème fraîche
300 g de farinha
100 g de farinha maisena

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.
Bater a manteiga com o açúcar e os ovos.
Misturar as natas ácidas, em seguida o mel e a
farinha maisena.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no
centro da superfície inferior de cozedura e fechar a
máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle duran-
te aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.

Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels com sementes de papoila e Amaretto

Para aprox. 8 doses

150 g de manteiga amolecida
250 g de farinha
100 g de maçapão
3 ovos
40 g de sementes de papoila (produto pronto)
50 g de açúcar
100 ml de licor Amaretto
40 ml de natas

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.
Bater os ovos e misturar açúcar e manteiga,
formando uma massa lisa. Juntar os restantes
ingredientes e misturar tudo muito bem.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no
centro da superfície inferior de cozedura e fechar a
máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle duran-
te aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.
Colocar os waffles prontos numa grelha de
cozinha.

Waffels de chocolate

Para aprox. 8 doses

200 g de manteiga amolecida
200 g de açúcar
4 ovos
150 g de crème fraîche
80 g de pepitas de chocolate
200 g de farinha

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Bater a manteiga com o açúcar, os ovos e o crême fraîche. Misturar as pepitas de chocolate e a farinha.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.

Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffles com sementes de papoila

Para aprox. 8 doses

160 g de manteiga amolecida

130 g de açúcar

3 ovos

100 g de sementes de papoila (produto pronto)

200 g de farinha

5 g de fermento em pó

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Bater a manteiga com o açúcar, os ovos e as sementes de papoila, seguidamente misturar a farinha e o fermento em pó.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.

Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels com avelãs

Para aprox. 8 doses

100 g de miolo de avelã finamente moído

160 g de manteiga amolecida

3 ovos

200 g de farinha

120 g de açúcar

40 ml de leite

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Misturar a manteiga com os ovos, o leite, as avelãs e a farinha.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.

Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels com maçapão

Para aprox. 8 doses

2 maçãs ácidas

120 g de maçapão

150 g de manteiga amolecida

3 ovos

115 g de açúcar

1 colher de chá cheia de canela

290 g de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

1/4 l de leite

Açúcar em pó e canela em pó para polvilhar.

Descascar as maçãs, cortar em quartos, tirar os caroços e cortar em pequenos quadradinhos.

Cortar o maçapão em pequenos quadradinhos.

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Bater a manteiga com os ovos, o açúcar e a canela. Misturar os quadradinhos de maçã e de maçapão. Seguidamente, misturar a farinha, o fermento em pó e o leite.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.

Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Misturar um pouco de açúcar em pó com canela e polvilhar os waffles quentes com o açúcar de canela.

Waffels de mel

Para aprox. 8 doses

150 g de manteiga amolecida
3 ovos
270 g de farinha
200 g de açúcar
1 colher de chá de fermento em pó
1/4 l de leite
6 colheres de sopa de mel
1 pitada de sal
Açúcar em pó para polvilhar

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Bater a manteiga com o mel, os ovos e o sal, misturar o leite e, seguidamente, o açúcar, a farinha e o fermento em pó.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha e polvilhá-los ainda quentes com açúcar em pó.

Waffels de chocolate branco

Para aprox. 8 doses

150 g de manteiga amolecida
3 ovos
150 g de açúcar
100 g de chocolate branco ralado
250 g de farinha
1 colher de chá de canela
50 ml de leite

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Bater a manteiga com o açúcar, os ovos e a canela. Seguidamente, misturar o leite, o chocolate branco e a farinha.

Adicionar cerca de 2 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada.

Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels com flocos de aveia

Para aprox. 8 doses

150 g de manteiga amolecida
130 g de açúcar
3 ovos
100 g de natas ácidas
1 frasquinho de aroma de rum
75 g de farinha
75 g de flocos de aveia tenros
Açúcar em pó para polvilhar

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Bater a manteiga com o açúcar, os ovos, as natas ácidas e o aroma de rum. Seguidamente, misturar a farinha e os flocos de aveia.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha e polvilhá-los ainda quentes com açúcar em pó.

Waffels de coco

Para aprox. 8 doses

40 g coco ralado
150 g de manteiga amolecida
180 g de açúcar
3 ovos
250 g de farinha
5 g de fermento em pó
150 ml de leite
1 g de raspa de limão

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Bater a manteiga com o açúcar e os ovos. Seguidamente, misturar a raspa de limão, a farinha, o fermento, a coco ralado em pó e o leite.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels de banana

Para aprox. 8 doses

150 g de manteiga amolecida
100 g de açúcar
3 ovos
2 bananas
150 g de farinha
5 g de fermento em pó

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Descascar as bananas e cortar em pedaços pequenos.

Bater a manteiga com o açúcar e os ovos. Seguidamente, misturar as bananas, a farinha e o fermento em pó.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels de queijo

Para aprox. 8 doses

80 g de manteiga amolecida
200 g de natas ácidas
250 g de farinha
100 g de queijo parmesão ralado
200 ml de leite
1 pitada de sal

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Misturar a manteiga, as natas ácidas, a farinha, o parmesão, o leite e uma pitada de sal, e amassar até obter uma massa lisa e macia.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 3 min. até obter uma cor dourada. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels de tomate

Para aprox. 8 doses

5 ovos
100 g de manteiga amolecida
1 colher de chá de sal
8 colher de sopa de leiteiro
150 g de farinha
100 g de tomate seco em azeite
3 caules de manjerição

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Separar primeiro as claras das gemas. Seguidamente, bater as claras em castelo. Bater as gemas com a manteiga e o sal. Misturar o leiteiro e a farinha.

Deixar escorrer o tomate e cortar em pedaços pequenos. Lavar o manjerição e sacudir para secar. Tirar as folhas e cortar em pedaços pequenos. Misturar o tomate e o manjerição na massa, em seguida verter as claras em castelo. Mexer a massa para que os pedaços de tomate fiquem distribuídos uniformemente.

Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 4 min. até apresentar uma cor dourada. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Waffels de batata

Para aprox. 8 doses

1 kg de batatas farinhentas
4 ovos
100 g fécula
100 g de farinha
8 colheres de sopa de flocos de aveia
4 colheres de chá de sal
1 ramo de rosmaninho

Descascar, lavar e ralar as batatas. Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Num alguidar, misturar as batatas com os ovos, flocos de aveia e uma pitada de sal. Misturar a farinha e a fécula. Tirar os espinhos do rosmaninho do ramo, cortar em bocadinhos e misturar na massa de batata.

Adicionar cerca de 5 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura, distribuir a massa com a colher por todos os lados.

Fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle durante aprox. 5 min. até obter uma cor dourada. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

Table of Contents

Introduction	38
Intended Use	38
Technical data	38
Items supplied	38
Appliance description	38
Safety instructions	39
Preparing the waffle iron	41
Baking waffles	41
Cleaning and care	42
Storage	42
Disposal	42
Importeur	43
Warranty and Service	43
Recipes	44

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.

Cleaning and care

ATTENTION!

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

⚠ DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

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

ATTENTION!

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

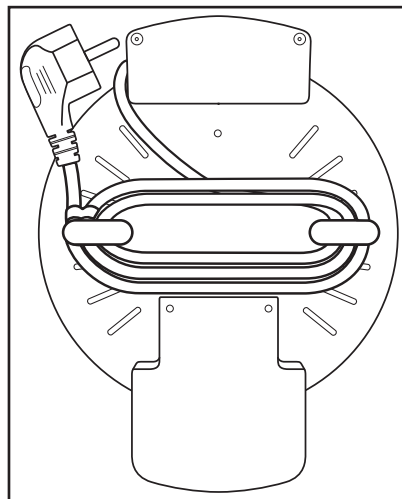
In the case of stubborn residues:

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

Storage

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

Wind the power cable around the cable retainer ④ on the underside of the appliance and secure the end of the cable with the clip:



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 270288

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 270288

Hotline availability:

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

GB
MT

Recipes

Basic batter

For approx. 20 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed and Amaretto waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Chocolate waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed waffles

For approx. 8 waffles

160 g soft butter
130 g sugar
3 eggs
100 g poppy seed mix (ready-to-use product)
200 g flour
5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Hazelnut waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Marzipan waffles

For approx. 8 waffles

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

Icing sugar and cinnamon powder for dusting.

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

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

Honey waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

White chocolate waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Oatmeal waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Coconut waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Banana waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

Peel the bananas and cut them into small pieces.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Cheese waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Tomato waffles

For approx. 8 waffles

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

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Lay the ready waffles on a cake grill.

Potato waffles

For approx. 8 waffles

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

Peel, wash and finely grate the potatoes.

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Verwendungszweck	50
Technische Daten	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Sicherheitshinweise	51
Waffeleisen vorbereiten	53
Waffeln backen	53
Reinigen und Pflegen	54
Aufbewahren	54
Entsorgen	54
Importeur	55
Garantie und Service	55
Rezepte	56

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.

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

Waffeleisen vorbereiten

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

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

HINWEIS

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

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

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

Sobald die grüne Betriebslampe ❷ leuchtet, sind die Backflächen heiß!

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

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

- Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Reglerknopfs ③ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

ACHTUNG!

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

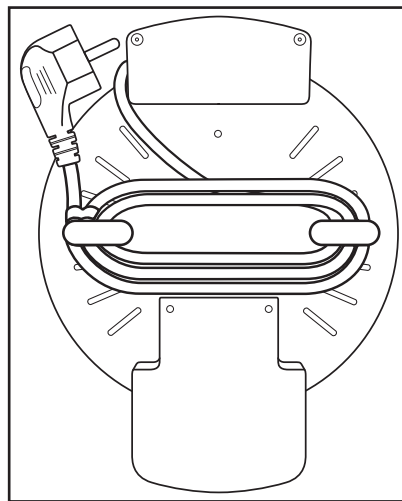
Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

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



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

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 270288

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 270288

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 270288

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

DE
AT
CH

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

5 g Backpulver

400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand oder Crème fraîche

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

250 g Mehl

100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

40 g Mohnback (Fertigprodukt)

50 g Zucker

100 ml Amaretto

40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

150 g Crème fraîche

80 g Schokotropfchen

200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben.

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 l Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Weiß-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiß-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 weiß-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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
06 / 2015 · Ident.-No.: SWE1200C3-052015-1

IAN 270288