

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(GB) (IE) (NI) (CY)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

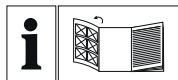
(GR) (CY)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 280094

(GB) (IE) (NI)
(CY)



GB IE NI CY

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

GR CY

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29



Table of Contents

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

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 ~,
50/60 Hz

Max. power
consumption: 1200 W



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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 **3** 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 **1** glows all the time when the plug is connected to a mains power socket.

The green operating lamp **1** 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 **3** to position 3. The further you slide the control knob **3** 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 **1** 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 **3** 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.

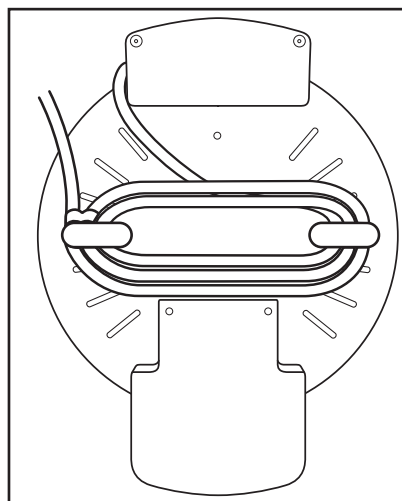
In the case of stubborn residues:

- 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  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.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 280094

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	16
Σκοπός χρήσης.....	16
Τεχνικά στοιχεία	16
Σύνολο αποστολής.....	16
Περιγραφή συσκευής.....	16
Υποδείξεις ασφαλείας.....	17
Προετοιμασία βαφλιέρας.....	19
Πως ψήνονται οι βάφλες	19
Καθαρισμός και φροντίδα.....	20
Διαφύλαξη	20
Απομάκρυνση.....	20
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH.....	21
Σέρβις	22
Εισαγωγέας	22
Συνταγές	22

ΒΑΦΛΙΕΡΑ SWE 1200 C3

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες καλά. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Σκοπός χρήσης

Αυτή η συσκευή προβλέπεται για το ψήσιμο βάφλας για την οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται για την ετοιμασία άλλων τροφίμων και για τη χρήση σε επαγγελματικά ή βιομηχανικά πεδία.

Τεχνικά στοιχεία

Τάση: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Μέγ. κατανάλωση
ισχύος: 1200 W



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Σύνολο αποστολής

Βαφλιέρα

Οδηγία χρήσης

Απομακρύνετε μετά την αποσυσκευασία όλα τα υλικά συσκευασίας ή τα αυτοκόλλητα προστασίας από τη συσκευή.

Περιγραφή συσκευής

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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό, όσο το βύσμα είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, κυρίως όταν τη χρησιμοποιείτε σε κουζίνα κοντά στο νεροχύτη.
- ▶ Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Μετά τη χρήση τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, διότι συνεχίζει να υπάρχει τάση δικτύου στη συσκευή, όσο το βύσμα είναι στην πρίζα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Κατά το άνοιγμα του καλύμματος ενδέχεται να εξέλθουν πολύ καυτοί ατμοί. Γι' αυτό, κατά το άνοιγμα προτείνεται η χρήση γαντιών κουζίνας.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Η θερμοκρασία των εξαρτημάτων της συσκευής ενδέχεται να αυξηθεί σημαντικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Ως εκ τούτου, πιάνετε μόνο τη χειρολαβή. Ακόμα και το κουμπί ρυθμιστή μπορεί μετά από ορισμένη διάρκεια λειτουργίας να υπερθερμανθεί - γι' αυτό φοράτε καλύτερα γάντια κουζίνας.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Τα προϊόντα ψησίματος μπορεί να καούν! Για το λόγο αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από εύφλεκτα αντικείμενα και κυρίως κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.

Προετοιμασία βαφλιέρας

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η μπουσκεινή, το βύσμα και το καλώδιο δικτύου είναι σε άψογη κατάσταση και ότι όλα τα υλικά συσκευασίας έχουν απομακρυνθεί από τη συσκευή.

- 1) Καθαρίζετε πρώτα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 2) Λιπάνετε τις επιφάνειες ψησίματος ελαφρά με ένα ενδεξιγμένο για ψήσιμο λάδι. Με αυτό τον τρόπο διαλύονται καλύτερα ενδεχόμενα υπολείμματα προερχόμενα από την κατασκευή της συσκευής και τα οποία βρίσκονται επάνω στις επιφάνειες ψησίματος.
- 3) Ζεστάνετε τη συσκευή με κλειστό καπάκι μια φορά για λίγο στη μέγιστη θερμοκρασία (Θέση 5). Για αυτό εισάγετε το βύσμα στην πρίζα και ωθείτε το κουμπί ρυθμιστή ❸ εντελώς προς τα δεξιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Κατά την πρώτη χρήση μπορεί λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή να δημιουργηθεί μια ελαφριά οσμή (ίσως και ελάχιστη δημιουργία καπνού). Αυτή είναι συνηθισμένη και χάνεται μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Παρακαλούμε φροντίστε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε π.χ. ένα παράθυρο.

Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας ❶ ανάβει, όσο το φίς βρίσκεται στην πρίζα. Η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❷ ανάβει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- 4) Τραβήξτε πάλι το βύσμα και αφήστε τη συσκευή ανοιχτή για να κρυώσει.
- 5) Καθαρίζετε εκ νέου τη συσκευή όπως περιγράφεται στο σημείο «Καθαρισμός και φροντίδα». Στη συνέχεια η συσκευή είναι έτοιμη προς λειτουργία.

Πως ψήνονται οι βάφλες

Εάν έχετε προετοιμάσει μια κατάλληλη για τη βαφλιέρα ζύμη:

- 1) Ζεσταίνετε τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Για αυτό εισάγετε το βύσμα στην πρίζα και περιστρέψτε το κουμπί ρυθμιστή ❸ στη θέση 3. Όσο πιο δεξιά ωθείτε το κουμπί ρύθμισης ❸, τόσο πιο σκουρόχρωμες γίνονται οι βάφλες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν θέλετε να ετοιμάσετε μια ζύμη χωρίς λιπαρά, όπως για παράδειγμα ζύμη από τυρόπηγμα, λαδώστε τα ταψιά ελαφρώς με κατάλληλο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι για ψήσιμο.

Μόλις ανάψει η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❶, τότε η συσκευή είναι καυτή!

- 2) Μοιράζετε τη ζύμη ομοιόμορφα στην κάτω επιφάνεια ψησίματος. Για να καθορίσετε τη σωστή ποσότητα ζύμης, γεμίστε με τόση ζύμη ώστε να φτάνει πριν το άκρο της επιφάνειας ψησίματος. Εάν απαιτείται αυξήστε ή μειώστε την ποσότητα ζύμης στην επόμενη βάφλα. Προσέξτε ώστε η ζύμη να μην φεύγει έξω από τα άκρα της επιφάνειας ψησίματος. Κλείστε το κάλυμμα.
- 3) Μετά από το νωρίτερο 2 λεπτά μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι για να ελέγξετε το αποτέλεσμα του ψησίματος. Ένα πρόωρο άνοιγμα θα σκίσει τη βάφλα.

Οι βάφλες είναι έτοιμες περίπου μετά από 3 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Επειδή ο ιδανικός βαθμός ροδίσματος εξαρτάται κατά πολύ από την προσωπική σας γεύση και από το είδος της ζύμης, μπορεί ο χρόνος ψησίματος να ποικίλει: Γι' αυτό ψήνετε τις βάφλες τόσο έως επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος. Μπορείτε να καθορίσετε το βαθμό ροδίσματος είτε μέσω μετατόπισης του κουμπιού ρυθμιστή ❸ είτε μέσω του χρόνου ψησίματος. Έτσι μπορούν να ψηθούν χρυσοκίτρινες έως τραγανιστές καφέ βάφλες.

Προσέξτε κατά την απομάκρυνση των βαφλών ώστε να μην καταστραφεί κατά λάθος η επίστρωση των επιφανειών ψησίματος. Σε άλλη περίπτωση δεν θα διαλύονται εκεί καλά οι βάφλες.

- 4) Μετά την τελευταία βάφλα, τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ανοιγμένη.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μην ανοίγετε το κάλυμμα της συσκευής. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού στο εσωτερικό της. Σε ανοιχτή επικάλυψη ίσως υπάρξει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας. Πρωτού καθαρίσετε τη συσκευή αποσυνδέστε πρώτα το φις από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει. Κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ⚡ Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται τα τμήματα συσκευής να βυθίζονται σε νερό ή άλλα υγρά! Εδώ μπορεί να υπάρξει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία όταν σε εκ νέου λειτουργία φτάσουν υπολείμματα υγρών σε τμήματα με τάση.

- Καθαρίζετε τις επιφάνειες ψησίματος μετά τη χρήση πρώτα με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας ώστε να απορροφήσετε τα υπολείμματα λίπους.
- Μετά καθαρίζετε όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά νωπό πανί καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν τη χρησιμοποίησετε εκ νέου.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή διαλυτικά μέσα. Αυτά μπορούν όχι μόνο να οδηγήσουν σε βλάβες στη συσκευή αλλά και να αφήσουν υπολείμματα στις επόμενες βάφλες.

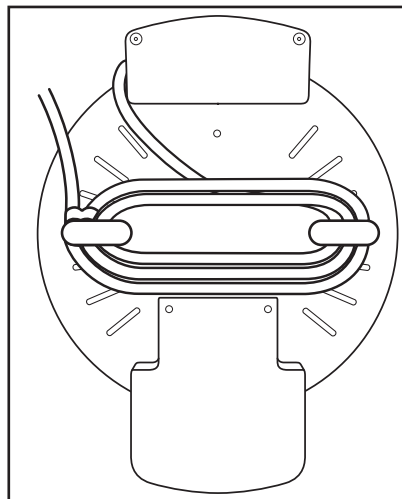
Σε υπολείπια που έχουν ψηθεί πολύ

- Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε ως βοήθεια σκληρά αντικείμενα. Έτσι μπορεί να καταστραφεί η επίστρωση των επιφανειών βαφλών.
- Καλύτερα τοποθετείτε ένα βρεγμένο πανί καθαρισμού στα ξεροψημένα υπολείμματα ώστε να τα μαλακώσετε.

Διαφύλαξη

Αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την απομακρύνετε σε άλλη θέση.

Τυλίγετε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❹ κάτω από το δάπεδο συσκευής και στερεώστε το άκρο του καλωδίου δικτύου με την σύσφιξη:



Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό σημείο.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Επικοινωνήστε σε περίπτωση αμφιβολιών με την επιχείρηση απομάκρυνσης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν.

Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και πότε προέκυψε.

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 280094

Εισαγωγέας

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

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

Συνταγές

Βασική ζύμη

Για περ. 20 τεμάχια

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη μαργαρίνη/ το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέτετε τη ζάχαρη βανίλιας. Προσθέτετε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και ανακατεύετε.

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

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με κρέμα γάλακτος

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έως ότου γίνει αφρός. Ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος και μετά το αλεύρι και το κόρν-φλάουρ.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με παπαρούνα και αμαρέτο

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο
250 γρ. αλεύρι
100 γρ. μεικτή μάζα μάρτσιπαν
3 αυγά
40 γρ. σπόρος παπαρούνας για γλυκά (έτοιμο προϊόν)
50 γρ. ζάχαρη
100 ml αμαρέτο
40 ml κρέμα γάλακτος

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα. Χτυπάτε τα αυγά με τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα ζύμης. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε καλά. Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με σοκολάτα

Για περ. 8 τεμάχια

200 γρ. μαλακό βούτυρο
200 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
150 γρ. κρέμα γάλακτος
80 γρ. μικρά κομματάκια σοκολάτας
200 γρ. αλεύρι

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με παπαρούνα

Για περ. 8 τεμάχια

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

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα. Χτυπάτε σε αφρό το βούτυρο με τη ζάχαρη, τα αυγά και το σπόρο παπαρούνας και στη συνέχεια ανακατεύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με φουντούκι

Για περ. 8 τεμάχια

100 γρ. λεπτοαλεσμένη φουντουκόψιχα
160 γρ. μαλακό βούτυρο
3 αυγά
200 γρ. αλεύρι
120 γρ. ζάχαρη
40 ml γάλα

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με μάρτσιπαν

Για περ. 8 τεμάχια

2 ξινά μήλα

120 γρ. μεικτή μάζα μάρτσιπαν

150 γρ. μαλακό βούτυρο

3 αυγά

115 γρ. ζάχαρη

1 γεμάτο ΚΓ κανέλα

290 γρ. αλεύρι

1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ

1/4 λ. γάλα

Ζάχαρη άχνη και σκόνη κανέλας για το πασπάλισμα.

Ξεφλουδίζετε τα μήλα, τα κόβετε στα τέσσερα, βγάζετε τα κουκούτσια και τα κόβετε σε μικρά κυβάκια. Κόβετε τη μεικτή μάζα μάρτσιπαν σε μικρά κυβάκια.

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε το βούτυρο με τα αυγά, τη ζάχαρη και την κανέλα ώστε να γίνει αφρός. Αναμιγνύετε τους κύβους μήλου και μάρτσιπαν. Στη συνέχεια ανακατεύετε και το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το γάλα.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Ανακατεύετε λίγο ζάχαρη άχνη με κανέλα και πασπαλίζετε τις ζεστές βάφλες με τη ζάχαρη κανέλας.

Βάφλες με μέλι

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

3 αυγά

270 γρ. αλεύρι

200 γρ. ζάχαρη

1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ

1/4 λ. γάλα

6 ΚΣ μέλι

1 πρέζα αλάτι

Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα.

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατεύετε σε αφρό το βούτυρο με το μέλι, τα αυγά και το αλάτι, προσθέτετε το γάλα και στη συνέχεια τη ζάχαρη, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα κουζίνας και πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη όσο είναι ακόμα ζεστές.

Βάφλες με λευκή σοκολάτα

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

3 αυγά

150 γρ. ζάχαρη

100 γρ. τριμμένη λευκή σοκολάτα

250 γρ. αλεύρι

1 ΚΓ κανέλα

50 ml γάλα

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 2 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με νιφάδες βρώμης

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

130 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

100 γρ. κρέμα γάλακτος

1 μπουκαλάκι άρωμα από ρούμι

75 γρ. αλεύρι

75 γρ. λεπτές νιφάδες βρώμης

Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα.

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε τις έτοιμες βάφλες σε μια σχάρα κουζίνας και πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη όσο είναι ακόμα ζεστές.

Βάφλες με καρύδα

Για περ. 8 τεμάχια

40 γρ. καρύδα (τριμμένη)

150 γρ. μαλακό βούτυρο

180 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

250 γρ. αλεύρι

5 γρ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

1 γρ. ύλη λεμονιού

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έτσι ώστε να γίνει αφρός. Στη συνέχεια ανακατεύετε την ύλη λεμονιού, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την καρύδα και το γάλα.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με μπανάνα

Για περ. 8 τεμάχια

150 γρ. μαλακό βούτυρο

100 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

2 μπανάνες

150 γρ. αλεύρι

5 γρ. μπέικιν πάουντερ

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Ξεφλουδίζετε τις μπανάνες και τις κόβετε σε μικρά κομματάκια.

Χτυπάτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά έτσι ώστε να γίνει αφρός. Στη συνέχεια προσθέτετε την μπανάνα, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με τυρί

Για περ. 8 τεμάχια

80 γρ. μαλακό βούτυρο

200 γρ. κρέμα γάλακτος

250 γρ. αλεύρι

100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα

200 ml γάλα

1 πρέζα αλάτι

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

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

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 3 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με ντομάτα

Για περ. 8 τεμάχια

5 αυγά

100 γρ. μαλακό βούτυρο

1 ΚΓ αλάτι

8 ΚΣ βουτυρόγαλα

150 γρ. αλεύρι

100 γρ. στεγνές, τοποθετημένες σε λάδι ντομάτες

3 κοτσάνια βασιλικό

Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Πρώτα χωρίζετε τα αυγά. Μετά χτυπάτε γερά το ασπράδι. Χτυπάτε τους κρόκους με το βούτυρο και το αλάτι έως ότου γίνουν αφρός. Μετά ανακατεύετε το βουτυρόγαλα και το αλεύρι.

Αφήνετε τις ντομάτες να στραγγίσουν και τις κόβετε σε μικρά κομμάτια. Πλένετε το βασιλικό και τον τινάζετε έως ότου στεγνώσει. Μαδάτε τα φυλλαράκια και τα κόβετε σε μικρά κομμάτια. Ανακατεύετε τις ντομάτες και το βασιλικό μέσα στη ζύμη και προσθέτετε το ασπράδι. Ανακατεύετε ενδιάμεσα τη ζύμη ώστε τα κομμάτια ντομάτας να κατανεμηθούν ομοιόμορφα.

Βάζετε περίπου 3 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος και κλείνετε τη βαφλιέρα.

Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 4 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ.

Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Βάφλες με πατάτα

Για περ. 8 τεμάχια

1 κιλό μαλακές, βραστερές πατάτες

4 αυγά

100 γρ. νισεστές

100 γρ. αλεύρι

8 ΚΣ νιφάδες βρώμης

4 ΚΓ αλάτι

1 κοτσάνι δενδρολίβανο

Ξεφλουδίζετε, πλένετε και τρίβετε λεπτές τις πατάτες. Κλείνετε και ζεσταίνετε τη βαφλιέρα.

Ανακατεύετε τις πατάτες με τα αυγά, τις νιφάδες βρώμης και λίγο αλάτι σε ένα μπολ. Ανακατεύετε το αλεύρι και το νισεστέ. Μαδάτε τις βελόνες δενδρολίβανου, τις ψιλοκόβετε και τις αναμιγνύετε με τη ζύμη της πατάτας.

Βάζετε περίπου 5 ΚΣ ζύμη στη μέση της κάτω επιφάνειας ψησίματος, μοιράζετε τη ζύμη με το κουτάλι σε όλες τις μεριές.

Κλείνετε τη βαφλιέρα. Ψήνετε κάθε βάφλα περίπου 5 λεπτά έως ότου πάρει χρώμα χρυσό-καφέ. Τοποθετείτε στη συνέχεια τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα κουζίνας.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Verwendungszweck	30
Technische Daten	30
Lieferumfang	30
Gerätebeschreibung	30
Sicherheitshinweise	31
Waffeleisen vorbereiten	33
Waffeln backen	33
Reinigen und Pflegen	34
Aufbewahren	34
Entsorgen	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36
Rezepte	37

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 ~
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W



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

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

- 1 Betriebslampe (Rot / Grün)
- 2 Handgriff
- 3 Reglerknopf
- 4 Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in 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 Fernwirsystem, 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 **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** 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 **1** leuchtet, sind die Backflächen heiß!

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

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

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

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ 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.

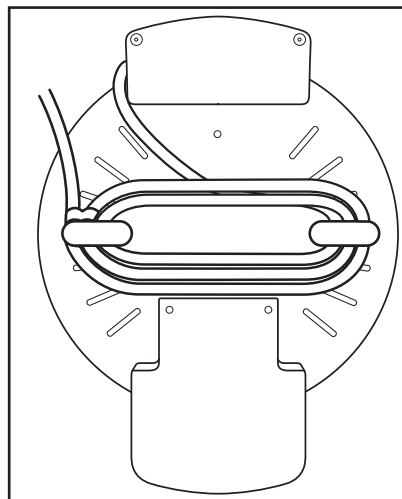
Bei festgebackenen Rückständen:

- 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 280094

Importeur

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

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

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
500 g Mehl
5 g Backpulver
400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier
250 g Schmand oder Crème fraîche
300 g Mehl
100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
250 g Mehl
100 g Marzipan-Rohmasse
3 Eier
40 g Mohnback (Fertigprodukt)
50 g Zucker
100 ml Amaretto
40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 g Crème fraîche
80 g Schokotropfchen
200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel
120 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter
3 Eier
115 g Zucker
1 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 weiße Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen.

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

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

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

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

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

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

06 / 2016 · Ident.-No.: SWE1200C3-052016-1

IAN 280094