

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(DK)

VAFFELJERN

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

WAFELIJZER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

GAUFRIER

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

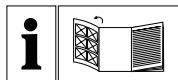
WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 291958

(DK)

(BE)



DK

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

FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesformål	2
Tekniske data	2
Medfølger ved levering	2
Beskrivelse af apparatet	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Forberedelse af vaffeljernet	5
Bagning af vafler	5
Rengøring og pleje	6
Opbevaring	6
Bortskaffelse	6
Garanti for Kompernass Handels GmbH	7
Service	8
Importør	8
Opskrifter	9

VAFFELJERN SWE 1200 C3

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

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

Anvendelsesformål

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

Tekniske data

Spænding: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Maks. strømforbrug: 1200 W



Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte

Medfølger ved levering

Vaffeljern

Betjeningsvejledning

Fjern alt emballeringsmaterialet og beskyttelsesmærkaterne på vaffeljernet efter udpakning.

Beskrivelse af apparatet

- 1 Driftsindikator (rød / grøn)
- 2 Håndtag
- 3 Indstillingsknappen
- 4 Ledningsopvikling

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

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

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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



Obs! Varm overflade

OBS! BRANDFARE!

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

Forberedelse af vaffeljernet

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

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

HENVISNING

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

Den røde driftsindikator **1** lyser, når stikket sidder i stikkontakten. Den grønne driftsindikator **1** lyser, så snart den indstillede temperatur er nået.

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

Bagning af vaffer

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

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

HENVISNING

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

Så snart den grønne driftsindikator **1** lyser, er apparatet varmt!

- 2) Fordel dejen jævnt på den nederste bageflade. For at finde frem til den rigtige dejmængde skal du fylde så meget dej i, at den lige netop når til bagefladens kant. Ved behov kan du hælde mere eller mindre dej på ved næste vaffel. Undgå, at dejen løber ud over kanten på bagefladen. Luk låget.

- 3) Du må tidligst åbne låget efter 2 minutter for at kontrollere bageresultatet. Hvis du åbner låget tidligere, går vaffen i stykker.

Vafflerne er færdige efter ca. 3 minutter.

HENVISNING

- Da den ideelle bruningsgrad afhænger meget af den personlige smag og dejtypen, kan bagetiden variere: Bag derfor vafflerne, indtil de har fået den ønskede bruningsgrad. Bruningsgraden kan du finde frem til ved at dreje på indstillingsknappen **3** eller ved at ændre bagetiden. På denne måde kan du bage både gyldenbrune og sprøde vaffer.

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

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

Rengøring og pleje

OBS!

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

⚠ FARE FOR STRØMSTØD!

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

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

OBS!

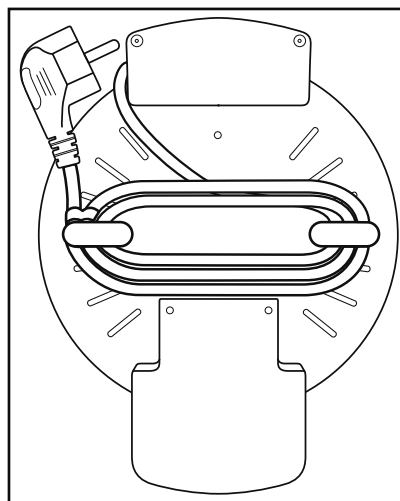
- ▶ Brug ikke rengørings- eller opløsningsmidler. De kan ikke kun medføre skader på vaffeljernet, men også efterlade rester, der kommer i de næste vafler.

Ved fastbrændte rester:

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

Opbevaring

Lad vaffeljernet køle helt af, før du stiller det væk. Vikl kablet om kabelopviklingen ④ under produktets bund, og fastgør enden af kablet med klemmen:



Opbevar vaffeljernet et tørt sted.

Bortskaffelse



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

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



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantiser

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service

Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 291958

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Grunddej

Til ca. 20 stk.

250 g margarine eller smør (blødt)

200 g sukker

2 breve vaniljesukker

5 æg

500 g mel

5 g bagepulver

400 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

Tilsæt mel og bagepulver og rør det sammen.

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

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

Læg derefter de færdige vafles på en bagerist.

Cremefraiche-vafles

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør

150 g sukker

4 æg

250 g creme-fraiche

300 g mel

100 g stivelse

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg derefter de færdige vafles på en bagerist.

Birkes-Amaretto-vafles

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

250 g mel

100 g marcipanråmasse

3 æg

40 g birkesblanding (kan købes færdigt)

50 g sukker

100 ml Amaretto

40 ml fløde

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk æggene og rør dem sammen med sukker og smør til en glat dej. Tilsæt de resterende ingredienser og bland grundigt.

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

Læg derefter de færdige vafles på en bagerist.

Chokoladevafles

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør

200 g sukker

4 æg

150 g crème-fraiche

80 g chokoladestykker

200 g mel

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Birkessvaffer

Til ca. 8 stk.

160 g blødt smør

130 g sukker

3 æg

100 g birkessblanding (kan købes færdigt)

200 g mel

5 g bagepulver

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Hasselnødsvaffer

Til ca. 8 stk.

100 g fintmalede hasselnødkerner

160 g blødt smør

3 æg

200 g mel

120 g sukker

40 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Marcipanvaffer

Til ca. 8 stk.

2 sylrige æbler

120 g marcipanråmasse

150 g blødt smør

3 æg

115 g sukker

1 tsk. kanelmed top

290 g mel

1 tsk. bagepulver

1/4 l mælk

Flormelis og kanel til at drysse med.

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

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg derefter de færdige vaffer på en bagerist.

Rør lidt flormelis og kanel sammen, og drys de varme vaffer med kanel-sukkeret.

Honningvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

3 æg

270 g mel

200 g sukker

1 tsk. bagepulver

1/4 l mælk

6 spsk. honning

1 knivspids salt

Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg de færdige vafler på en rist, og drys dem med flormelis, mens de stadig er varme.

Vafler med hvid chokolade

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

3 æg

150 g sukker

100 g revet hvid chokolade

250 g mel

1 tsk. kanel

50 ml mælk

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Pisk smørret til skum med sukker, æg og kanel.

Tilsæt derefter mælk, hvid chokolade og mel.

Kom ca. 2 spsk. dej på midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun.

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Havregrynsvafler

Til ca. 8 stk.

150 g blødt smør

130 g sukker

3 æg

100 g creme-fraiche

1 lille flaske rom-aroma

75 g mel

75 g fine havregryn

Flormelis til at drysse på.

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg de færdige vafler på en rist, og drys dem med puddersukker, mens de stadig er varme.

Kokosvafler

Til ca. 8 stk.

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

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Bananvafler

Til ca. 8 stk.

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

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

Skræl bananerne, og skær dem i små stykker.

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

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

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Ostevafler

Til ca. 8 stk.

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

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

Tomatvaffler

Til ca. 8 stk.

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

Klap vaffeljernet sammen, og varm det op.

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

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

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

Kartoffelvaffler

Til ca. 8 stk.

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

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

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

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

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

Table des matières

Introduction	16
Finalité de l'appareil	16
Caractéristiques techniques	16
Accessoires fournis	16
Description de l'appareil	16
Consignes de sécurité	17
Préparation du gaufrier	19
Faire des gaufres	19
Nettoyage et entretien	20
Rangement	20
Mise au rebut	20
Garantie de Kompernass Handels GmbH	21
Service après-vente	22
Importateur	22
Recettes	23

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

- ❶ Témoin de contrôle (rouge / vert)
- ❷ Poignée
- ❸ Bouton régulateur
- ❹ Enroulement du cordon

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

ATTENTION – RISQUE DE BLESSURE !

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

⚠ ATTENTION – RISQUE DE BLESSURE !

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



Attention ! Surface chaude.

ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

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

Préparation du gaufrier

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'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 ❸ entièrement vers la droite.

REMARQUE

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

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

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

Faire des gaufres

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

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

REMARQUE

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

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

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

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

REMARQUE

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

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

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

Nettoyage et entretien

ATTENTION !

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

⚠ DANGER – CHOC ÉLECTRIQUE !



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

- 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.

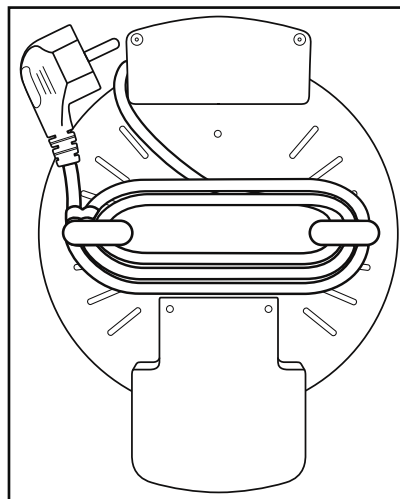
En cas de résidus incrustés :

- 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.

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 291958

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

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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 moussoux. 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 féculé
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 féculé. 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	30
Gebruiksdoel	30
Technische gegevens	30
Inhoud van het pakket	30
Apparaatbeschrijving	30
Veiligheidsvoorschriften	31
Wafelijzer voorbereiden	33
Wafels bakken	33
Reiniging en onderhoud	34
Opbergen	34
Milieurichtlijnen	34
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36
Recepten	37

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 ❷ 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 ❷ 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.

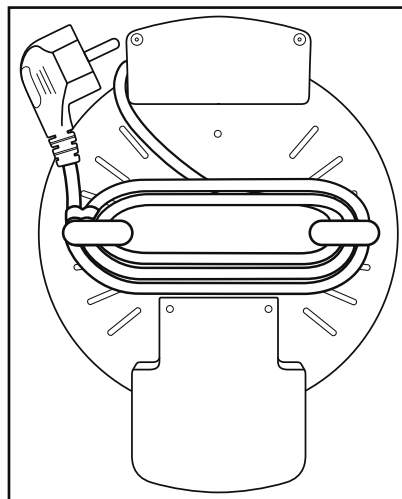
Bij vastgekoekte resten:

- 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 gedekt, 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 291958

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
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
1 g 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 Parme-
zaanse 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 eiwit 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 el beslag op het midden van het onderste bakvlak en verdeel het deeg met de lepel naar alle kanten.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Verwendungszweck	44
Technische Daten	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Sicherheitshinweise	45
Waffeleisen vorbereiten	47
Waffeln backen	47
Reinigen und Pflegen	48
Aufbewahren	48
Entsorgen	48
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	49
Service	50
Importeur	50
Rezepte	51

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.

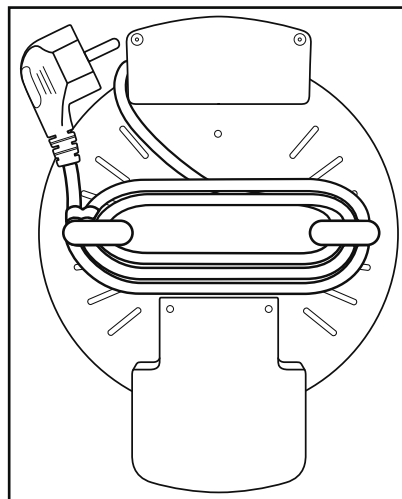
Bei festgebackenen Rückständen:

- 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 291958

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben.

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 l Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Weiß-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiße Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen.

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

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

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

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

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

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
08 / 2017 · Ident.-No.: SWE1200C3-062017-1

IAN 291958