



WAFFLE MAKER SEW 750 D4

(FR) (BE)

GAUFRIER

Guide abrégé

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Kurzanleitung

(NL) (BE)

WAFELIJZER

Beknopte gebruiksaanwijzing

IAN 434994_2304



FR BE

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

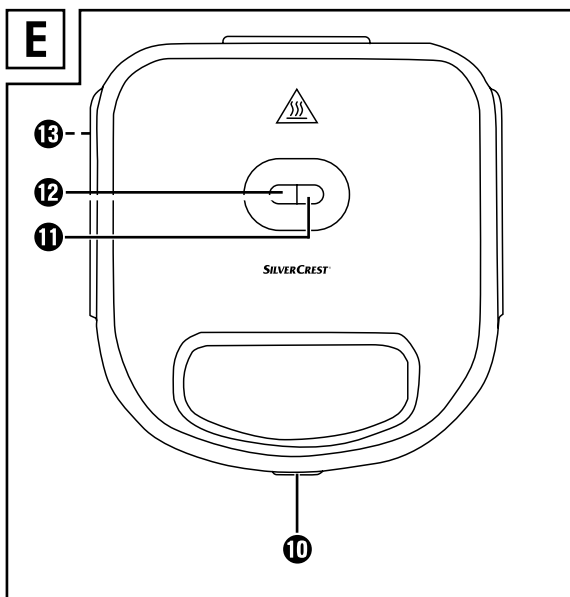
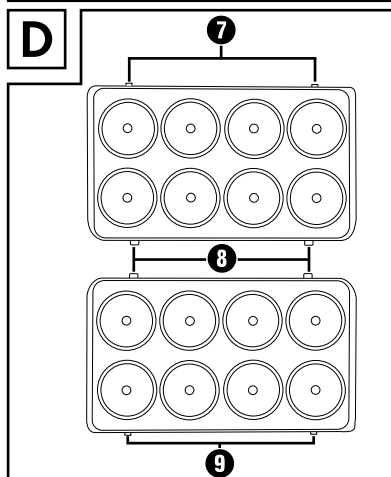
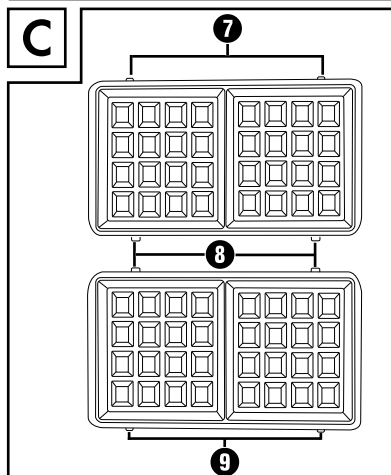
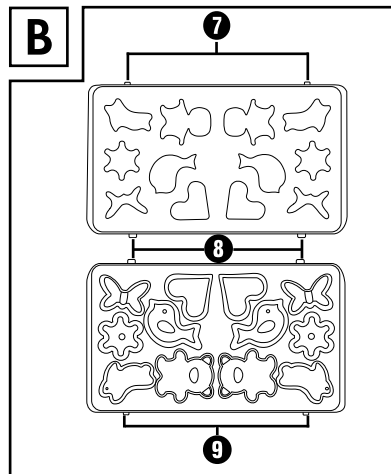
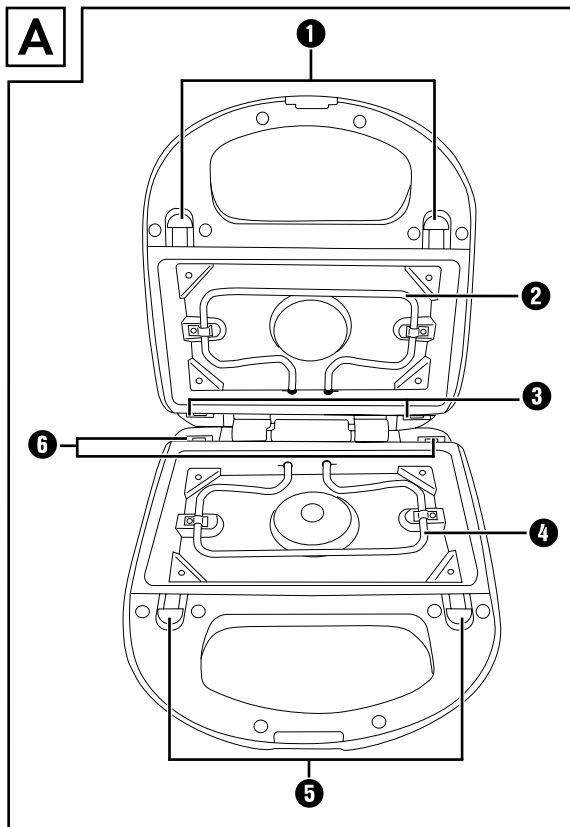
NL BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Guide abrégé	Page	1
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	19
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	35



Sommaire

Informations relatives à ce guide abrégé	2
Utilisation conforme	2
Accessoires fournis	2
Présentation de l'appareil	3
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité	4
Echanger les plaques interchangeable	6
Insertion des plaques interchangeables	7
Retrait des plaques interchangeables	7
Première mise en service	7
Utilisation	8
Aperçu des temps de cuisson	8
Cuisson de motifs en gaufrettes	8
Cuisson des gaufres/donuts	9
Nettoyage	10
Rangement	11
Recettes	12
Pâte de base pour gaufres	12
Gaufres au chocolat	12
Pâte de base pour les motifs en gaufrettes	13
Pâte sucrée pour les motifs en gaufrettes	13
Pâte salée pour motifs en gaufrettes	14
Pâte de base für Donuts	15
Donut au yaourt aux fruits	15
Donut «Fitness»	16
Recyclage	16
Recyclage de l'appareil	16
Recyclage de l'emballage	16
Service après-vente	17
Importateur	17

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 434994_2304, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson de gaufres, de motifs en gaufrettes et de donuts.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. N'utilisez pas l'appareil à des fins professionnelles ! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de détériorations dues à une utilisation non conforme.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Gouffrier
- 2 plaques interchangeables «Gaufres»
- 2 plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes»
- 2 plaques interchangeables «Donuts»
- Guide abrégé

- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeables et le guide abrégé du carton.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants.

REMARQUE

- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Présentation de l'appareil

Figure A :

- ❶ Dispositifs d'arrêt
- ❷ Serpentin de chauffage
- ❸ Fixations inférieures
- ❹ Serpentin de chauffage
- ❺ Dispositifs d'arrêt
- ❻ Fixations arrière

Figure B (Motifs en gaufrettes) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- ❹ Ergot avant

Figure C (Gaufres) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- ❹ Ergots avant

Figure D (Donuts) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- ❹ Ergots avant

Figure E :

- ❿ Verrouillage du couvercle
- ⓫ Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»
- ⓬ Témoin de contrôle «Power»
- ⓭ Enroulement du câble

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	750 W
	Le revêtement des plaques interchangeables convient aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni coincé.
- ▶ Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Ne saisissez que les poignées.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans plaques interchangeables. Veillez bien à ce qu'une paire de plaques interchangeables soit toujours en place durant le fonctionnement. Les serpents de chauffage deviennent brûlants !
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- ▶ Sortir les gaufres/gaufrettes cuites avec précaution. L'appareil ainsi que les gaufres/gaufrettes sont très chauds.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- ▶ Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.



Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en opération.
- ▶ Toujours opérer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil sans surveillance.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez tous les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- ▶ N'utilisez ni produits nettoyants agressifs ni objets pointus pour le nettoyage.

REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

- Plaques interchangeables «Donuts» : pour la cuisson de donuts (Fig. D).
- Plaques interchangeables «Gaufres» : pour la cuisson de gaufres (Fig. C).
- Plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes» : pour préparer des moitiés de motifs en gaufrettes creuses à fourrer et à assembler (Fig. B).

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables !
Risque de brûlure !

REMARQUE

- Pour les plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes», veuillez toujours à placer la plaque interchangeable supérieure respective dans la partie supérieure de l'appareil, et la plaque interchangeable inférieure respective dans la partie inférieure de l'appareil. Aidez-vous des figures illustrées sur le volet dépliant.

Insertion des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez l'appareil en desserrant le verrouillage du couvercle 10 et en ouvrant le couvercle.
- 2) Plaque interchangeable supérieure : faites d'abord glisser les ergots inférieurs 3 dans les fixations inférieures 3.
- 3) Appuyez à présent les ergots supérieurs 7 dans les dispositifs d'arrêt 1, afin que les ergots 7 sautent sous les dispositifs d'arrêt 1 et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 4) Plaque interchangeable inférieure : faites d'abord glisser les ergots arrière 8 dans les fixations arrière 6.
- 5) Appuyez à présent les ergots avant 9 dans les dispositifs d'arrêt 5, afin que les ergots 9 sautent sous les dispositifs d'arrêt 5 et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 6) Appuyez une fois avec force sur la plaque interchangeable inférieure, pour garantir qu'elle a été insérée en toute sécurité.

Retrait des plaques interchangeables

- 1) Plaque interchangeable supérieure : faites glisser les dispositifs d'arrêt 1 vers le haut et faites basculer en même temps la plaque interchangeable vers l'avant. Levez la plaque interchangeable pour la faire sortir des fixations inférieures 3.
- 2) Plaque interchangeable inférieure : tirez les dispositifs d'arrêt 5 vers l'avant. La plaque interchangeable fait ainsi légèrement saillie, vous permettant ainsi de la sortir des fixations arrière 6.

Première mise en service

Exécutez la procédure suivante avec chacune des trois paires de plaques interchangeables.

- 1) Frottez une fois le revêtement anti-adhésif des plaques interchangeables avec de l'huile de cuisine adaptée.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

- 2) Insérez une paire de plaques interchangeables dans l'appareil.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 4) Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.
- 5) Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

REMARQUE

- Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.

- 6) Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- 7) Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- 8) L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation

Aperçu des temps de cuisson

Vous trouverez une pâte de base adaptée à chaque paire de plaques interchangeables au chapitre «Recettes». Orientez-vous au tableau suivant, où vous trouverez des valeurs indicatives pour les temps de cuisson respectifs. Si la gaufre ou le donut ne correspond pas à votre goût personnel, adaptez alors le temps de cuisson. Si vous utilisez une pâte avec d'autres ingrédients, il est possible que vous deviez alors également modifier les temps de cuisson.

Plaques interchangeables	Temps de cuisson de la pâte de base
"Motifs en gaufrettes"	3 - 4 minutes
"Donuts"	2 - 3 minutes
"Gaufres"	env. 5 minutes

Cuisson de motifs en gaufrettes

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes» et insérez-les. Veillez à monter la plaque interchangeable supérieure dans la moitié supérieure de l'appareil et la plaque interchangeable inférieure dans la moitié inférieure. La plaque interchangeable avec les formes creuses pour verser la pâte doit être placée en bas.

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.
- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.
 - 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin de contrôle rouge «Power» 12 s'allume.

- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ❶ s'allume.
- 5) Desserrez le verrouillage du couvercle ❶, ouvrez le couvercle et placez env. 1/2 c. à soupe de pâte (recettes pour les motifs en gaufrettes, voir le chapitre «Recettes») dans chaque moule des plaques interchangeables inférieures.

REMARQUE

- Veillez à répartir la pâte sur toutes les parties du motif. Sinon il peut arriver que des parties du motif ne soient pas remplies.

- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ❶.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Retirez tous les motifs en gaufrettes uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.

- 7) Les motifs en gaufrettes sont prêts au bout de 3 à 4 minutes. Desserrez le verrouillage du couvercle ❶, ouvrez le couvercle et retirez les motifs en gaufrettes.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres motifs en gaufrettes, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- 9) Laissez refroidir un peu les motifs en gaufrettes et découpez le surplus de pâte sur le bord des motifs en gaufrettes à l'aide d'un couteau (ébavurer).
- 10) Fourrez les motifs en gaufrettes avec le fourrage souhaité. Étalez un peu de fourrage également sur le bord des motifs en gaufrettes et placez l'autre moitié par-dessus de manière à ce que les deux moitiés collent ensemble et forment un corps creux.

Cuisson des gaufres/donuts

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «gaufres» ou «donuts» et insérez-les.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ❶.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin de contrôle rouge «Power» ❷ s'allume.
- 4) Dès que l'appareil est chaud, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ❶ s'allume.
- 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre au centre de chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre ou remplissez de pâte à donuts les moules à donuts de la plaque interchangeable inférieure.

- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez les gaufres/donuts avec une spatule en plastique ou en bois ou un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.
- 7) Les gaufres sont prêtes au bout de 5 minutes environ, et les donuts au bout de 2-3 minutes environ. Selon la pâte utilisée et les préférences personnelles, cette durée peut varier. Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les gaufres/donuts.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufres/donuts, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage. Risque de brûlure !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.
- ▶ Ne nettoyez en aucun cas l'appareil au lave-vaisselle.

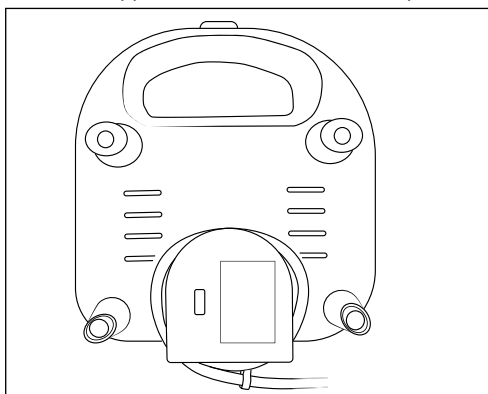
REMARQUE

- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.
 - ▶ Les plaques interchangeables peuvent être lavées au lave-vaisselle. Dans la mesure où le dessous des plaques interchangeables n'est pas enduit, une légère décoloration peut apparaître après le lavage au lave-vaisselle. Cela n'impacte toutefois pas le fonctionnement. Nous recommandons donc de nettoyer les plaques interchangeables à la main.
- Essayez le boîtier avec un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, mettez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essayez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire.

- Retirez les plaques interchangeables, nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.
- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeables dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage ❷ ❹, veuillez procéder comme suit :
 - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
 - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble ❸ situé sous l'appareil et fixez-le à l'aide du clip de fixation du câble.



- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Recettes

Pâte de base pour gaufres

Ingrédients :

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
- ◆ env. 200 g de sucre
- ◆ 2 sachets de sucre vanillé
- ◆ 5 œufs
- ◆ 500 g de farine
- ◆ 2 c. à café de levure chimique
- ◆ 350 - 400 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mélangez-le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) En remuant constamment, incorporez progressivement et tour à tour le lait et la farine.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Gaufres au chocolat

Ingrédients :

- ◆ 150 g de beurre mou
- ◆ 3 œufs
- ◆ 150 g de sucre
- ◆ 100 g de chocolat blanc râpé
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 1 c. à café de cannelle
- ◆ 50 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez progressivement tour à tour le lait et la farine.

- 5) Pour finir, incorporez le chocolat râpé.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Pâte de base pour les motifs en gaufrettes

Ingrédients :

- ◆ 400 g de farine
- ◆ 100 g de sucre
- ◆ 100 g de beurre mou
- ◆ 2 œufs
- ◆ 100 ml de lait
- ◆ ¼ c. à café de levure chimique

- 1) Mélangez le beurre, le sucre et les œufs.
- 2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 3) Ajoutez ensuite le lait.
- 4) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

REMARQUE

- Vous pouvez fourrer les motifs en gaufrettes avec différents ingrédients : Par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pomme, du caramel, de la crème ou, pour des fourrages plus consistants, avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.
- Vous pouvez également enrober les motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

Pâte sucrée pour les motifs en gaufrettes

Ingrédients :

- ◆ 500 g de farine
- ◆ 200 g de sucre
- ◆ 200 g de beurre ou de margarine
- ◆ 200 g de crème aigre
- ◆ 3 œufs
- ◆ 1 c. à café de levure chimique
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé

- 1) Séparez les blancs des jaunes des deux œufs. Le jaune ne sera pas utilisé.
- 2) Mélangez le beurre/la margarine, le sucre, le sucre vanillé, les 2 blancs d'œufs et l'œuf entier (jaune et blanc).
- 3) Incorporez la crème aigre.
- 4) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 5) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

REMARQUE

- Vous pouvez fourrer les motifs en gaufrettes sucrées avec différents ingrédients :
par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pommes, du caramel ou de la crème.
- Vous pouvez également enrober les motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

Pâte salée pour motifs en gaufrettes

Ingrédients :

- ◆ 200 g de farine
- ◆ 125 g de margarine
- ◆ 1 œuf
- ◆ ¼ c. à café de levure chimique
- ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 1 pincée de sel

- 1) Mélangez la margarine, le sucre, l'œuf et le sel.
- 2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 3) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixer à main.

REMARQUE

- Vous pouvez fourrer les motifs en gaufrettes salées avec différents ingrédients :
Par exemple avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.

Pâte de base für Donuts

Ingrédients :

- ◆ 260 g de farine
- ◆ 130 g de sucre
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- ◆ 250 ml de lait
- ◆ 3 œufs
- ◆ 5 c. à soupe d'huile de germes de maïs
- ◆ 1 sachet de levure chimique

- 1) Mélanger farine, sucre, sucre vanillé, lait, œufs, huile et levure chimique pour obtenir une pâte lisse.

REMARQUE

- Vous pouvez également enrober les donuts dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

Donut au yaourt aux fruits

- ◆ 150 g de farine (farine de blé complet)
- ◆ 50 g de farine (farine d'avoine)
- ◆ ou bien flocons d'avoine instantanés
- ◆ 3 c. à café de levure chimique
- ◆ 180 g de yaourt (1 petit pot aux fraises ou bananes)
- ◆ 4 c. à soupe d'huile (huile de tournesol)
- ◆ 40 g de sucre de canne
- ◆ 4 c. à soupe d'eau

- 1) Mélanger la farine de blé complète et la farine d'avoine avec la levure chimique.
- 2) Mélanger le mélange de farine aux autres ingrédients pour obtenir une pâte.

Donut «Fitness»

- ◆ 6. c. à soupe de sucre de canne
- ◆ 1 pincée de muscade
- ◆ 1 pincée de cannelle
- ◆ 175 g de farine bise
- ◆ 1 sachet de levure chimique
- ◆ 8 c. à soupe d'huile (huile de tournesol)
- ◆ 8 c. à soupe de yaourt (yaourt à boire)

- 1) Mélanger les ingrédients (sucre de canne, muscade, cannelle, farine et levure chimique) dans un saladier.
- 2) Ajouter lentement l'huile et le yaourt à boire et mélanger constamment jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables.

Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 434994_2304

Importateur

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

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

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	20
Gebruik in overeenstemming met bestemming	20
Inhoud van het pakket	20
Productbeschrijving	21
Technische gegevens	22
Veiligheidsvoorschriften	22
De wisselplaten omwisselen	24
De wisselplaten plaatsen	25
De wisselplaten uitnemen	25
Eerste ingebruikname	25
Bedienen	26
Overzicht baktijden	26
Figuurwafels bakken	26
Wafels/donuts bakken	27
Reinigen	28
Opbergen	29
Recepten	29
Basisbeslag voor wafels	29
Chocoladewafels	30
Basisbeslag voor figuurwafels	30
Zoet beslag voor figuurwafels	31
Hartig beslag voor figuurwafels	32
Basisbeslag voor donuts	32
Vruchtenyoghurt-donut	33
Fitness-donut	33
Afvoeren	34
Apparaat afvoeren	34
Verpakking afvoeren	34
Service	34
Importeur	34

Informatie bij deze beknpte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 434994_2304 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

De beknpte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknpte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van wafels, figuurwafels en donuts.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig! De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit ondeskundig gebruik.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Wafelijzer
- 2 wisselplaten "Wafels"
- 2 wisselplaten "Figuren"
- 2 wisselplaten "Donut"
- Beknpte gebruiksaanwijzing

- 1) Haal het apparaat, de wisselplaten en de beknpte gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en aangebrachte stickers.

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Vergrendelingen
- ❷ Verwarmingsslang
- ❸ Houders onder
- ❹ Verwarmingsslang
- ❺ Vergrendelingen
- ❻ Houders achter

Afbeelding B (figuurwafels):

- ❷ Klemmen boven
- ❸ Klemmen onder en achter (plat en breed)
- ❹ Klemmen voor

Afbeelding C (wafels):

- ❷ Klemmen boven
- ❸ Klemmen onder en achter (plat en breed)
- ❹ Klemmen voor

Afbeelding D (donuts):

- ❷ Klemmen boven
- ❸ Klemmen onder en achter (plat en breed)
- ❹ Klemmen voor

Afbeelding E:

- ❿ Dekselvergrendeling
- ⓫ Indicatielampje "Power"
- ⓬ Indicatielampje "Gebruiksklaar"
- ⓭ Kabelspoel

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Vermogen	750 W
	De coating van de wisselplaten is geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door een elektrische schok.

- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- ▶ Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat.

** WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- ▶ De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Pak daarom alleen de greep vast.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder wisselplaten! Zorg ervoor dat tijdens het gebruik altijd een paar wisselplaten in het apparaat zijn geplaatst. De verwarmingselementen worden zeer heet!
- ▶ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt of de wisselplaten omwisselt.
- ▶ Wees voorzichtig bij het uitnemen van de bereide etenswaren. Het apparaat en de etenswaren zijn zeer heet.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, antislip-ondergrond die waterpas is.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.



Let op! Heet oppervlak!

LET OP - BRANDGEVAAR!

- ▶ Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen.
- ▶ Dek het apparaat niet af zolang het in bedrijf is.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van het wafelijzer niet te beschadigen.
- ▶ Gebruik voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en spitse voorwerpen.

OPMERKING

- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

De wisselplaten omwisselen

U kunt uit 3 verschillende wisselplaten kiezen.

- Wisselplaten "Donuts": voor het bakken van donuts (afb. D).
- Wisselplaten "Wafels": voor het bakken van wafels (afb. C).
- Wisselplaten "Figuurwafels": voor het bereiden van holle figuurwafelhelften, die men vervolgens kan vullen en samenvoegen (afb. B).

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de wisselplaten omwisselt.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!
Verbrandingsgevaar!

OPMERKING

- Let er bij de wisselplaten "Figuurwafels" altijd op dat de bovenste wisselplaat in het bovenste deel van het apparaat wordt geplaatst en de onderste wisselplaat in het onderste deel van het apparaat. Raadpleeg de afbeeldingen op de uitvouwpagina.

De wisselplaten plaatsen

- 1) Open het apparaat door de dekselvergrendeling 10 los te maken en het deksel omhoog te klappen.
- 2) Bovenste wisselplaat: Schuif eerst de onderste klemmen 8 in de onderste houders 3.
- 3) Druk nu de bovenste klemmen 7 op de vergrendelingen 1, zodat de klemmen 7 onder de vergrendelingen 1 springen en de wisselplaat vastzit.
- 4) Onderste wisselplaat: Schuif eerst de achterste klemmen 8 in de achterste houders 6.
- 5) Druk nu de voorste klemmen 9 op de vergrendelingen 5, zodat de klemmen 9 onder de vergrendelingen 5 springen en de wisselplaat vastzit.
- 6) Druk één keer krachtig op het midden van de onderste wisselplaat om te controleren of deze goed vastzit.

De wisselplaten uitnemen

- 1) Bovenste wisselplaat: schuif de vergrendelingen 1 omhoog en kantel tegelijkertijd de wisselplaat naar voren. Trek de wisselplaat omhoog uit de onderste houders 3.
- 2) Onderste wisselplaat: trek de vergrendelingen 5 naar voren. De wisselplaat springt daardoor iets naar buiten, zodat u deze uit de achterste houders 6 kunt trekken.

Eerste ingebruikname

Voer de volgende procedure uit met elk van de 3 stellen wisselplaten.

- 1) Wrijf eenmalig de antiaanbaklaag van de wisselplaten in met voor consumptie geschikte olie.

** WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!
Verbrandingsgevaar!
- 2) Plaats één stel wisselplaten in het apparaat.
 - 3) Steek de stekker in een stopcontact.
 - 4) Sluit het apparaat en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

- 5) Laat het apparaat ca. 10 minuten heet worden.

OPMERKING

- Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geur (mogelijk ook van lichte rookontwikkeling). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Open bijvoorbeeld een raam.

- 6) Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 7) Reinig de wisselplaten en het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
- 8) Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bedienen

Overzicht baktijden

Passend bij elk paar wisselplaten vindt u een basisbeslag in het hoofdstuk "Recepten". Gebruik ter oriëntatie de volgende tabel, waarin u richtwaarden voor de baktijden vindt. Als de wafel of donut niet naar uw persoonlijke smaak is, pas dan de baktijd aan. Als u een beslag met andere ingrediënten gebruikt, kan het nodig zijn om ook de baktijden aan te passen.

Wisselplaten	Baktijden voor het basisbeslag
"Figuren"	3 – 4 minuten
"Donut"	2 – 3 minuten
"Wafels"	ca. 5 minuten

Figuurwafels bakken

- 1) Neem de wisselplaten "Figuurwafels" en plaats ze in het apparaat. Let daarbij op dat u de bovenste wisselplaat in de bovenste helft van het apparaat bevestigt en de onderste wisselplaat in de onderste helft. De wisselplaat met de uitsparingen voor het vullen met het beslag moet aan de onderkant worden geplaatst.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.
- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ⑩.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" ⑫ brandt.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ⑪ branden.
- 5) Maak de dekselvergrendeling ⑩ los, open het deksel en doe ca. 1/2 el beslag (recepten voor figuurwafels vindt u in het hoofdstuk "Recepten") in elk van de vormen van de onderste wisselplaat.

OPMERKING

- Let erop dat u het beslag goed over alle delen van de figuur verdeelt. Anders bestaat de kans dat niet alle delen van de figuur worden gevuld.

6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Verwijder de figuurwafels alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van het apparaat niet te beschadigen.

- 7) Na ca. 3 - 4 minuten zijn de figuurwafels klaar. Maak de dekselvergrendeling 10 los, open het deksel en neem de figuurwafels uit de wisselplaat.
- 8) Als u geen andere figuurwafels meer wilt bereiden, haalt u de stekker uit het stopcontact.
- 9) Laat de figuurwafels afkoelen en snijd met een mes overtollig deeg van de rand van de figuurwafels (afwerking).
- 10) Vul de figuurwafels met de gewenste vulling. Verdeel ook een beetje van de vulling over de rand van de figuurwafels en leg de bijbehorende andere helft erop, zodat beide helften aan elkaar blijven kleven en er een holle figuur ontstaat.

Wafels/donuts bakken

- 1) Neem de wisselplaten "Wafels" of "Donuts" en plaats ze in het apparaat.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" 12 brandt.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, brandt het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" 11.
- 5) Open het deksel en doe ongeveer 2 - 3 grote el wafelbeslag in het midden van elk van beide wafelbakvlakken of doe in de donutvormen van de onderste wisselplaat genoeg donutbeslag om de vormen te vullen.
- 6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Neem de wafels/donuts alleen met een spatel van hout of kunststof of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp uit het apparaat, zodat de antiaanbaklaag van het apparaat niet beschadigd kan raken.

- 7) De wafels zijn na ca. 5 minuten en de donuts na ca. 2 - 3 minuten klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte beslag en uw persoonlijke smaak. Maak de dekselvergrendeling ⑩ los, open het deksel en neem de wafels/donuts uit het apparaat.
- 8) Als u geen andere wafels/donuts meer wilt bakken, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Reinigen

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door een elektrische schok.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
Verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

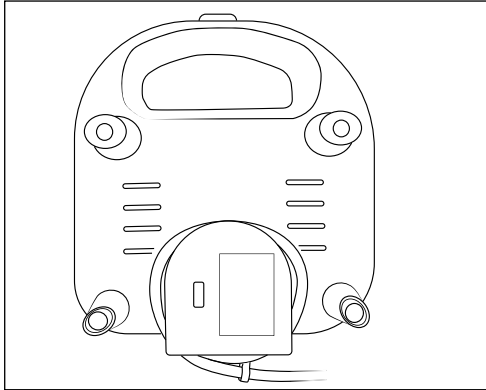
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- ▶ Reinig de apparaat niet in de afwasmachine!

OPMERKING

- ▶ Wacht niet te lang met reinigen. Wacht tot het apparaat zover is afgekoeld dat u het zonder verbrandingsgevaar kunt vastpakken. Dan laten resten van levensmiddelen zich beter verwijderen.
- ▶ Aangezien de onderkanten van de wisselplaten niet gecoat zijn, kunnen ze na reiniging in de vaatwasser licht verkleuren. Dit beïnvloedt de werking ervan echter niet.
Om die reden adviseren we om de wisselplaten met de hand te reinigen.
- Reinig de behuizing met een droge of licht bevochtigde doek. Bij hardnekkige verontreinigingen doet u wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water.
- Neem de wisselplaten uit het apparaat en reinig ze in warm water met een beetje afwasmiddel.
- Mochten er onder de wisselplaten in de ruimte waarin zich de verwarmingslangen ② ④ bevinden, vet of etenswaren zijn terechtgekomen, ga dan als volgt te werk:
 - Dep vet of andere vloeistoffen op met een stuk keukenpapier.
 - Verwijder vastgekoekte stukjes met een houten spatel of een houten spiesje.
- Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Opbergen

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
- Wikkel de kabel rond de kabelspoel 13 aan de onderkant van het apparaat en fixeer hem met de kabelclip.



- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Recepten

Basisbeslag voor wafels

Ingrediënten:

- ♦ 250 g margarine of boter
- ♦ ca. 200 g suiker
- ♦ 2 pakjes vanillesuiker
- ♦ 5 eieren
- ♦ 500 g meel
- ♦ 2 tl bakpoeder
- ♦ 350 - 400 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.
- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

Chocoladewafels

Ingrediënten:

- ◆ 150 g zachte boter
- ◆ 3 eieren
- ◆ 150 g suiker
- ◆ 100 g geraspte witte chocolade
- ◆ 250 g meel
- ◆ 1 tl kaneel
- ◆ 50 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de kaneel toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 5) Voeg als laatste de geraspte chocolade toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

Basisbeslag voor figuurwafels

Ingrediënten:

- ◆ 400 g meel
- ◆ 100 g suiker
- ◆ 100 g zachte boter
- ◆ 2 eieren
- ◆ 100 ml melk
- ◆ ¼ tl bakpoeder

- 1) Meng de boter, de suiker en de eieren.
- 2) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 3) Voeg de melk toe.
- 4) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

OPMERKING

- ▶ De figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met jam, suikerglazuur, noga-noten crème, pudding, yoghurt, appelmoes, karamel, room of, voor hartige vullingen, verse kaas, kruidenkwark, aioli, tzatziki, gesmolten Goudse kaas, enz.
- ▶ U kunt de figuurwafels ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

Zoet beslag voor figuurwafels

Ingrediënten:

- ◆ 500 g meel
- ◆ 200 g suiker
- ◆ 200 g boter of margarine
- ◆ 200 g zure room
- ◆ 3 eieren
- ◆ 1 tl bakpoeder
- ◆ 1 pakjes vanillesuiker

- 1) Scheid het eigeel en eiwit van twee eieren. Het eigeel is niet nodig.
- 2) Meng de boter/margarine, de suiker, de vanillesuiker, de 2 eiwitten en het hele ei (eigeel en eiwit).
- 3) Roer de zure room erdoor.
- 4) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 5) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

OPMERKING

- ▶ De zoete figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met jam, suikerglazuur, noten-nogacrème, pudding, yoghurt, appelmoes, karamel of room.
- ▶ U kunt de figuurwafels ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

Hartig beslag voor figuurwafels

Ingrediënten:

- ◆ 200 g meel
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 ei
- ◆ ¼ tl bakpoeder
- ◆ 1 snufje suiker
- ◆ 1 mespunt zout

- 1) Meng de margarine, de suiker, het ei en het zout.
- 2) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 3) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

OPMERKING

- De hartige figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten:
bijvoorbeeld met verse kaas, kruidenkwark, aioli, tzatziki, gesmolten Goudse kaas, enz.

Basisbeslag voor donuts

Ingrediënten:

- ◆ 260 g meel
- ◆ 130 g suiker
- ◆ 1 pakje vanillesuiker
- ◆ 250 ml melk
- ◆ 3 eieren
- ◆ 5 el maïsolie
- ◆ 1 pakje bakpoeder

- 1) Meel, suiker, vanillesuiker, melk, room, eieren, olie en bakpoeder tot een glad deeg roeren.

OPMERKING

- U kunt de donuts ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

Vruchtenyoghurt-donut

- ◆ 150 g meel (tarwevolkorenmeel)
- ◆ 50 g meel (havermeel)
- ◆ of eventueel instant havervlokken
- ◆ 3 tl bakpoeder
- ◆ 180 g yoghurt (1 bekertje, aardbeien of bananen)
- ◆ 4 el olie (zonnebloemolie)
- ◆ 40 g rietsuiker
- ◆ 4 el water

- 1) Het tarwevolkorenmeel en het havermeel met het bakpoeder mengen.
- 2) Dit mengsel met de overige ingrediënten door elkaar roeren tot er beslag ontstaat.

Fitness-donut

- ◆ 6 el rietsuiker
- ◆ 1 snufje nootmuskaat
- ◆ 1 snufje kaneel
- ◆ 175 g meel, donker
- ◆ 1 pakje bakpoeder
- ◆ 8 el olie (zonnebloemolie)
- ◆ 8 el yoghurt (drinkyoghurt)

- 1) De rietsuiker, nootmuskaat, kaneel, het meel en het bakpoeder in een kom door elkaar mengen.
- 2) Langzaam de olie en drinkyoghurt toevoegen en daarbij voortdurend blijven roeren, zodat het beslag smeugig wordt.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Service



Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 434994_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	36
Bestimmungsgemäße Verwendung	36
Lieferumfang	36
Gerätebeschreibung	37
Technische Daten	38
Sicherheitshinweise	38
Austauschen der Wechselplatten	40
Einsetzen der Wechselplatten	41
Herausnehmen der Wechselplatten	41
Erste Inbetriebnahme	41
Bedienen	42
Übersicht Backzeiten	42
Motiv-Waffeln backen	42
Belgische Waffeln/Donuts backen	43
Reinigen	44
Aufbewahren	45
Rezepte	46
Basisteig für Belgische Waffeln	46
Schokoladenwaffeln	46
Basisteig für Motiv-Waffeln	47
Süßer Teig für Motiv-Waffeln	47
Salziger Teig für Motiv-Waffeln	48
Basisteig für Donuts	49
Fruchtjoghurt-Donut	49
Fitness-Donut	50
Entsorgung	50
Gerät entsorgen	50
Verpackung entsorgen	51
Service	51
Importeur	51

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 434994_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Backen von Waffeln, Motiv-Waffeln und Donuts.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
- 2 Wechselplatten „Belgische Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Motiv-Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Donuts“
- Kurzanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Kurzanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und vorhandene Aufkleber.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Arretierungen
- ❷ Heizschlange
- ❸ untere Halterungen
- ❹ Heizschlange
- ❺ Arretierungen
- ❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Belgische Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung D (Donuts):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung E:

- ❿ Deckelverriegelung
- ⓫ Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- ⓬ Indikationsleuchte „Power“
- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Die Beschichtung der Wechsellplatten ist lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ 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.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

** 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.
- ▶ 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 vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wechselplatten! Achten Sie darauf, dass bei Betrieb immer ein Wechselplattenpaar eingesetzt ist. Die Heizschlangen werden sehr heiß!
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen. Das Gerät sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

**Achtung! Heiße Oberfläche!**

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Waffeleisens nicht zu zerstören.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Donuts“: zum Backen von Donuts (Abb. D).
- Wechselplatten „Belgische Waffeln“: zum Backen von Waffeln (Abb. C).
- Wechselplatten „Motiv-Waffeln“: zur Zubereitung von hohlen Waffelmotiv-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann (Abb. B).

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

HINWEIS

- Achten Sie bei den Wechselplatten „Motiv-Waffeln“ immer darauf, die obere Wechselplatte in den oberen Teil des Gerätes zu installieren und die untere Wechselplatte in den unteren Teil des Gerätes. Orientieren Sie sich an den Abbildungen der Ausklappseite.

Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Deckelverriegelung ⑩ lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen ⑧ in die unteren Halterungen ③.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen ⑦ auf die Arretierungen ①, so dass die Rastnasen ⑦ unter die Arretierungen ① springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen ⑧ in die hinteren Halterungen ⑥.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen ⑨ auf die Arretierungen ⑤, so dass die Rastnasen ⑨ unter die Arretierungen ⑤ springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ① nach oben und kippen gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne. Heben Sie die Wechselplatte aus den unteren Halterungen ③ heraus.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ⑤ nach vorne. Die Wechselplatte springt dadurch etwas heraus, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ⑥ herausziehen können.

Erste Inbetriebnahme

Führen Sie die folgende Prozedur mit jedem der 3 Wechselplattenpaare durch.

- 1) Reiben Sie einmalig die Antihafbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

- 2) Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

- 4) Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 5) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann 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 zum Beispiel ein Fenster.

- 6) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 7) Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 8) Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Übersicht Backzeiten

Passend zu jedem Wechselplattenpaar finden Sie einen Basisteig im Kapitel „Rezepte“. Orientieren Sie sich mit Hilfe der folgenden Tabelle, der Sie Richtwerte für die jeweiligen Backzeiten entnehmen können. Sollte die Waffel oder der Donut nicht Ihrem persönlichen Geschmack entsprechen, dann passen Sie die Backzeit an. Verwenden Sie einen Teig mit anderen Zutaten, dann kann es notwendig sein, die Backzeiten ebenso zu verändern.

Wechselplatten	Backzeiten für den Basisteig
„Motiv-Waffeln“	3–4 Minuten
„Donuts“	2–3 Minuten
„Belgische Waffeln“	ca. 5 Minuten

Motiv-Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Motiv-Waffeln“ und setzen Sie diese ein. Achten Sie dabei darauf, die obere Wechselplatte in der oberen Hälfte des Gerätes zu montieren und die untere Wechselplatte in der unteren Hälfte. Die Wechselplatte mit den vertieften Formen zum Einfüllen des Teiges muss unten eingesetzt werden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ⑫ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ ⑪ auf.

- 5) Lösen Sie die Deckelverriegelung ⑩, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1/2 TL Teig (Rezepte für Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen der unteren Wechselplatten.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass Sie den Teig über alle Teile des Motivs verteilen. Ansonsten kann es passieren, dass Teile des Motivs nicht ausgefüllt werden.

- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

- 7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung ⑩, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Motiv-Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 9) Lassen Sie die Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).
- 10) Füllen Sie die Motiv-Waffeln mit der gewünschten Füllung. Verteilen Sie ein wenig der Füllung auch auf dem Rand der Motiv-Waffeln und legen Sie das passende Gegenstück darauf, so dass die beiden Hälften zusammenkleben und eine Hohlkörperfigur entsteht.

Belgische Waffeln/Donuts backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Belgische Waffeln“ oder „Donuts“ und setzen Sie diese ein.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ⑫ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ ⑪ auf.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig mittig in jede der Waffelbackflächen oder füllen Sie in die Donutformen der unteren Wechselplatte so viel Donutteig, dass dieser die jeweilige Form ausfüllt.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Waffeln/Donuts nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

Die Waffeln sind nach ca. 5 Minuten, die Donuts nach ca. 2 - 3 Minuten fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Teig und persönlichem Geschmack, variieren. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln/Donuts.

- 7) Wenn Sie keine weiteren Waffeln/Donuts mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGEGEFAHR

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

HINWEIS

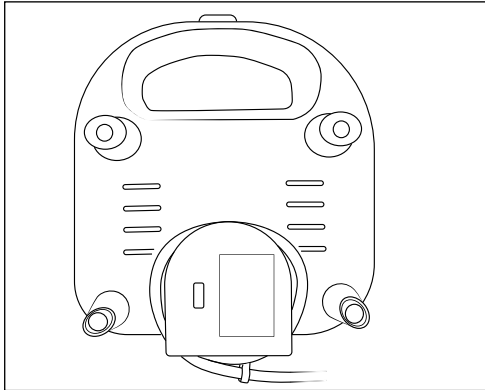
- Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.
Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der Hand.

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.

- Nehmen Sie die Wechselplatten ab, reinigen Sie sie in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ❷ ❸ befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder einem kleinen Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❶ an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

Basisteig für Belgische Waffeln

Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 5 Eier
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 350 - 400 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Schokoladenwaffeln

Zutaten:

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

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Zimt hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.

- 4) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 5) Als letztes heben Sie die geriebene Schokolade unter.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Basisteig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ ¼ TL Backpulver

- 1) Vermengen Sie die Butter, den Zucker und die Eier.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Geben Sie die Milch hinzu.
- 4) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- Die Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell, Sahne oder für herzhaftes Füllungen Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzener Gouda usw.
- Sie können die Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Süßer Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 200 g Butter oder Margarine
- ◆ 200 g Schmand
- ◆ 3 Eier
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker

- 1) Trennen Sie von zwei Eiern das Eigelb und das Eiweiß. Das Eigelb wird nicht benötigt.
- 2) Vermengen Sie die Butter/Margarine, den Zucker, den Vanillezucker, die 2 Eiweiße und das ganze Ei (Eigelb und Eiweiß).
- 3) Rühren Sie den Schmand unter.
- 4) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 5) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- ▶ Die süßen Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen: zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell oder Sahne.
- ▶ Sie können die Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Salziger Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 200 g Mehl
- ◆ 125 g Margarine
- ◆ 1 Ei
- ◆ ¼ TL Backpulver
- ◆ 1 Prise Zucker
- ◆ 1 Messerspitze Salz

- 1) Vermengen Sie die Margarine, den Zucker, das Ei und das Salz.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- ▶ Die salzigen Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen: Zum Beispiel mit Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzenen Gouda usw.

Basisteig für Donuts

Zutaten:

- ◆ 260 g Mehl
- ◆ 130 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillinzucker
- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 3 Eier
- ◆ 5 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 1 Pck. Backpulver

- 1) Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Milch, Eier, Öl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.

HINWEIS

- Sie können die Donuts auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Fruchtjoghurt-Donut

- ◆ 150 g Mehl (Weizenvollkorn)
- ◆ 50 g Mehl (Hafermehl)
- ◆ alternativ Instanthaferflocken
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ 180 g Joghurt (1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
- ◆ 4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 40 g Rohrzucker
- ◆ 4 EL Wasser

- 1) Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen.
- 2) Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Fitness-Donut

- ◆ 6 EL Rohrzucker
- ◆ 1 Prise Muskat
- ◆ 1 Prise Zimt
- ◆ 175 g Mehl, dunkles
- ◆ 1 Pck. Backpulver
- ◆ 8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

- 1) Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 2) Langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben und dabei ständig rühren, damit es ein cremiger Teig wird.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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.

Service



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 434994_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

08/2023 · Ident.-No.: SWEW750D4-072023-1

IAN 434994_2304