SILVERCREST®

PIASTRA PER WAFFEL
MÁQUINA PARA FAZER WAFFLES SWE 1200 C3

(ES)
GOFRERA
Instrucciones de uso

(PT)
MÁQUINA PARA FAZER WAFFLES
Manual de instruções

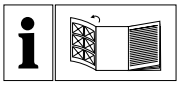
(DE) (AT) (CH)
WAFFELEISEN
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
PIASTRA PER WAFFEL
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
WAFFLE MAKER
Operating instructions

IAN 306507

(ES) (IT) (PT)



(ES)

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

(IT) (MT)

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

(PT)

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

(GB) (MT)

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

(DE) (AT) (CH)

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	15
PT	Manual de instruções	Página	29
GB / MT	Operating instructions	Page	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

SilverCrest
1
2
3
4
5
❶
❷
❸
❹

Índice

Introducción **2**
Uso previsto **2**
Datos técnicos **2**
Volumen de suministro **2**
Descripción del aparato **2**
Indicaciones de seguridad **3**
Preparar el molde para gofres **5**
Hacer gofres **5**
Limpieza y cuidado **6**
Conservación **6**
Evacuación **6**
Garantía de Kompernass Handels GmbH **7**
Asistencia técnica 8
Importador 8
Recetas **9**

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 familiaricese 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 ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
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

❶ Lamparilla de servicio (roja/verde)

❷ Asa

❸ Botón de regulador

❹ Enrollacables

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) 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 ❶ se ilumina al momento de alcanzar la temperatura ajustada.

3) Vuelva a extraer la clavija de red y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.
4) 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

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ► 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!

¡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 una 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.

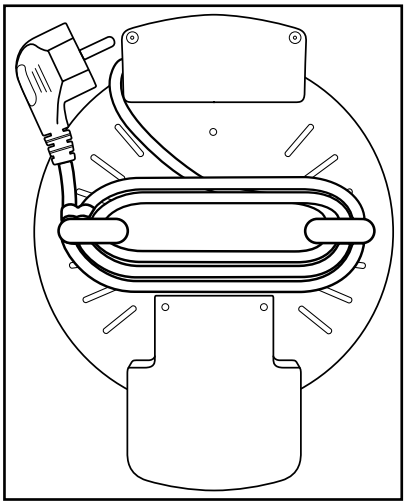
En caso de residuos fuertemente adheridos:

- 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 ❹ 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.

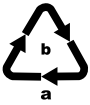
Evacuación

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.

Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente.

Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:
1–7: plásticos,
20–22: papel y cartón,
80–98: materiales compuestos.

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 advierta 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 306507

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
DE-44867 BOCHUM
ALEMANIA
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.

Indice

Introduzione **16**
Destinazione d'uso **16**
Dati tecnici **16**
Volume della fornitura **16**
Descrizione dell'apparecchio **16**
Avvertenze di sicurezza **17**
Preparazione dei waffel **19**
Cottura dei waffel **19**
Pulizia e manutenzione **20**
Conservazione **20**
Smaltimento **20**
Garanzia della Kompernass Handels GmbH **21**
Assistenza 22
Importatore 22
Ricette **23**

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Destinazione d'uso

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

Dati tecnici

Tensione:	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita:	1200 W

Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Volume della fornitura

Piastra per waffel

Istruzioni per l'uso

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

Descrizione dell'apparecchio

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

Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

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

Attenzione! Superficie bollente.

ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

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

Preparazione dei waffel

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

1) Pulire l'apparecchio come descritto alla voce "Pulizia e manutenzione".
2) Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura (Posizione 5). Inserire a tal fine la spina di rete nella presa elettrica e spingere il pulsante regolatore ❸ completamente a destra.

AVVERTENZA

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

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

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

Cottura dei waffel

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

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

AVVERTENZA

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

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

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

I waffel sono pronti dopo circa tre minuti.

AVVERTENZA

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

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

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

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

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

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

ATTENZIONE!

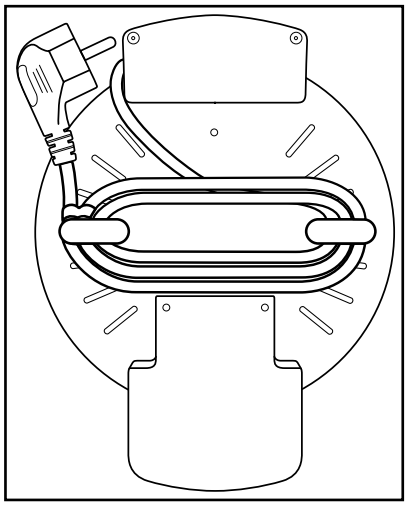
- ► Non utilizzare detergenti o solventi, essi, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai waffel nella cottura successiva.

In caso di formazione di incrostazioni:

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

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.
Avvolgere il cavo di rete attorno all'avvolgicavo ❹ che si trova sotto il fondo dell'apparecchio e fissare l'estremità del cavo di rete con la graffetta.



Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

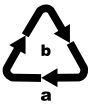
Smaltimento

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

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

Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata.

I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:
1–7: materie plastiche,
20–22: carta e cartone,
80–98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistro) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 306507

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Ricette

Impasto di base

Per ca. 20 pezzi

250 g di margarina o burro (morbido)
200 g di zucchero
2 pacchetti di zucchero vanigliato
5 uova
500 g di farina
5 g di lievito in polvere
400 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.
Sbattere le uova con lo zucchero e la margarina/burro formando un impasto uniforme. Aggiungere lo zucchero vanigliato. Aggiungere la farina e lo lievito in polvere e mescolare.
Infine aggiungere il latte e mescolare fino a quando l'impasto non assume una consistenza liscia e morbida.
Versare tre cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alla panna

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro morbido
150 g di zucchero
4 uova
250 g di panna da cucina o panna liquida
300 g di farina
100 g di amido per dolci

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.
Montare il burro con lo zucchero e le uova. Aggiungere la panna, e quindi la farina e l'amido per dolci.
Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel all'amaretto e ai semi di papavero

Per ca. 8 pezzi

150 g di burro morbido
250 g di farina
100 g di marzapane
3 uova
40 g di semi di papavero per dolci
50 g di zucchero
100 ml di amaretto
40 ml di panna

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.
Sbattere le uova con lo zucchero e il burro formando un impasto uniforme. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare bene il tutto.
Versare circa 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al cioccolato

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro morbido
200 g di zucchero
4 uova
150 g di panna fresca
80 g di gocce di cioccolato
200 g di farina

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare circa 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai semi di papavero

Per ca. 8 pezzi

160 g di burro morbido

130 g di zucchero

3 uova

100 g di semi di papavero per dolci

200 g di farina

5 g di lievito in polvere

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare tre cucchiai di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alle nocciole

Per ca. 8 pezzi

100 g di nocciole finemente macinate

160 g di burro morbido

3 uova

200 g di farina

120 g di zucchero

40 ml di latte

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al marzapane

Per ca. 8 pezzi

2 mele asprigne

120 g di marzapane

150 g di burro morbido

3 uova

115 g di zucchero

1 cucchiaino colmo di cannella

290 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

1/4 l di latte

Zucchero a velo e cannella in polvere da cospargere.

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.
Mescolare un po' di zucchero a velo con la cannella in polvere e cospargerne la superficie dei waffel.

Waffel al miele

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché poggiare i waffel cotti su una griglia da cucina e cospargerli di zucchero in polvere mentre sono ancora caldi.

Waffel al cioccolato bianco

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare due cucchiai di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai fiocchi d'avena

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché poggiare i waffel cotti su una griglia da cucina e cospargerli di zucchero in polvere mentre sono ancora caldi.

Waffel al cocco

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alla banana

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle.

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

Versare tre cucchiai di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel al formaggio

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

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

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel ai pomodori

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere la piastra per waffel e farla riscaldare.

Innanzitutto separare il tuorlo dall'albume. Poi montare a neve gli albumi. Montare i tuorli con il burro e il sale. Poi aggiungere il latticello e la farina.

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

Versare 3 cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 4 minuti.
Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

Waffel alle patate

Per ca. 8 pezzi

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

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

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

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

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

Índice

Introdução 30
Finalidade 30
Dados técnicos 30
Material fornecido 30
Descrição do aparelho 30
Indicações de segurança 31
Preparar a máquina de waffles 33
Fazer waffles 33
Limpeza e conservação 34
Armazenamento 34
Eliminação 34
Garantia da Kompernass Handels GmbH 35
Assistência Técnica 36
Importador 36
Receitas 37

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, famializa-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 ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo 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) 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 ❸ 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 ❶ permanece acesa, enquanto a ficha estiver na tomada. A lâmpada verde ❶ acende quando é alcançada a temperatura ajustada.

3) Volte a retirar a ficha da tomada e deixe o apare-lho aberto, para arrefecer.
4) 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 ❸ para a posição 3. Quanto mais para a direita rodar o botão regulador ❸, 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 ❶ 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 ❸ 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

⚠ PERIGO! CAHOQUE ELÉTRICO!

► 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!

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.

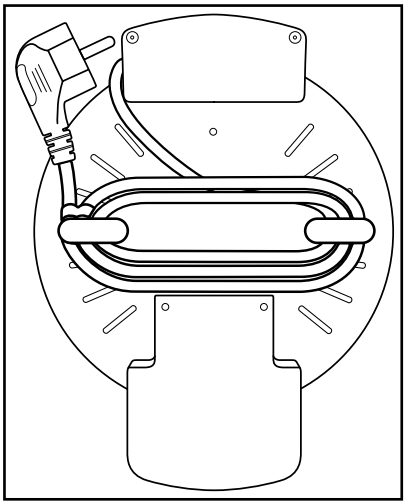
Em caso de resíduos incrustados:

- 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 ❹ por debaixo do fundo do aparelho, e fixe o fim do cabo de rede com o grampo:



Guarde o aparelho num local seco.

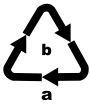
Eliminação

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.

Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.



Elimine a embalagem de modo ecológico. Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente.

Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:
1–7: plásticos,
20–22: papel e cartão,
80–98: compostos.

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 acionamento 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 Técnico, 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 306507

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
DE-44867 BOCHUM
ALEMANHA
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 maçapão
3 ovos
40 g de sementes de papoila (produto pronto)
50 g de açúcar
100 ml de licor Amaretto
40 ml de natas

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles. Bater os ovos e misturar açúcar e manteiga, formando uma massa lisa. Juntar os restantes ingredientes e misturar tudo muito bem. Adicionar cerca de 3 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina de fazer waffles. Cozer cada waffle 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.

Waffels com maçapão

Para aprox. 8 doses

2 maçãs ácidas
120 g de maçapão
150 g de manteiga amolecida
3 ovos
115 g de açúcar
1 colher de chá cheia de canela
290 g de farinha
1 colher de chá de fermento em pó
1/4 l de leite
Açúcar em pó e canela em pó para polvilhar.

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

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

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

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

Waffels de mel

Para aprox. 8 doses

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

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

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

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

Waffels de chocolate branco

Para aprox. 8 doses

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

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

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

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

Waffels com flocos de aveia

Para aprox. 8 doses

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

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

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

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

Waffels de coco

Para aprox. 8 doses

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

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

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

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

Waffels de banana

Para aprox. 8 doses

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

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

Descascar as bananas e cortar em pedaços pequenos.

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

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

Waffels de queijo

Para aprox. 8 doses

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

Fechar e aquecer a máquina de fazer waffles.

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

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

Waffels de tomate

Para aprox. 8 doses

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

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 leitelho e a farinha.

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

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

Waffels de batata

Para aprox. 8 doses

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

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

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

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

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

Table of Contents

Introduction 44
Intended Use 44
Technical data 44
Items supplied 44
Appliance description 44
Safety instructions 45
Preparing the waffle iron 47
Baking waffles 47
Cleaning and care 48
Storage 48
Disposal 48
Kompernass Handels GmbH warranty 49
Service 50
Importer 50
Recipes 51

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 ~ (alternating current), 50/60 Hz
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) Heat the appliance briefly to the maximum temperature (Position 5) with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob ❸ all the way to the right.

NOTE

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

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

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

Baking waffles

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

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

NOTE

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

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

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

The waffles are ready after about 3 minutes.

NOTE

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

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

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

Cleaning and care

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- 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!

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

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

ATTENTION!

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

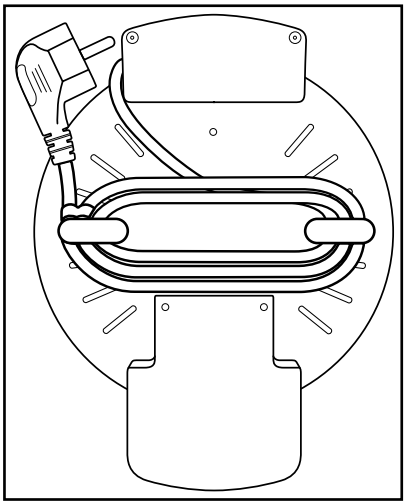
In the case of stubborn residues:

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

Storage

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

Wind the power cable around the cable retainer ❹ on the underside of the appliance and secure the end of the cable with the clip.



Store the appliance in a dry location.

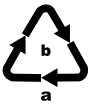
Disposal

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.

Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: Plastics,
20–22: Paper and cardboard,
80–98: Composites.

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

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 306507

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
DE-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 marinaded in oil
3 stalks of basil

Close and heat up the waffle iron.

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

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

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

Potato waffles

For approx. 8 waffles

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

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

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 58
Verwendungszweck 58
Technische Daten 58
Lieferumfang 58
Gerätebeschreibung 58
Sicherheitshinweise 59
Waffeleisen vorbereiten 61
Waffeln backen 61
Reinigen und Pflegen 62
Aufbewahren 62
Entsorgen 62
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 63
Service 64
Importeur 64
Rezepte 65

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 ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche.

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

Waffeleisen vorbereiten

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

1) Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
2) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf ❸ ganz nach rechts.

HINWEIS

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

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

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

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

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

HINWEIS

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

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

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

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

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

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ 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!

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

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

ACHTUNG!

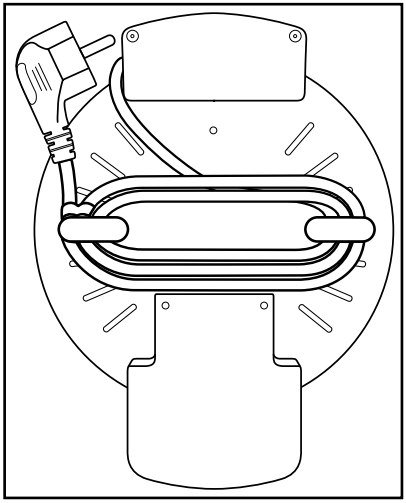
- ► Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❹ unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Ende des Netzkabels mit der Klammer:



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

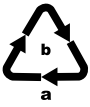
Entsorgen

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.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

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 Serviceanschrift 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 306507

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 Schokotröpfchen
200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel
120 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter
3 Eier
115 g Zucker
1 gehäufter TL Zimt
290 g Mehl
1 TL Backpulver
1/4 L Milch
Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben.

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
3 Eier
270 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
1/4 L Milch
6 EL Honig
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Weiße-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

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

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

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

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

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

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

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

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

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

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

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

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen: 06/2018 · Ident.-No.: SWE1200C3-062018-1

IAN 306507