

SILVERCREST®



WAFFELEISEN WAFFLE MAKER GAUFRIER SWE 1200 C3

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

GAUFRIER

Mode d'emploi

(CZ)

VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(PT)

MÁQUINA PARA FAZER WAFFLES

Manual de instruções

(GB) (IE)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(NL) (BE)

WAFELIJZER

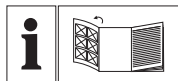
Gebruiksaanwijzing

(ES)

GOFRERA

Instrucciones de uso

IAN 280094



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

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	57
ES	Instrucciones de uso	Página	71
PT	Manual de instruções	Página	85



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Verwendungszweck	2
Technische Daten	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Sicherheitshinweise	3
Waffeleisen vorbereiten	5
Waffeln backen	5
Reinigen und Pflegen	6
Aufbewahren	6
Entsorgen	6
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	7
Service	8
Importeur	8
Rezepte	9

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 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.

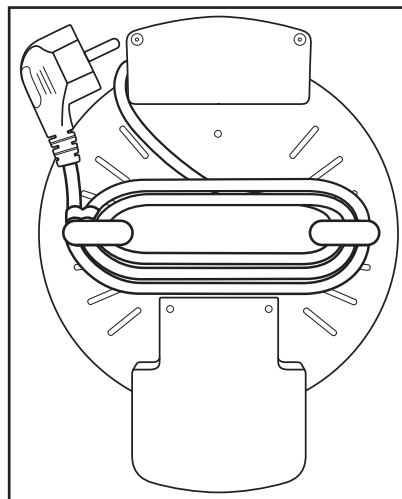
Bei festgebackenen Rückständen:

- 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.

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.

Table of Contents

Introduction	16
Intended Use	16
Technical data	16
Items supplied	16
Appliance description	16
Safety instructions	17
Preparing the waffle iron	19
Baking waffles	19
Cleaning and care	20
Storage	20
Disposal	20
Kompernass Handels GmbH warranty	21
Service	22
Importer	22
Recipes	22

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.

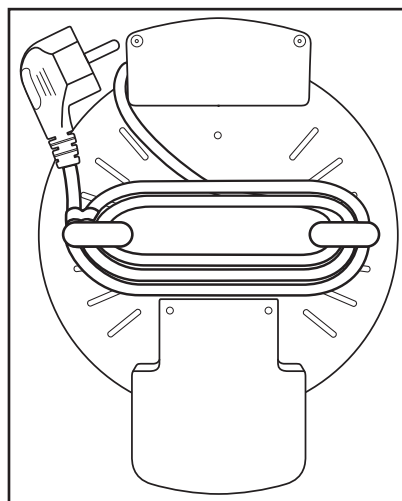
In the case of stubborn residues:

- 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

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.

Table des matières

Introduction	30
Finalité de l'appareil	30
Caractéristiques techniques	30
Accessoires fournis	30
Description de l'appareil	30
Consignes de sécurité	31
Préparation du gaufrier	33
Faire des gaufres	33
Nettoyage et entretien	34
Rangement	34
Mise au rebut	34
Garantie de Kompernass Handels GmbH	35
Service après-vente	36
Importateur	36
Recettes	36

GAUFRIER SWE 1200 C3

Introduction

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

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

Finalité de l'appareil

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

Caractéristiques techniques

Tension : 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Puissance
absorbée max. : 1200 W



Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Accessoires fournis

Gaufrier

Mode d'emploi

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

Description de l'appareil

- 1 Témoin de contrôle (rouge / vert)
- 2 Poignée
- 3 Bouton régulateur
- 4 Enroulement du cordon

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

ATTENTION – RISQUE DE BLESSURE !

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

⚠ ATTENTION – RISQUE DE BLESSURE !

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



Attention ! Surface chaude.

ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

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

Préparation du gaufrier

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

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

REMARQUE

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

La lampe de contrôle rouge ① est allumée, aussi longtemps que la fiche se trouve dans la prise. La lampe de contrôle verte ② s'allume dès que la température réglée est atteinte.

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

Faire des gaufres

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

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

REMARQUE

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

Dès que la lampe de contrôle verte ② est allumée, l'appareil est chaud !

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

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

REMARQUE

- Dans la mesure où le degré de dorage idéal dépend fortement des préférences personnelles et du type de pâte, le temps de cuisson peut varier : voilà pourquoi, nous vous conseillons de faire cuire les gaufres jusqu'à atteindre le degré de dorage souhaité. Vous pouvez définir le degré de dorage soit en réglant le bouton régulateur ③ ou par le temps de cuisson. De cette manière, vous pouvez confectionner des gaufres croustillantes dorées à brunes.

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

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

Nettoyage et entretien

ATTENTION !

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

⚠ DANGER – CHOC ÉLECTRIQUE !



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

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

ATTENTION !

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

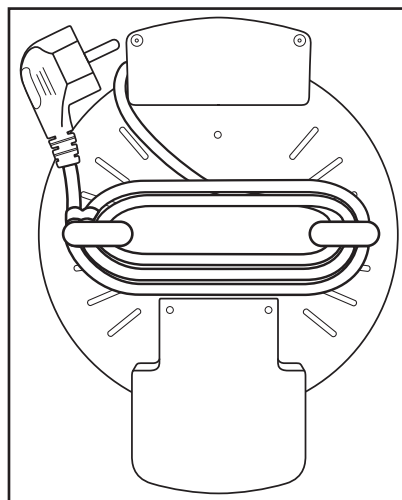
En cas de résidus incrustés :

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

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.

Enroulez le câble secteur autour du dispositif d'enroulement ④ sur le fond de l'appareil et fixez l'extrémité du câble secteur à l'aide d'une pince :



Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 280094

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recettes

Pâte de base

Pour env. 20 gaufres

250 g de margarine ou de beurre (ramolli)

200 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

5 œufs

500 g de farine

5 g de levure chimique

400 ml de lait

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

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

Gaufres à la crème aigre

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou

150 g de sucre

4 œufs

250 g de crème aigre ou de crème fraîche

300 g de farine

100 g de fécule

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Gaufres au pavot et à l'amaretto

Pour env. 8 gaufres

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

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

Gaufres au chocolat

Pour env. 8 gaufres

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

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Gaufres au pavot

Pour env. 8 gaufres

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

Fermer et faire chauffer le gaufrier.
Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la préparation au pavot pour obtenir un mélange mousseux, ajouter ensuite la farine et la levure chimique.
Poser respectivement environ 3 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres aux noisettes

Pour env. 8 gaufres

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

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la pâte d'amande

Pour env. 8 gaufres

2 pommes acides

120 g de pâte d'amandes brute

150 g de beurre mou

3 œufs

115 g de sucre

1 c. à café bombée de cannelle

290 g de farine

1 cc de levure chimique

1/4 l de lait

Sucre glace et poudre de cannelle pour saupoudrer.

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

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Poser les gaufres sur une grille.

Mélanger un peu de sucre glace à de la cannelle et saupoudrer les gaufres chaudes de ce mélange.

Gaufres au miel

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

3 œufs

270 g de farine

200 g de sucre

1 c. à café de levure chimique

1/4 l de lait

6 cuillères à soupe de miel

1 pincée de sel

Sucre en poudre à saupoudrer.

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Gaufres au chocolat blanc

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

3 œufs

150 g de sucre

100 g de chocolat blanc râpé

250 g de farine

1 c. à café de cannelle

50 ml de lait

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Gaufres aux flocons d'avoine

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

130 g de sucre

3 œufs

100 g de crème

1 petit flacon d'arôme de rhum

75 g de farine

75 g de flocons d'avoine

Sucre en poudre à saupoudrer

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Gaufres à la noix de coco

Pour env. 8 gaufres

40 g noix de coco râpée

150 g de beurre mou

180 g de sucre

3 œufs

250 g de farine

5 g de levure chimique

150 ml de lait

1 g de préparation au citron

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Gaufres à la banane

Pour env. 8 gaufres

150 g de beurre mou

100 g de sucre

3 œufs

2 bananes

150 g de farine

5 g de levure chimique

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

Éplucher les bananes et les couper en petits morceaux.

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

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

Gaufres au fromage

Pour env. 8 gaufres

80 g de beurre mou

200 g de crème aigre

250 g de farine

100 g de parmesan râpé

200 ml de lait

1 pincée de sel

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

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

Gaufres à la tomate

Pour env. 8 gaufres

5 œufs

100 g de beurre mou

1 c. à café de sel

8 c. à soupe de petit lait

150 g de farine

100 g de tomates séchées, marinées dans l'huile

3 tiges de basilic

Fermer et faire chauffer le gaufrier.

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

Ajouter le petit lait et la farine.

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

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

Poser les gaufres sur une grille.

Gaufres à la pomme de terre

Pour env. 8 gaufres

1 kg de pommes de terre farineuses cuites

4 œufs

100 g de fécule

100 g de farine

8 c. à soupe de flocons d'avoine

4 c à soupe de sel

1 branche de romarin

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

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

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

Fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Poser les gaufres sur une grille.

Inhoud

Inleiding	44
Gebruiksdoel	44
Technische gegevens	44
Inhoud van het pakket	44
Apparaatbeschrijving	44
Veiligheidsvoorschriften	45
Wafelijzer voorbereiden	47
Wafels bakken	47
Reiniging en onderhoud	48
Opbergen	48
Milieurichtlijnen	48
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	49
Service	50
Importeur	50
Recepten	50

WAFELIJZER SWE 1200 C3

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruiksdoel

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

Technische gegevens

Spanning: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. opgenomen
vermogen: 1200 W



Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Inhoud van het pakket

Wafelijzer

Gebruiksaanwijzing

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

Apparaatbeschrijving

- 1 Indicatielampje (Rood / Groen)
- 2 Handgreep
- 3 Regelknop
- 4 Kabelspoel

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

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

** WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!**

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



Let op! Heet oppervlak.

LET OP! BRANDGEVAAR!

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

Wafelijzer voorbereiden

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

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

OPMERKING

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

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

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

Wafels bakken

Wanneer u een voor wafelijzers bestemd beslag heeft voorbereid:

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

OPMERKING

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

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

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

De wafels zijn na ca. 3 minuten klaar.

OPMERKING

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

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

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

Reiniging en onderhoud

LET OP!

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

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK

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

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

LET OP!

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

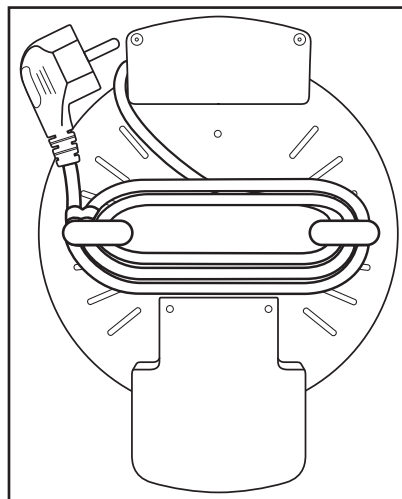
Bij vastgekoekte resten:

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

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Wikkel het netsnoer om de snoreropwikkeling ④ onder de bodem van het apparaat en maak het uiteinde van het snoer vast met het haakje.



Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Milieurichtlijnen



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

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



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedeckt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

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

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

IAN 280094

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Recepten

Basisbeslag

Voor ca. 20 stuks

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

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de eieren los en roer ze samen met de margarine/boter tot een glad beslag. Voeg de vanillesuiker toe. Voeg het meel en het bakpoeder toe en roer alles door het beslag.

Voeg tot slot al roerend beetje bij beetje de melk toe, tot het beslag mooi glad en zacht is.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met zure room

Voor ca. 8 stuks

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

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Meng de zure room erdoor en roer vervolgens het meel en de maïzena erdoor.

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

Maanzaad-amaretto-wafels

Voor ca. 8 stuks

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

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

Chocowafels

Voor ca. 8 stuks

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

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

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

Wafels met maanzaad

Voor ca. 8 stuks

160 g zachte boter
130 g suiker
3 eieren
100 g maanzaad (kant-en-klaar product)
200 g meel
5 g bakpoeder

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

Wafels met hazelnoten

Voor ca. 8 stuks

100 g fijngemalen hazelnootkernen
160 g zachte boter
3 eieren
200 g meel
120 g suiker
40 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Marsepeinwafels

Voor ca. 8 stuks

2 zure appels

120 g marsepeinpasta

150 g zachte boter

3 eieren

115 g suiker

1 volle tl kaneel

290 g meel

1 tl bakpoeder

1/4 l melk

Poedersuiker en kaneelpoeder om te bestrooien.

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

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Meng wat poedersuiker met kaneelpoeder en strooi dit op de warme wafels.

Honingwafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

3 eieren

270 g meel

200 g suiker

1 tl bakpoeder

1/4 l melk

6 el honing

1 snufje zout

Poedersuiker om te bestrooien.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer.

Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster en bestrooi ze nog warm met poedersuiker.

Witte-chocoladewafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

3 eieren

150 g suiker

100 g geraspte witte chocolade

250 g meel

1 tl kaneel

50 ml melk

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

Doe steeds ongeveer 2 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer.

Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Wafels met havervlokken

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

130 g suiker

3 eieren

100 g zure room

1 miniflesje rum-aroma

75 g meel

75 g zachte havervlokken

Poedersuiker om te bestrooien.

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer.

Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster en bestrooi ze nog warm met poedersuiker.

Kokoswafels

Voor ca. 8 stuks

40 g geraspte kokos

150 g zachte boter

180 g suiker

3 eieren

250 g meel

5 g bakpoeder

150 ml melk

1g citroenaroma

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

Doe steeds ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer.

Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Banaanwafels

Voor ca. 8 stuks

150 g zachte boter

100 g suiker

3 eieren

2 bananen

150 g meel

5 g bakpoeder

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Schil de bananen en snijd ze in kleine blokjes.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig.

Dan de bananen, het meel en het bakpoeder erdoor mengen.

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer.

Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Kaaswafels

Voor ca. 8 stuks

80 g zachte boter

200 g zure room

250 g meel

100 g geraspte Parmezaanse kaas

200 ml melk

1 snufje zout

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

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

Doe ongeveer 3 el beslag in het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Tomaatwafels

Voor ca. 8 stuks

5 eieren

100 g zachte boter

1 tl zout

8 el karnemelk

150 g meel

100 g gedroogde, in olie ingelegde tomaten

3 takjes basilicum

Klap het wafelijzer dicht en warm het op.

Eerst de eieren scheiden. Dan het eiwit stijf slaan.

Klop het ei geel met de boter en het zout luchtig.

Roer de karnemelk en het meel erdoor.

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

Doe steeds ongeveer 3 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer.

Bak elke wafel in ongeveer 4 min. goudbruin.

Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

Aardappelwafels

Voor ca. 8 stuks

1 kg kruimig kokende aardappels

4 eieren

100 g zetmeel

100 g meel

8 el havervlokken

4 tl zout

1 takje rozemarijn

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

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

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

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

Obsah

Úvod	58
Účel použití	58
Technické údaje	58
Součásti dodávky	58
Popis přístroje	58
Bezpečnostní pokyny	59
Příprava vaflovače	61
Pečení vafli	61
Čištění a údržba	62
Úschova	62
Zneškodnění	62
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	63
Servis	64
Dovozce	64
Recepty	64

VAFLOVAČ SWE 1200 C3

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek.

Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Účel použití

Tento přístroj je určen k pečení vafelí pro domácí potřebu. Není určen pro přípravu jiných potravin a k použití v živnostenské nebo průmyslové oblasti.

Technické údaje

Napětí: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. příkon: 1200 W



Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Součásti dodávky

Vaflovač

Návod k použití

Po vybalení odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál nebo ochranné štítky.

Popis přístroje

- 1 provozní kontrolka (červená / zelená)
- 2 rukojeť
- 3 regulační knoflík
- 4 navijení kabelu

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Ujistěte se, že se přístroj nemůže dostat do kontaktu s vodou, je-li zástrčka zapojena do sítě; zejména pokud přístroj používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, protože dokud je síťová zástrčka zapojena do sítě, je v přístroji nadále síťové napětí.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při otevírání víka může uniknout velmi horký proud páry. Při otevírání proto používejte raději chňapky na hrnce.
- ▶ Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přípojnému kabelu.
- ▶ Části přístroje mohou být za provozu horké, uchopte tedy přístroj pouze za rukojeť. Také regulační knoflík může být po určité době provozu horký – noste proto raději chňapky na hrnce.



Pozor! Horký povrch.

POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Pečivo může hořet! Proto přístroj nestavte nikdy pod hořlavé předměty, zvláště ne pod hořlavé záclony.
- ▶ Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.

Příprava vaflovače

Než přístroj spustíte, přesvědčte se, že přístroj, zástrčka i síťový kabel jsou zcela v pořádku a že z přístroje byly odstraněny veškeré obalové materiály.

- 1) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 2) Pečicí plochy lehce namažte olejem vhodným na pečení. Tak se na pečicích plochách lépe rozpustí případné zbytky, vzniklé výrobou.
- 3) Nechte přístroj jednou krátce při zavřeném víku vyhřát na maximální teplotu (Pozice 5). Za tímto účelem zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a posuňte regulační knoflík ❸ úplně doprava.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků pečení k lehkému zápachu (možný je také nepatrný kouř). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete např. okno.

Červená provozní kontrolka ❶ svítí, je-li síťová zástrčka zapojena do zásuvky. Zelená provozní kontrolka ❷ svítí, jakmile se dosáhla nastavená teplota.

- 4) Znovu vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a otevřený přístroj nechte vychladnout.
- 5) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Potom je vaflovač opět připraven k provozu.

Pečení vafli

Máte-li připravené těsto do vaflovače:

- 1) Zahřejte přístroj se zavřeným víkem. K tomu zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte regulační knoflík ❸ do pozice 3. Čím více posunete regulační knoflík ❸ doprava, o to tmavěji se vafle upečou.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud jste připravili těsto s nízkým obsahem tuku, jako je například tvarohové těsto, pak lehce namažte pečicí povrch vhodným máslem, margarínem nebo olejem.

Jakmile svítí zelená provozní kontrolka ❷, je přístroj rozehrátý!

- 2) Těsto pak rozdělte stejnoměrně po spodní pečicí ploše. Pro stanovení správného množství těsta vlijte tolik těsta, aby se lehce dotýkalo okraje pečicích ploch. Pokud je to nutné, přidejte při pečení další vafle trochu těsta nebo z něj odeberte. Dejte pozor na to, aby těsto nepřeteklo přes okraj pečicí plochy. Zavřete víko.
- 3) Víko otevřete nejdříve po 2 minutách pro zkontrolování výsledku pečení. Předčasným otevřením byste vafli roztrhli.

Vafle jsou hotové po cca 3 minutách.

UPOZORNĚNÍ

- Protože ideální úroveň zhnědnutí je velmi závislá na osobní chuti a povaze těsta, může být různá doba pečení: Pečte proto vafle tak dlouho, dokud nedosáhnou požadovaného stupně zhnědnutí. Stupeň zhnědnutí můžete stanovit buďto nastavením regulačního knoflíku ❸, nebo dobou pečení. Tak lze péci zlatavě žluté nebo křupavě hnědé vafle.

Při vyjímání vafli dejte pozor na to, aby nedopálením nebyla poškozena potahová vrstva pečicích ploch. V tomto případě se pak v těchto místech už vafle nedají tak dobře uvolnit.

- 4) Po poslední vafli vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj rozevřený vychladnout.

Čištění a údržba

POZOR!

- ▶ Nikdy neotvírejte plášť přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. Při otevřeném krytu může dojít k ohrožení života zásahem elektrického proudu. Než začnete přístroj čistit, vytáhněte nejprve síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout. Hrozí nebezpečí popálenin. Nebezpečí poranění!

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ⚡ V žádném případě se nesmí části zařízení ponořovat do vody nebo jiných kapalin! Zde může vzniknout nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem, jakmile se při opětovném spuštění dostanou zbytky kapalin na části vedoucí elektrický proud.

- Pro odstranění zbytků tuku čistěte po upotřebení pečicí plochy nejprve suchou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- Potom vyčistěte všechny plochy a síťový kabel lehce navlhčeným hadrem na nádobí. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.

POZOR!

- ▶ Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo rozpouštědla. Ty by mohly vést nejenom k poškození přístroje, ale i ke znehodnocení příště pečených vafelích.

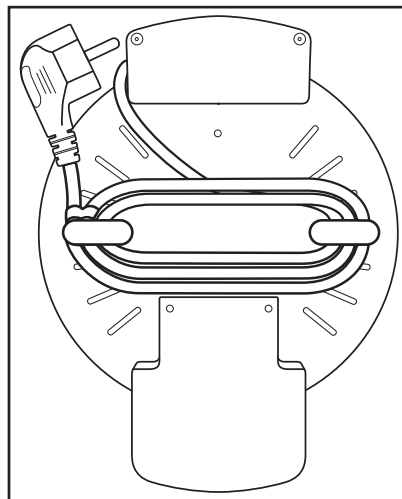
Co dělat, když jsou ve šterbinách připečené zbytky:

- V žádném případě si neberte na pomoc tvrdé předměty. Těmi by mohla být poškozena potahová vrstva ploch vaflovače.
- Položte na pevně připečené zbytky vlhký hadr na nádobí a počkejte až změknou.

Úschova

Před odstavením zařízení jej nejprve ponechte zcela vychladnout.

Síťový kabel oviňte kolem navíjení kabelu ④ pod dnem přístroje a konec síťového kabelu upevněte svorkou:



Přístroj skladujte na suchém místě.

Zneškodnění

 **V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladničního listku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje.

To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 280094

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Základní těsto

Na cca 20 kousků

250 g margarínu nebo másla (měkkého)

200 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

5 vejce

500 g mouky

5 g prášku do pečiva

400 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozeřhát.

Utřená vejce s cukrem a margarínem/máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte vanilkový cukr. Poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Nakonec postupně přilévejte mléko, až je těsto hladké a měkké.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžice těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle ze zakysané smetany

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla

150 g cukru

4 vejce

250 g zakysané smetany nebo crème fraîche

300 g mouky

100 g škrobu

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozeřhát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Přidejte zakysanou smetanu a potom vmíchejte mouku a škrob.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle s mákem a Amaretto

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla
250 g mouky
100 g marcipánové hmoty
3 vejce
40 g máku na pečení (hotový přípravek)
50 g cukru
100 ml likéru Amaretto
40 ml smetany

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát. Utřená vejce s cukrem a máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte zbývající přísady a vše dobře promíchejte. Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Čokoládové vafle

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla
200 g cukru
4 vejce
150 g crème fraîche nebo zakysané smetany
80 g čokoládového sypaní
200 g mouky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a crème fraîche do pěny. Přimíchejte čokoládové sypaní a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Makové vafle

Na cca 8 kousků

160 g měkkého másla
130 g cukru
3 vejce
100 g máku na pečení (hotový přípravek)
200 g mouky
5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát. Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a mákem na pečení do pěny, poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Oříškové vafle

Na cca 8 kousků

100 g jemně namletých jader lískových oříšků
160 g měkkého másla
3 vejce
200 g mouky
120 g cukru
40 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Utřete máslo s vejci, mlékem, oříšky a moukou do těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Marcipánové vafle

Na cca 8 kousků

2 kyselá jablka

120 g marcipánové hmoty

150 g měkkého másla

3 vejce

115 g cukru

1 vrchovatá ČL skořice

290 g mouky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

práškový cukr a mletá skořice na posypání.

Jablka oloupejte, rozčtvřte, zbavte jádřinců a nakrájejte na kostičky. Marcipánovou hmotu nakrájejte na kostičky.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s vejci, cukrem a skořicí vymíchejte do pěny. Přidejte kostičky jablek a marcipánu. Potom vmíchejte mouku, prášek do pečiva a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Smíchejte trochu práškového cukru se skořicí a teplé vafle posypte skořicovým cukrem.

Medové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

270 g mouky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

6 PL medu

1 špetka soli

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s medem, vejci a solí vymíchejte do pěny, přidejte mléko a pak vmíchejte cukr, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Vafle z bílé čokolády

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

150 g cukru

100 g nastrouhané bílé čokolády

250 g mouky

1 ČL skořice

50 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci a skořicí do pěny. Potom vmíchejte mléko, bílou čokoládu a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 2 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle z ovesných vloček

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

130 g cukru

3 vejce

100 g zakysané smetany

1 lahvička rumové příchutě

75 g mouky

75 g jemných ovesných vloček

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci, zakysanou smetanou a rumovou příchutí do pěny. Potom vmíchejte mouku a ovesné vločky.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Kokosové vafle

Na cca 8 kousků

40 g strouhaný kokos

150 g měkkého másla

180 g cukru

3 vejce

250 g mouky

5 g prášku do pečiva

150 ml mléka

trochu nastrohané citronové kůry

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny.

Potom vmíchejte citronovou kůru, mouku, prášek do pečiva, strouhaný kokos a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Banánové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

100 g cukru

3 vejce

2 banány

150 g mouky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Banány oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Potom vmíchejte banány, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Sýrové vafle

Na cca 8 kousků

80 g měkkého másla

200 g zakysané smetany

250 g mouky

100 g nastrouhaného parmezánu

200 ml mléka

1 špetka soli

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Z másla, zakysané smetany, mouky, parmezánu, mléka a trošky soli vypracujte hladké těsto.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Rajčatové vafle

Na cca 8 kousků

5 vajec

100 g měkkého másla

1 ČL soli

8 PL podmáslí

150 g mouky

100 g sušených rajských jablíček naložených v oleji

3 snítky bazalky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Nejprve rozklepněte vejce a oddělte bílek od žloutku. Poté ušlehejte bílky. Žloutky s máslem a solí našlehejte do pěny. Poté vmíchejte podmáslí a mouku.

Rajská jablíčka nechte odkapat a nakrájejte nadrobno. Bazalku omyjte a osušte. Lístky otrhajte a nakrájejte nadrobno. Do těsta vmíchejte rajská jablíčka a bazalku a poté sniž z bílků. Těsto promíchejte, aby se kousky rajských jablíček rovnoměrně rozdělily.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 4 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Bramborové vafle

Na cca 8 kousků

1 kg moučných brambor

4 vejce

100 g škrobu

100 g mouky

8 PL ovesných vloček

4 ČL soli

1 snítka rozmarýnu

Brambory oloupejte, umyjte a nastrouhejte najemno. Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehtát.

Brambory promíchejte v míse s vejci, ovesnými vločkami a trochou soli. Přimíchejte mouku a škrob. Otrhejte lístky rozmarýnu, nakrájejte je nadrobno a vmíchejte je do bramborového těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 5 polévkových lžic těsta, které rozetřete lžicí do všech stran.

Zavřete vaflovač. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 5 minut. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Índice

Introducción	72
Uso previsto	72
Datos técnicos	72
Volumen de suministro	72
Descripción del aparato	72
Indicaciones de seguridad	73
Preparar el molde para gofres	75
Hacer gofres	75
Limpieza y cuidado	76
Conservación	76
Evacuación	76
Garantía de Kompernass Handels GmbH	77
Asistencia técnica	78
Importador	78
Recetas	79

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 ~,
50/60 Hz

Máx. consumo
de potencia: 1200 W



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Volumen de suministro

Gofrera

Manual de instrucciones

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

Descripción del aparato

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

Indicaciones de 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 ❶, 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.

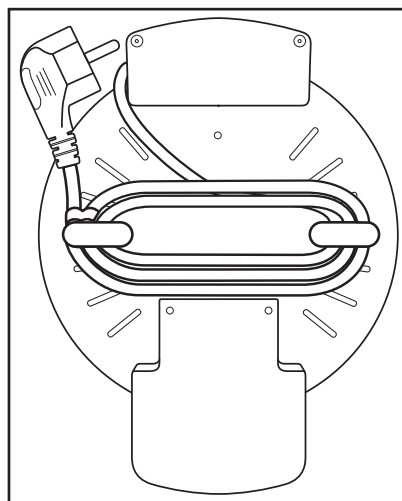
En caso de residuos fuertemente adheridos:

- 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.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

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@lidl.es

IAN 280094

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

Masa

Para aprox. 20 unidades

250 g de margarina o mantequilla (blanda)
200 g de azúcar
2 paquetitos de azúcar avainillado
5 huevos
500 g de harina
5 g de levadura en polvo
400 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

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

Gofres de esmetana

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda
150 g de azúcar
4 huevos
250 g de esmetana o crème fraîche
300 g de harina
100 g de espesante

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de semillas de amapola y amaretto

Para aprox. 8 unidades

150 g de mantequilla blanda
250 g de harina
100 g de masa de mazapán cruda
3 huevos
40 g de semillas de amapola para cocinar (Mohnback, producto elaborado)
50 g de azúcar
100 ml de amaretto
40 ml de nata

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de chocolate

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda
200 g de azúcar
4 huevos
150 g de crème fraîche
80 g de lágrimas de chocolate
200 g de harina

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de semillas de amapola

Para aprox. 8 unidades

160 g de mantequilla blanda

130 g de azúcar

3 huevos

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

200 g de harina

5 g de levadura en polvo

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de avellana

Para aprox. 8 unidades

100 g de avellanas peladas molidas finamente

160 g de mantequilla blanda

3 huevos

200 g de harina

120 g de azúcar

40 ml de leche

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

Gofres de mazapán

Para aprox. 8 unidades

2 manzanas algo ácidas

120 g de masa de mazapán cruda

150 g de mantequilla blanda

3 huevos

115 g de azúcar

1 cucharadita colmada de canela

290 g de harina

1 cucharadita de levadura en polvo

1/4 l de leche

Azúcar y canela en polvo para espolvorear.

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

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.

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

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

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

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

Gofres de miel

Para aprox. 8 unidades

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

Engrase, cierre y caliente el molde para gofres.
Bata la mantequilla con la miel, los huevos y la sal hasta conseguir una masa espumosa, añada la leche y después el azúcar, la harina y la levadura en polvo sin dejar de remover.
Ponga de cada vez unas 3 cucharadas de masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cierre el molde para gofres.
Tueste cada gofre unos 3 min.
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.

Índice

Introdução	86
Finalidade	86
Dados técnicos	86
Material fornecido	86
Descrição do aparelho	86
Indicações de segurança	87
Preparar a máquina de waffles	89
Fazer waffles	89
Limpeza e conservação	90
Armazenamento	90
Eliminação	90
Garantia da Kompernass Handels GmbH	91
Assistência Técnica	92
Importador	92
Receitas	92

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 ~
50/60 Hz

Consumo
máx. de energia: 1200 W



Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Material fornecido

Máquina para fazer waffles

Manual de instruções

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

Descrição do aparelho

- 1 Lâmpada piloto (vermelha/verde)
- 2 Pega
- 3 Botão de regulação
- 4 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.

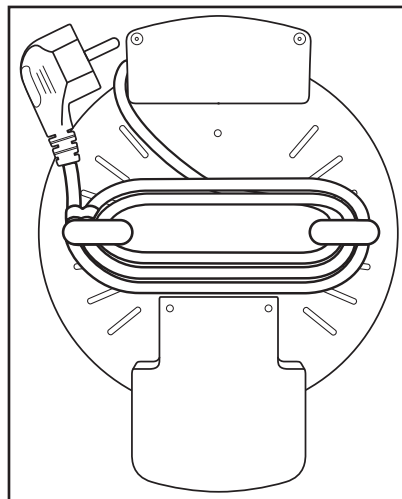
Em caso de resíduos incrustados:

- 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.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo aacionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 280094

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

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

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 durante 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 durante 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 maçaçapão
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 durante 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 crème 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.

Waffles 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.

Waffles 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.

Waffles 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

06 / 2015 · Ident.-No.: SWE1200C3-052015-1

IAN 280094