

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## WAFFLE MAKER SDW 1200 B2

(GB) (IE)

### WAFFLE MAKER

Operating instructions

(SE)

### DUBBELT VÅFFELJÄRN

Bruksanvisning

(FR) (BE)

### GAUFRIER DOUBLE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

### DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(FI)

### KAKSOISVOHVELIRAUTA

Käyttöohje

(DK)

### DOBBELT VAFFELJERN

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

### DUBBEL WAFELIJZER

Gebruiksaanwijzing

IAN 100073

(FI) (DK) (BE)



GB IE

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

---

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

DK

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

---

FR BE

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

---

NL BE

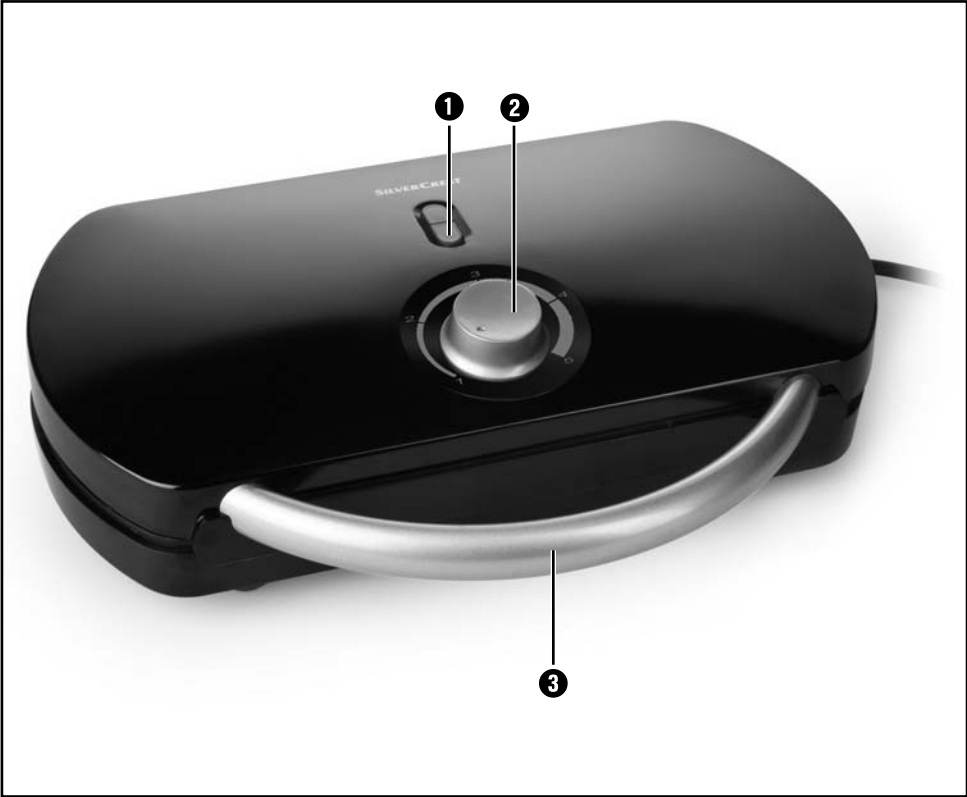
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	11
SE	Bruksanvisning	Sidan	21
DK	Betjeningsvejledning	Side	31
FR / BE	Mode d'emploi	Page	41
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	61



# CONTENT

# PAGE

<b>1. Intended Use</b>	<b>2</b>
<b>2. Items supplied</b>	<b>2</b>
<b>3. Appliance description</b>	<b>2</b>
<b>4. Technical data</b>	<b>2</b>
<b>5. Safety Instructions</b>	<b>3</b>
<b>6. Before the first usage</b>	<b>4</b>
<b>7. Baking waffles</b>	<b>4</b>
<b>8. Cleaning and care</b>	<b>5</b>
<b>9. Storage</b>	<b>6</b>
<b>10. Disposal</b>	<b>6</b>
<b>11. Warranty &amp; Service</b>	<b>6</b>
<b>12. Importer</b>	<b>7</b>
<b>13. Recipes</b>	<b>7</b>
1. Basic Batter.....	7
2. Sour cream waffles.....	8
3. Chocolate waffles.....	8
4. Poppy seed waffles.....	9
5. Tomato waffles.....	9

# WAFFLE MAKER

---

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. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

## 1. Intended Use

---

This appliance is intended exclusively for the baking of waffles. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. It is not intended for the preparation of other foodstuffs. Do not use it for commercial purposes.

## 2. Items supplied

---

- Waffle Maker
- Operating manual

Remove all packaging materials or labels from the appliance after unpacking.

## 3. Appliance description

---

- ❶ Operating light (red / green)
- ❷ Browning regulator
- ❸ Grip

## 4. Technical data

---

Voltage: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Power consumption: 1200 W

## 5. Safety Instructions

---

### **⚠ *Danger! Electric shock!***

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the plug is inserted into a power socket, especially if it is being used 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.
- Always disconnect the plug from the mains power socket after use.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

### **⚠ *Attention! Risk of injury!***

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation – it is therefore best to wear oven mitts.
- 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.
- 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 are to be kept away from the appliance and the power cable.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.

### **⚠ *Attention! Risk of fire!***

- Bakery products can burn! Therefore, never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never let the appliance be in use without supervision.

## 6. Before the first usage

---

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.

First clean the appliance as described chapter "8. Cleaning and care".

Lightly grease the baking surfaces with an oil that is suitable for baking/grilling. In this way any production-related residues on the baking surfaces are better dissolved.

Heat the appliance briefly to the maximum temperature with the lid closed:

### **i 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 dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.

1. To do this, insert the plug into the wall socket and set the browning regulator **2** to level 5.
2. The red operating light **1** glows as long as the power plug is in the socket. The green operating light **1** glows as soon as the appliance is sufficiently warmed up.

- Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down.

Clean the appliance again as described under "8. Cleaning and care". The waffle maker is now ready for use.

## 7. Baking waffles

---

When you have prepared a pastry that is intended for baking in the waffle machine:

1. Heat the appliance with the lid closed. To do this, insert the plug into the wall socket and turn the browning regulator **2** to level 3. The further you turn the browning regulator **2** to the right, the darker the waffles will be baked.
2. As soon as the green operating light **1** glows the appliance is sufficiently warmed up.

### **i Note:**

If you have prepared a low-fat dough, for example curd cheese dough, then lightly oil the baking surfaces with an oil that is suitable for baking.

- Spread the dough evenly over the lower baking surfaces. To determine the correct amount of dough, fill it until the pastry is just touching the edge of the baking surfaces. If necessary, increase or decrease the amount of dough used in the next waffle. Ensure that the batter does not run over the edge of the baking surfaces.  
Close the lid.
- After 2 minutes at the earliest you can open the lid to check the baking result. Opening the lid earlier will only tear the waffle.
- After about 3 minutes the waffle is baked.

### **i Note:**

As the ideal level of browning is very dependent on personal taste and the type of pastry, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your personally desired level of browning is achieved. The level of browning can be determined either by adjusting the browning regulator **2** or by the length of baking time. In this way you can bake crispy golden waffles.

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

** Note:**

The baking surfaces do **not** need to be greased before each fresh waffle.

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

## 8. Cleaning and care

---

** Risk of electric 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.

** Attention!**

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 chemical or aggressive cleaning agents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.
- Under no circumstances should you use hard objects for cleaning. These could damage the coatings of the baking surfaces.

For greasy soiling:

Apply some mild detergent onto a damp cloth. Use it to rub the greasy soiling away. If this still does not dissolve it, use a soft washing-up brush.

Remove the detergent residues thoroughly with a wash cloth moistened with clean water. Completely remove the detergent residues from the cloth with clean water and then repeat the cleaning process until all detergent residues are removed from the waffle surfaces.

If you do not, there may be residues in the next waffles!

In the case of stubborn residues:

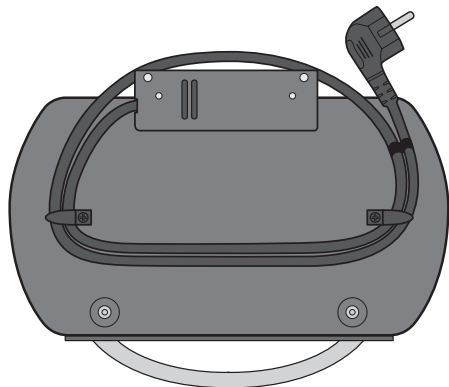
Place a piece of damp cloth on the stubborn residues, so as to soften them. After that, you can then remove the softened residues with a wet cloth.



## 9. Storage

---

Allow the appliance to cool off completely before putting it into storage. Wind the mains cable around the holder under the bottom of the appliance and fix it with the cable clip.



Store the appliance in a dry location.

## 10. Disposal

---



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

## 11. Warranty & Service

---

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

**GB Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

IAN 100073

**IE Service Ireland**

Tel.: 1 890 930 034

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

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 100073

**Hotline availability:**

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## 12. Importer

---

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## 13. Recipes

---

### 1. 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 the appliance and allow it to heat up.

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 2 tablespoons of batter into the middle of the lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the cooked waffles on a cake grill.

## 2. Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter  
150 g sugar  
4 eggs  
250 g sour cream  
300 g flour  
100 g corn starch

Close the appliance and allow it to heat up.

Beat the butter, sugar and eggs into a foamy batter. Mix in the sour cream, then stir in the flour and corn starch.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of the lower baking surfaces, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown. Place the finished waffles on a cake grill.

## 3. 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 the appliance and allow it to heat up.

Beat the butter with the sugar, eggs and crème fraîche until creamy. Stir in the chocolate chips and the flour.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

## 4. 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 the appliance and allow it to heat up.

Beat the butter with the sugar, eggs and poppy seed mix to a foamy batter, then stir in the flour and baking powder.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of the lower baking surfaces, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown. Place the finished waffles on a cake grill.

## 5. Tomato waffles

For approx. 8 waffles

5 eggs  
100 g soft butter  
1 tsp. salt  
8 tbsp. butter milk  
150 g flour  
100 g tomatos, dried and marinated in oil  
3 stalks of basil

Close the appliance and allow it to heat up.

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 tomatos 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 2 tablespoons of pastry mixture into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 4 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.



<b>1. Käyttötarkoitus</b>	<b>12</b>
<b>2. Toimituksen piiriin kuuluvat osat</b>	<b>12</b>
<b>3. Laitteen kuvaus</b>	<b>12</b>
<b>4. Tekniset tiedot</b>	<b>12</b>
<b>5. Turvaohjeet</b>	<b>13</b>
<b>6. Ennen ensimmäistä käyttökertaa</b>	<b>14</b>
<b>7. Vohveleiden valmistaminen</b>	<b>14</b>
<b>8. Puhdistus ja hoito</b>	<b>15</b>
<b>9. Säilytys</b>	<b>16</b>
<b>10. Hävittäminen</b>	<b>16</b>
<b>11. Takuu &amp; huolto</b>	<b>16</b>
<b>12. Maahantuoja</b>	<b>16</b>
<b>13. Herkullisia vohvelireseptejä</b>	<b>17</b>
1. Perustaikina .....	17
2. Hapankermavohvelit .....	17
3. Suklaavohvelit .....	18
4. Unikkovohvelit .....	18
5. Tomaattivohvelit .....	19

# **KAKSOISVOHVELIRAUTA**

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

## **1. Käyttötarkoitus**

---

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan vohveleiden paistoon. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan käytettäväksi kotitalouksissa. Sitä ei ole tarkoitettu muiden elintarvikkeiden valmistukseen. Älä käytä sitä ammattikäyttöön.

## **2. Toimituksen piiriin kuuluvat osat**

---

- Kaksoisvohvelirauta
- Käyttöohje

Poista kaikki pakkausmateriaalit tai tarrat laitteesta pakkauksesta poistamisen jälkeen.

## **3. Laitteen kuvaus**

---

- ❶ Merkkivaloa (Punainen / Vihreä)
- ❷ Säädin
- ❸ Kahva

## **4. Tekniset tiedot**

---

Jännite: 220 - 240 V ~ /50 Hz  
Tehontarve: 1200 W

## 5. Turvaohjeet

---

### **Vaara! Sähköisku!**

- Varmista, ettei laite pääse koskaan kosketuksiin veden kanssa niin kauan, kun verkkopistoke on pistorasiassa, erityisesti, jos laitetta käytetään keittiössä pesu-  
altaan lähellä.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai kostu käytössä. Vedä virtajohto siten,  
ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- Vedä käytön jälkeen verkkopistoke aina pistorasiasta.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön  
tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

### **Huomio! Loukkaantumisvaara!**

- Laitteen osat saattavat kuumentua käytön aikana, tartu tästä syystä aina  
vain kahvaan. Myös ruskistussäädin voi kuumentua tietyn käyttöajan jälkeen –  
käytä siksi mielellään patakintaita.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset,  
aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat  
puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen  
käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyt-  
täneen 8 vuotta ja heitä valvotaan. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa  
laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- Kun kansi avataan, laitteesta voi purkautua kuumaa vesihöyryä. Kun avaat  
kannen, käytä patakinnasta.

### **Huomio! Tulipalon vaara!**

- Leipomukset saattavat palaa! Älä sen takia koskaan aseta laitetta helposti  
syttyvien esineiden alapuolelle, älä varsinkaan helposti syttyvien verhojen alle.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjattua järjestelmää laitteen käyt-  
töön.
- Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta sen ollessa toiminnassa.



## 6. Ennen ensimmäistä käyttökertaa

---

Varmista ennen laitteen käyttöönottoa seuraavat asiat: laitteen, verkkopistokkeen sekä virtajohdon tulee olla moitteettomassa kunnossa kaiken pakkausmateriaalin tulee olla poistettuna.

Puhdista laite kohdan ”8. Puhdistus ja hoito” kuvamalla tavalla.

Rasvaa paistopinnat kevyesti paistamiseen soveltuvalla öljyllä. Näin mahdolliset valmistuksesta johtuvat jäämät irtoavat paistopinnoilta helpommin.

Sulje kansi ja kuumenna laite nopeasti korkeimpaan lämpötilaansa:

### **i Ohje:**

Ensimmäisellä käyttökerralla voivat valmistuksesta johtuvat jäämät aiheuttaa lievää hajua (myös vähäinen savun muodostuminen on mahdollista). Tämä on normaalia ja se loppuu hetken kuluttua. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta. Avaa esim. ikkuna.

1. Työnnä tätä varten verkkopistoke pistorasiaan ja kierrä sitten ruskistussäädin **2** tasolle 5.
2. Punainen merkkivalo **1** palaa aina kun verkkopistoke on pistorasiassa. Vihreä merkkivalo **1** syttyy heti, kun laite on kuumentunut.

- Vedä verkkopistoke pistorasiasta ja anna avatun laitteen jäähtyä.

Puhdista laite uudelleen kohdan ”8. Puhdistus ja hoito” kuvaamalla tavalla. Nyt vohvelirautaan käyttövalmis.

## 7. Vohveleiden valmistaminen

---

Jos olet valmistanut vohveliraudoille tarkoitetun taikinan:

1. Kuumenna laite kansi suljettuna. Työnnä tätä varten verkkopistoke pistorasiaan ja kierrä ruskistussäädin **2** tasolle 3. Mitä pidemmälle oikealle ruskistussäädintä **2** kierretään, sitä tummemmaksi vohvelit paistetaan.
2. Laite on kuumentunut heti, kun vihreä merkkivalo **1** syttyy.

### **i Ohje:**

Jos olet valmistanut vähärasvaisen taikinan, kuten esimerkiksi rahkataikinan, rasvaa paistopinnat silloin kevyesti paistamiseen soveltuvalla öljyllä.

- Levitä taikina tasaisesti alemmille paistopinnoille. Oikean taikinamäärän saat määriteltyä täyttämällä taikinaa suunnilleen niin paljon, että se koskettaa paistopinnan reunaa kevyesti. Tarvittaessa voit lisätä tai vähentää taikinamäärää seuraavaan vohveliin. Varmista, ettei taikina valu paistopintojen reunan ulkopuolelle.
- Sulje kansi.
- Voit avata kannen aikaisintaan 2 minuutin kuluttua tarkastaaksesi paistotuloksen. Jos avaat kannen aikaisemmin, vohveli repeytyy.
- Vohveli on paistunut valmiiksi n. 3 minuutin kuluttua.

### **i Ohje:**

Koska ihanteellinen ruskistusaste riippuu huomattavasti henkilökohtaisesta mausta ja taikinan laadusta, paisto-aika voi vaihdella: Paista siksi vohveleita niin kauan, kunnes haluttu ruskistusaste on saavutettu. Ruskistusaste voidaan määrittää joko ruskistussäädintä **2** siirtämällä tai paistoajan avulla. Näin voidaan paistaa kullankeltaisista aina rapean ruskeisiin vohveleihin.

- Kun otat vohvelin pois varmista, ettei paistoalueen pinnoite vahingoitu. Se voi vaikeuttaa vohveleiden irrottamista.

### Ohje:

Paistopintoja ei tarvitse rasvata uudelleen ennen jokaista uutta vohvelia.

- Kun olet paistanut viimeisen vohvelin, irrota verkopistoke pistorasiasta ja anna avatun laitteen jäähtyä kunnolla.

## 8. Puhdistus ja hoito

### **Sähköiskun vaara!**

Älä milloinkaan avaa laitteen koteloa. Sisällä ei ole minkäänlaisia hallintalaitteita. Avattu kotelo voi aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun vaaran. Ennen kuin puhdistat laitteen, vedä johto irti seinästä ja anna koneen jäähtyä

### **Huomio!**

Älä missään tapauksessa päästä laitetta kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa! Jos laitteen sähköä johtaviin osiin joutuu nesteitä, seurauksena on sähköiskun vaara ja laitteen käyttäminen on hengenvaarallista.

- Puhdista laitteen paistoalue käytön jälkeen kuivalla paperipyyhkeellä. Näin siihen ei jää rasvajäämiä
- Puhdista sen jälkeen kaikki pinnat sekä virtajohto kevyesti kostutetulla pyyhkeellä. Kuivaa kone aina hyvin, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

### **Huomio!**

- Älä käytä mitään kemiallisia tai aggressiivisia puhdistus- tai liuotinaaineita. Ne eivät ainoastaan vahingoita laitetta, vaan niistä voi myös jäädä jäämiä seuraaviin vohveleihin.
- Älä missään tapauksessa käytä puhdistuksessa apuna kovia esineitä. Ne voivat vahingoittaa laitteen pinnoitteita.

Rasvaisille epäpuhtauksille:

Lisää mietoa astianpesuainetta kostutettuun tiskausliinaan. Hankaa sillä rasvaiset liat pois. Jos ne eivät irtoa vielääkään, käytä pehmeää tiskiharjaa.

Poista astianpesuaineen jäämät perusteellisesti pelkällä vedellä kostutetulla tiskausliinalla. Poista astianpesuaineen jäämät liinasta perusteellisesti pelkällä vedellä ja toista puhdistus niin monta kertaa, kunnes kaikki astianpesuaineen jäämät on poistettu vohvelipinnoilta.

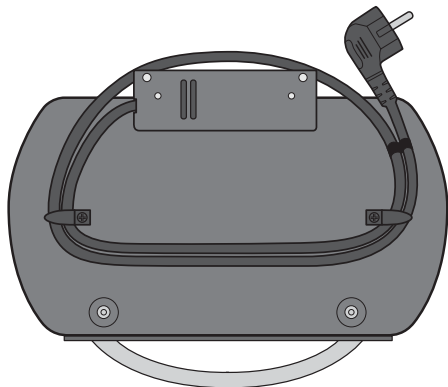
Muutoin seuraaviin vohveleihin voi jäädä jäämiä!

Jos laitteessa on kiinni palaneita jäämiä:

Aseta kostea tiskausliina pinttymien päälle, jotta ne pehmentyisivät. Sen jälkeen voit poistaa pehmenneet jäämät kostealla liinalla.

## 9. Säilytys

Ennen kuin siirrät laitteen syrjään, anna sen ensin jäähtyä kokonaan. Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevaan pidikkeeseen ja kiinnitä se johtonipistimellä.



Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

## 10. Hävittäminen



**Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2012/19/EU kanssa.**

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöstävällisesti.

## 11. Takuu & huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostopäivästä olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

**FI Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 100073

### Palvelupuhelin:

Maanantaista perjantaihin klo 8:00 – 20:00 (CET)

## 12. Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 13. Herkullisia vohvelireseptejä

### 1. Perustaikina

N. 20 kappaletta

250 g margariinia tai voita (pehmeää)

200 g sokeria

2 pkt vaniljasokeria

5 munaa

500 g jauhoja

5 g leivinjauhetta

4 dl maitoa

Käännä paistopinnat kiinni ja kuumenna ne.

Vatkaa munat ja sekoita sokerin ja margariinin/voin kanssa tasaiseksi taikinaksi. Lisää vaniljasokeri.

Lisää jauhot ja leivinjauhe, sekoita.

Lisää lopuksi maito vähitellen, kunnes taikina on rakenteeltaan sileää ja pehmeää.

Lisää n. 2 ruokalusikallista taikinaa alemmien paistoluokkien keskelle ja sulje vohvelirauta. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuutin ajan, kunnes se on kullanruskeaa. Aseta lopuksi valmiit vohvelit kakkuriitilälle.

### 2. Hapankermavohvelit

N. 8 kappaletta

200 g pehmeää voita

150 g sokeria

4 munaa

250 g hapankermää

300 g jauhoja

100 g perunajauhoja

Käännä paistopinnat kiinni ja kuumenna ne.

Sekoita voi sokerin ja munien kanssa kuohkeaksi.

Lisää kerma ja sekoita sen jälkeen sekaan jauhot ja perunajauhot.

Annostele noin 2 rkl taikinaa kummankin alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanruskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

### 3. Suklaavohvelit

N. 8 kappaletta

200 g pehmeää voita  
200 g sokeria  
4 munaa  
150 g creme fraichea  
80 g suklaapaloja  
200 g jauhoja

Käännä paistopinnat kiinni ja kuumenna ne.

Sekoita voi sokerin, munien ja creme fraichen kanssa kuohkeaksi. Lisää suklaa • palat ja jauhot.

Lisää n. 2 ruokalusikallista taikinaa alemman paistalueen keskelle ja sulje vohvelirauta. Paista jokaista vohvelia

n. 3 minuutin ajan, kunnes se on kullanuskea. Aseta valmiit vohvelit paistoritilälle.

### 4. Unikkovohvelit

N. 8 kappaletta

160 g pehmeää voita  
130 g sokeria  
3 munaa  
100 g unikonsiemenmassaa (valmistuote)  
200 g jauhoja  
5 g leivinjauhetta

Käännä paistopinnat kiinni ja kuumenna ne.

Vaahdota voi, sokeri, muna ja unikonsiemenmassa ja lisää sen jälkeen jauhot ja leivinjauhe.

Annostele noin 2 rkl taikinaa kummankin alemman paistopinnan keskelle ja sulje vohveliraudan kansi. Paista jokaista vohvelia n. 3 minuuttia kullanuskeaksi. Siirrä lopuksi valmiit vohvelit keittiöritilälle.

## 5. Tomaattivohvelit

N. 8 kappaletta

5 munaa

100 g pehmeää voita

1 tl suolaa

8 rl kermaa

150 g jauhoja

100 g kuivatettuja, öljyttyjä tomaatteja

3 basilikan vartta

Käännä paistopinnat kiinni ja kuumenna ne.

Erottele muna. Vatkaa munanvalkuainen kovaksi.

Sekoita munankeltuainen voin ja suolan kanssa kuohkeaksi. Lisää kerma ja jauhot.

Kuivaa tomaatit ja pilko ne. Pese basilika ja kuivaa se. Nypi lehdet ja pilko ne. Lisää tomaatit ja basilika taikinaan. Lisää sen jälkeen munanvalkuainen. Sekoita taikinaa kevyesti, jotta tomaatit jakautuvat siihen tasaisesti.

Lisää n. 2 ruokalusikallista taikinaa alemman paistovalueen keskelle ja sulje vohvelirauta. Paista jokaista vohvelia n. 4 minuutin ajan, kunnes se on kullanruskea. Aseta valmiit vohvelit paistoriitille jäähtymään.



<b>1. Föreskriven användning</b>	<b>22</b>
<b>2. Leveransomfång</b>	<b>22</b>
<b>3. Beskrivning av våffeljärnet</b>	<b>22</b>
<b>4. Tekniska data</b>	<b>22</b>
<b>5. Säkerhetsanvisningar</b>	<b>23</b>
<b>6. Innan du börjar använda apparaten</b>	<b>24</b>
<b>7. Grädda våfflor</b>	<b>24</b>
<b>8. Rengöring och skötsel</b>	<b>25</b>
<b>9. Förvaring</b>	<b>26</b>
<b>10. Kassering</b>	<b>26</b>
<b>11. Garanti &amp; Service</b>	<b>26</b>
<b>12. Importör</b>	<b>27</b>
<b>13. Recept på läckra våfflor</b>	<b>27</b>
1. Grundsmet.....	27
2. Gräddfilsvåfflor .....	28
3. Chokladvåfflor .....	28
4. Våfflor med malda vallmofrön .....	29
5. Tomatvåfflor .....	29



# DUBBELT VÅFFELJÄRN

---

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## 1. Föreskriven användning

---

Den här produkten ska endast användas för att grädda våfflor. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Den ska inte användas för att tillaga andra livsmedel. Använd inte produkten yrkesmässigt.

## 2. Leveransomfång

---

- Dubbelt våffeljärn
- Bruksanvisning

Ta bort allt förpackningsmaterial och alla klistermärken från produkten när du packat upp den.

## 3. Beskrivning av våffeljärnet

---

- ❶ Kontrollampa (röd/grön)
- ❷ Inställningsknapp
- ❸ Handtag

## 4. Tekniska data

---

Spänning: 220 - 240 V ~ /50 Hz  
Effektförbrukning: 1200 W

## 5. Säkerhetsanvisningar

---

### **⚠ Fara! Risk för elchocker!**

- Akta så att produkten inte kommer i kontakt med vatten så länge kontakten sitter i uttaget, särskilt om du använder den i köket i närheten av diskbänken.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Dra alltid ut kontakten när du är färdig.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika risken för skador.

### **⚠ Akta! Risk för personskador!**

- Produktens delar kan bli mycket varma när den används. Ta därför bara i handtaget. Även gräddningsreglaget kan bli varmt efter en tids användning – använd därför alltid grillvantar.
- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningsledningen.
- När locket fälls upp kan mycket het ånga tränga ut. Ta på grillvantar eller liknande när du öppnar det.

### **⚠ Akta! Brandrisk!**

- Våffelmetsen kan börja brinna! Ställ därför aldrig produkten under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

## 6. Innan du börjar använda apparaten

---

Innan du börjar använda våffeljärnet ska du övertyga dig om att våffeljärn, nätkontakt och nätkabel är i felfritt skick och allt förpackningsmaterial tagits bort.

Rengör först våffeljärnet, så som beskrivs i avsnitt "8. Rengöring och skötsel".

Smörj in laggarna lätt med en olja som lämpar sig för att grädda våfflor. Så här får du lättare bort eventuella rester av tillverkningsprocessen från laggarna.

Värm upp våffeljärnet en kort stund på maxtemperatur med stängt lock:

### **i** *Observera:*

Första gången produkten används kan det uppstå en viss lukt av rester från tillverkningsprocessen (ibland kan det också ryka lite). Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel ett fönster.

1. För att göra detta sätter du in kontakten i eluttaget och sätter gräddningsreglaget **2** på läge 5.
2. Den röda kontrollampen **1** lyser så länge kontakten sitter i uttaget. Kontrollampen **1** börjar lysa med grönt sken så snart apparaten är uppvärmd.

- Dra sedan ut kontakten och låt våffeljärnet kallna med locket uppfällt.

Rengör våffeljärnet igen, så som beskrivs i avsnitt "8. Rengöring och skötsel". Sedan kan du använda det igen.

## 7. Grädda våfflor

---

När du förberett en våffelsmet:

1. Hetta upp produkten med locket stängt. Sätt då kontakten i uttaget och vrid gräddningsreglaget **2** till läge 3. Ju längre reglaget **2** vrids åt höger, desto mörkare våffla.
2. Så snart kontrollampen **1** börjar lysa grönt är apparaten uppvärmd.

### **i** *Observera:*

Om du har gjort en fettsnål smet, t ex en smet med kvarg, ska du smörja laggarna med lite olja som lämpar sig för att grädda våfflor.

- Fördela våffelsmeten jämnt över de undre laggarna. För att veta hur mycket smet du ska ta fyller du först på tills den nätt och jämnt räcker fram till laggarnas kanter. Sedan kan du ta mer eller mindre smet till nästa våffla om det behövs. Akta så att smeten inte rinner över kanten.  
Stäng locket.
- Tidigast efter 2 minuter kan du öppna locket och se om våfflan är färdig. Om locket öppnas för tidigt går våfflan sönder.
- Efter ca 3 minuter är våfflan färdiggräddad.

### **i** *Observera:*

Eftersom den idealiska gräddningsgraden beror mycket på personlig smak och typ av smet kan gräddningstiden variera. Grädda därför våfflorna tills du är nöjd med resultatet. Gräddningsgraden kan antingen ställas in med reglaget **2** eller ändras med gräddningstiden. Så du kan grädda allt från guldgula till knapriga, bruna våfflor.

- Akta så att du inte råkar skada laggarnas beläggning när du tar ut våfflan. Om beläggningen skadas kan våfflorna lätt fastna.

### **Observera:**

Laggarna behöver **inte** smörjas igen när du gräddar de övriga våfflorna.

- När den sista våfflan är färdigräddad drar du ut kontakten ur uttaget och låter väffeljärnet kallna med uppfällt lock.

## 8. Rengöring och skötsel

---

### **Risk för elstötar!**

Öppna aldrig väffeljärnets hölje. Det finns inga som helst kontrollelement innanför det. Om höljet är öppet finns risk för livsfarliga skador av elektrisk ström. Innan du rengör väffeljärnet, Dra först ut nätkontakten ur uttaget och låt väffeljärnet kallna.

### **Akta!**

Du får absolut inte doppa ner några av väffeljärnets delar i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elektriska stötar om väffeljärnet sätts på och det finns vätska kvar som kommer i kontakt med strömförande delar.

- Rengör först laggarna med en bit torr hushållspapper eller liknande för att suga upp kvarvarande fett efter varje användning.
- Rengör sedan alla ytor och nätkabeln med en lätt fuktad trasa. Torka alltid av väffeljärnet noga innan du använder det på nytt.

### **Akta!**

- Använd inga kemiska eller aggressiva rengörings- eller lösningsmedel. Då kan väffeljärnet skadas och dessutom kan rester av medlet hamna på nästa våffla.
- Använd absolut inte några hårda föremål för att rengöra produkten. Då kan laggarnas beläggning skadas.

Vid fettrester:

Ta lite mildt diskmedel på en fuktig trasa. Gnid bort fettresterna med trasan. Om fettet ändå inte går att få bort kan du använda en mjuk diskborste.

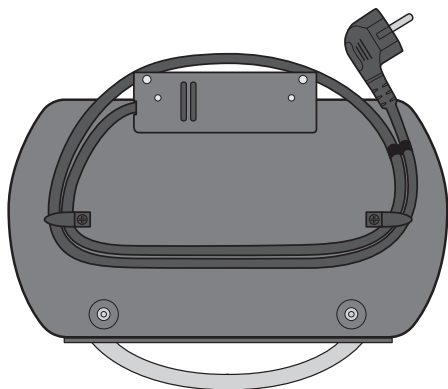
Ta bort alla rester av diskmedel noga med en trasa som fuktats med rent vatten. Ta bort allt diskmedel med rent vatten och trasan och fortsätt tills alla rester av diskmedel försvunnit från väffeljärnets laggar. Annars kan det smaka diskmedel av nästa våffla!

Om rester bränts fast:

Lägg en blöt trasa över det som bränts fast för att lösa upp det. Torka sedan bort resterna med trasan.

## 9. Förvaring

Låt väffeljärnet bli helt kallt innan du ställer undan det. Linda upp strömkabeln på hållaren på undersidan av produkten och fixera den med kabelklämman.



Förvara väffeljärnet i ett torrt utrymme.

## 10. Kassering



**Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2012/19/EU.**

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## 11. Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt. Garantin gäller bara för bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

### **SE Service Sverige**

Tel.: 0770 930739

E-Mail: [kompennass@lidl.se](mailto:kompennass@lidl.se)

IAN 100073

### **FI Service Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: [kompennass@lidl.fi](mailto:kompennass@lidl.fi)

IAN 100073

### **Tillgänglighet Hotline:**

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

## 12. Importör

---

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

## 13. Recept på läckra våfflor

---

### 1. Grundsmet

ca 20 stycken

250 g (mjukt) margarin eller smör

200 g socker

2 kuvert vaniljsocker (å ca 8 g)

5 ägg

500 g mjöl

5 g bakpulver

400 ml mjölk

Stäng och hetta upp laggarna

Vispa upp äggen och rör ihop dem till en slät smet med sockret och margarinet/smöret. Tillsätt vaniljsocker. Tillsätt mjöl och bakpulver och rör ihop smeten. Rör till sist ner mjölken lite i taget tills smeten får en slät och mjuk konsistens.

Lägg ca 2 msk smet mitt på laggen och fäll ihop våffeljärnet. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 minuter. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

## 2. Gräddfilsvåfflor

c:a 8 stycken

200 g mjukt smör  
150 g socker  
4 ägg  
250 g gräddfil eller creme fraiche  
300 g mjöl  
100 g potatismjöl, maizena eller annan stärkelse

Stäng och hetta upp laggarna.

Rör smör, socker och ägg till en pösigt smet. Blanda ner gräddfil och därefter mjölet och stärkelsen.

Lägg ungefär 2 msk smet mitt på de båda undre laggarna och stäng våffeljärnet. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

## 3. Chokladvåfflor

c:a 8 stycken

200 g mjukt smör  
200 g socker  
4 ägg  
150 g crème fraiche  
80 g chokladdroppar  
200 g mjöl

Stäng och hetta upp laggarna.

Rör socker, ägg och crème fraiche till en pösigt smet. Blanda ner chokladdroppar och mjöl.

Lägg ungefär 2 msk smet mitt på den undre laggen och stäng sedan locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 minuter. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

## 4. Våfflor med malda vallmofrön

ca 8 stycken

160 g mjukt smör  
130 g socker  
3 ägg  
100 g malda vallmofrön (färdig produkt)  
200 g mjöl  
5 g bakpulver

Stäng och hetta upp laggarna.

Rör smör, socker, ägg och malda vallmofrön till en pösigt smet, blanda sedan i mjöl och bakpulver.

Lägg ungefär 2 msk smet mitt på de båda undre laggarna och stäng våffeljärnet. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 3 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler.

## 5. Tomatvåfflor

c:a 8 stycken

5 ägg  
100 g mjukt smör  
1 tsk salt  
8 msk kärnmjök  
150 g mjöl  
100 g soltorkade tomater i olja  
3 kvistar basilika

Stäng och hetta upp laggarna.

Dela äggvitor och äggulor. Vispa äggvitan till ett hårt skum. Rör äggulorna med smör och salt till en pösigt smet.

Blanda ner kärnmjök och mjöl. Låt tomaterna rinna av och skär dem i mindre bitar. Skölj basilikan och skaka den torr. Dra av bladen och skär dem i mindre bitar. Rör ner tomater och basilika i smeten och blanda sedan försiktigt i äggvitan. Rör om så att tomatbitarna fördelas jämt i smeten.

Lägg ungefär 2 msk smet mitt på den undre laggen och stäng sedan locket. Grädda våfflorna guldbruna i ungefär 4 min. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler och låt dem svalna.





# INDHOLDSFORTEGNELSE SIDE

<b>1. Bestemmelsesmæssig anvendelse</b>	<b>32</b>
<b>2. Medfølger ved køb</b>	<b>32</b>
<b>3. Beskrivelse af vaffeljernet</b>	<b>32</b>
<b>4. Tekniske data</b>	<b>32</b>
<b>5. Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>33</b>
<b>6. Før første ibrugtagning</b>	<b>34</b>
<b>7. Bugning af vafler</b>	<b>34</b>
<b>8. Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>35</b>
<b>9. Opbevaring</b>	<b>36</b>
<b>10. Bortskaffelse</b>	<b>36</b>
<b>11. Garanti og service</b>	<b>36</b>
<b>12. Importør</b>	<b>36</b>
<b>13. Opskrifter</b>	<b>37</b>
1. Grunddej.....	37
2. Creme-fraiche-vafler .....	37
3. Chokoladevafler.....	38
4. Birkesvafler.....	38
5. Tomatvafler.....	39

# DOBBELT VAFFELJERN

---

Til lykke med købet af din nye elartikel.

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

## 1. Bestemmelsesmæssig anvendelse

---

Dette apparat er udelukkende beregnet til bagning af vaffler. Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det er ikke beregnet til tilberedelse af andre levnedsmidler. Den må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

## 2. Medfølger ved køb

---

- Dobbelt vaffeljern
- Betjeningsvejledning

Fjern alle emballagematerialer eller mærkater fra produktet efter udpakning.

## 3. Beskrivelse af vaffeljernet

---

- ❶ Driftsindikator (rød / grøn)
- ❷ Bruningsindstilling
- ❸ Håndtag

## 4. Tekniske data

---

Spænding: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Strømforbrug: 1200 W

## 5. Sikkerhedsanvisninger

---

### **⚠ Fare! Elektrisk stød!**

- Sørg for, at produktet aldrig kommer i berøring med vand, så længe strømstikket sidder i stikkontakten - især hvis du anvender det i køkkenet i nærheden af køkkenvasken.
- Sørg for, at strømledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.

### **⚠ Obs! Fare for personskader!**

- Vaffeljernet dele kan blive varme under brug. Rør derfor kun ved håndtaget. Bruningsindstillingen kan også blive varm efter en vis brugstid - tag derfor grill-handsker på.
- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn. Børn under 8 år skal holdes på afstand af vaffeljernet og tilslutningsledningen.
- Når låget åbnes, kan der komme meget varme dampskyer. Brug derfor helst grill-handsker, når du åbner vaffeljernet.

### **⚠ Obs! Brandfare!**

- Dejprodukter kan brænde! Stil derfor aldrig vaffeljernet under brændbare genstande, især ikke under brændbare gardiner.
- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af vaffeljernet.
- Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn.

## 6. Før første ibrugtagning

---

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

Rengør først vaffeljernet som beskrevet under punkt "8. Rengøring og vedligeholdelse".

Smør bagepladerne let med olie, der egner sig til bagning. Dermed løsnes eventuelle produktionsbetingede rester bedre fra bagefladerne.

Opvarm vaffeljernet til maksimal temperatur, mens låget er lukket:

### **i Bemærk:**

Når du bruger vaffeljernet første gang, kan det lugte lidt på grund af produktionsbetingede rester (der kan også udvikles lidt røg). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn f.eks. et vindue.

1. Stik stikket i stikkontakten og drej bruningsregulatoren **2** til trin 5.
  2. Den røde driftsindikator **1** lyser, når stikket sidder i stikkontakten. Den grønne driftslampe **1** lyser, så snart vaffeljernet er varmet op.
- Træk stikket ud igen, og lad maskinen køle af med åben klap.

Rengør igen vaffeljernet som beskrevet under punkt "8. Rengøring og vedligeholdelse". Derefter er vaffeljernet klar til brug.

## 7. Bagning af vaffler

---

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

1. Varm vaffeljernet op med lukket låg. Sæt stikket i stikkontakten og drej bruningsregulatoren **2** til trin 3. Jo længere du drejer bruningsregulatoren **2** til højre, jo mørkere bliver vafflerne.
2. Så snart den grønne driftslampe **1** lyser, er vaffeljernet opvarmet.

### **i Bemærk:**

Hvis du har rørt en fedtfattig dej som f.eks. en kvarkdej, smøres bagepladerne let med olie, der er egnet til bagning.

- Fordel dejen jævnt på de nederste bageplader. For at finde frem til den rigtige dejmængde skal du fylde cirka så meget dej i, at den lige netop når til bagepladernes kant. Du kan så bruge mere eller mindre dej til den næste vaffel, så mængden passer. Sørg for, at dejen ikke løber over bagepladernes kant.
- Luk låget.
- Tidligst efter 2 minutter kan du åbne låget for at kontrollere bageresultatet. Hvis du åbner låget tidligere, går vafflen i stykker.
- Efter ca. 3 minutter er vafflen bagt færdig.

### **i Bemærk:**

Da den ideelle bruningsgrad afhænger af den personlige smag og dejtypen, kan bagetiden variere: Bag derfor vafflerne, indtil de har fået den ønskede farve. Bruningsgraden kan du indstille med bruningsindstillingen **2** eller ved at bruge kortere eller længere bagetid. Dermed kan du bage gyldne og lækre sprøde vaffler.

- Når du tager vafflen ud, skal du passe på, at du ikke beskadiger bagepladernes belægning. Ellers bliver det sværere at løsne vafflerne fra bagepladen.

### **Bemærk:**

Bagefladerne skal **ikke** smøres igen inden de efterfølgende vaffler.

- Efter den sidste vaffel skal du trække stikket ud af stikkontakten og lade vaffeljernet køle af med låget åbnet.

## 8. Rengøring og vedligeholdelse

### **Fare for elektrisk stød!**

Åbn aldrig vaffeljernet kabinet. Der er ikke betjeningsdele i kabinettet. Når kabinettet er åbnet, kan der være livsfare på grund af elektrisk stød.

Træk først stikket ud af stikkontakten, og lad vaffeljernet køle af, inden du rengør det. Der er fare for forbrændinger

### **Obs!**

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

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

### **Obs!**

- Brug ikke kemiske eller stærke rengørings- eller opløsningsmidler. De kan medføre skader på apparatet og samtidig efterlade rester, der kan komme i de næste vaffler.
- Brug aldrig hårde genstande til hjælp til rengøring. Dette kan beskadige bagepladernes belægning.

Ved fedtet snavs:

Tilsæt et mildt opvaskemiddel på den fugtige klud. Gnid det fedtede snavs af med den. Hvis snavset stadig ikke løsnes, kan du bruge en blød opvaskebørste.

Fjern opvaskemiddelresterne grundigt med en klud, der er fugtet med rent vand. Fjern resterne af opvaskemiddel grundigt med rent vand fra kluden, og gentag rengøringen, indtil alt opvaskemidlet på bagefladerne er fjernet.

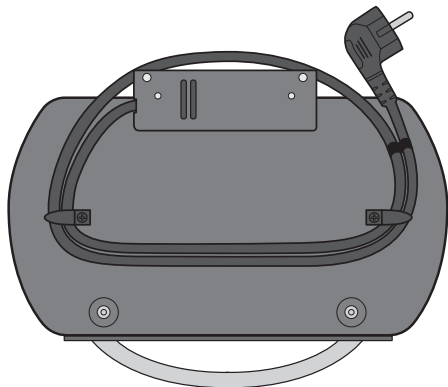
Ellers kan der komme rester i de næste vaffler!

Ved fastbrændte rester:

Læg en våd karklud på de fastbrændte rester for at bløde dem op. Derefter kan du fjerne de opløste rester med den våde klud.

## 9. Opbevaring

Lad vaffeljernet køle helt af, før du stiller det væk. Vikl netkablet om holderen under bunden af produktet og fastgør det med kabelclips.



Opbevar vaffeljernet et tørt sted.

## 10. Bortskaffelse



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

Bortskaf vaffeljernet hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.

Følg de aktuelt gældende regler.

Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## 11. Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

**DK Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 100073

**Åbningstid for hotline:**

Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

## 12. Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 13. Opskrifter

---

### 1. Grunddej

Til ca. 20 stk.

250 g margarine eller smør (blødt)  
200 g sukker  
2 små breve vaniljesukker  
5 æg  
500 g mel  
5 g bagepulver  
400 ml mælk

Klap bagepladerne sammen, og varm op.

Pisk æggene og rør dem sammen med sukker og margarine/smør til en glat dej. Tilsæt vaniljesukker  
Tilsæt mel og bagepulver og rør det sammen.  
Tilsæt derefter mælken lidt efter lidt under omrøring, indtil dejen er glat og har en blød konsistens.

Anbring 2 spsk dej i midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag vafflerne i ca. 3 min., indtil de er gyldenbrune. Læg derefter de færdige vaffler på en bagerist.

### 2. Creme-fraiche-vaffler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør  
150 g sukker  
4 æg  
250 g creme-fraiche  
300 g mel  
100 g stivelse

Klap bagepladerne sammen, og varm op.

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

Læg 2 spsk dej i midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun. Læg derefter de færdige vaffler på en bagerist.



### 3. Chokoladevafler

Til ca. 8 stk.

200 g blødt smør  
200 g sukker  
4 æg  
150 g crème-fraîche  
80 g chokoladestykker  
200 g mel

Klap bagepladerne sammen, og varm op.

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

Læg 2 spsk dej i midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun. Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

### 4. Birkesvafler

Til ca. 8 stk.

160 g blødt smør  
130 g sukker  
3 æg  
100 g birkesblanding (kan købes færdigt)  
200 g mel  
5 g bagepulver

Klap bagepladerne sammen, og varm op.

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

Læg 2 spsk dej i midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 3 min., indtil den er gyldenbrun. Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.

## 5. Tomatvafler

Til ca. 8 stk.

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

Klap bagepladerne sammen, og varm op.

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

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

Læg 2 spsk dej i midten af den nederste bageplade, og luk vaffeljernet. Bag hver vaffel i ca. 4 min., indtil den er gyldenbrun. Læg derefter de færdige vafler på en bagerist.



# SOMMAIRE

# PAGE

<b>1. Finalité de l'appareil</b>	<b>42</b>
<b>2. Accessoires fournis</b>	<b>42</b>
<b>3. Description de l'appareil</b>	<b>42</b>
<b>4. Caractéristiques techniques</b>	<b>42</b>
<b>5. Consignes de sécurité</b>	<b>43</b>
<b>6. Avant la première mise en service</b>	<b>44</b>
<b>7. Faire des gaufres</b>	<b>44</b>
<b>8. Nettoyage et entretien</b>	<b>45</b>
<b>9. Rangement</b>	<b>46</b>
<b>10. Mise au rebut</b>	<b>46</b>
<b>11. Garantie &amp; service après-vente</b>	<b>46</b>
<b>12. Importateur</b>	<b>47</b>
<b>13. Délicieuses recettes de gaufres</b>	<b>47</b>
1. Pâte de base.....	47
2. Gaufres à la crème aigre.....	48
3. Gaufres au chocolat.....	48
4. Gaufres aux graines de pavot.....	49
5. Gaufres aux tomates.....	49

# GAUFRIER DOUBLE

---

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

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

## 1. Finalité de l'appareil

---

Cet appareil sert exclusivement à la confection de gaufres. Cet appareil est exclusivement réservé à l'utilisation dans le cadre domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres aliments. Évitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

## 2. Accessoires fournis

---

- Gaufrier double
- Mode d'emploi

Après le déballage, retirez tous les matériaux d'emballage ou étiquettes de l'appareil.

## 3. Description de l'appareil

---

- ❶ Témoin de service (rouge/vert)
- ❷ Bouton de réglage
- ❸ Poignée

## 4. Caractéristiques techniques

---

Tension: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Puissance consommée: 1200 W

## 5. Consignes de sécurité

---

### **⚠ Danger ! Risque d'électrocution !**

- Assurez-vous que l'appareil ne peut jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Après utilisation, retirez toujours la fiche secteur de la prise.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.

### **⚠ Attention ! Risque de blessure !**

- En cours d'opération, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée. Le régulateur de dorage peut lui aussi s'échauffer après une certaine durée d'opération – voilà pourquoi il est fortement recommandé d'utiliser des maniques.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- 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.
- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs très chaudes peuvent s'échapper. Voilà pourquoi, il est conseillé de porter des gants de protection ou des maniques lors de l'ouverture.

### **⚠ Attention ! Risque d'incendie !**

- Les denrées à base de pâte peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

## 6. Avant la première mise en service

---

Avant de mettre en service l'appareil, veuillez vous assurer que l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation sont dans un parfait état de fonctionnement et tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil.

Nettoyez tout d'abord l'appareil comme décrit au point "8. Nettoyage et entretien".

Graissez légèrement les surfaces de cuisson avec de l'huile de cuisson. Les éventuels résidus de fabrication peuvent ainsi plus facilement se retirer des surfaces de cuisson.

Faites chauffer l'appareil une fois à la température maximum en laissant le couvercle fermé:

### **i Remarque :**

Lors de la première utilisation, la présence de résidus de fabrication peut générer une légère odeur (un léger développement de fumée est également possible). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez assurer une aération suffisante en ouvrant par ex. une fenêtre.

1. Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur puis tournez le bouton de réglage ② vers le niveau 5.
2. Le témoin de service ① rouge s'allume, tant que la fiche secteur est branchée dans la prise. Le témoin de service ① vert s'allume dès que l'appareil a atteint la température requise.

- Retirez de nouveau la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyez de nouveau l'appareil comme décrit au point "8. Nettoyage et entretien". Le gaufrier est ensuite prêt à l'emploi.

## 7. Faire des gaufres

---

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

1. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche secteur dans la prise secteur et tournez le bouton de réglage ② vers le niveau 3. Plus vous tournez le bouton de réglage ② vers la droite, plus les gaufres seront foncées.
2. Le témoin de service ① vert s'allume pour indiquer que l'appareil a atteint la température requise.

### **i Remarque :**

Si vous avez préparé une pâte à faible teneur en graisses, tel que par exemple une pâte à fromage blanc, graissez les surfaces de cuisson avec de l'huile de cuisson

- Répartissez la pâte uniformément sur les surfaces de cuisson inférieures. Pour déterminer la bonne quantité de pâte, versez suffisamment de pâte pour atteindre presque le bord des surfaces de cuisson. Si nécessaire, augmentez ou réduisez la quantité de pâte pour la gaufre suivante. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas hors de la surface de cuisson.  
Fermes le couvercle.
- Au bout de 2 minutes au plus tôt, ouvrez le couvercle pour contrôler le résultat de cuisson. Une ouverture trop précoce pourrait déchirer la gaufre.
- Après env. 3 minutes, la gaufre est prête.

### **i Remarque :**

Comme le degré de dorage idéal dépend dans une large mesure du goût personnel et du type de pâte, le temps de cuisson peut varier : voilà pourquoi, vous devriez cuire les gaufres jusqu'à ce que le degré de dorage souhaité soit atteint. Vous pouvez définir le degré de dorage soit en réglant le bouton de réglage ② ou par le temps de cuisson. Vous pouvez ainsi confectionner des gaufres dorées ou d'une belle couleur brun croustillant.

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

** Remarque :**

Il n'y a **pas** besoin de graisser à nouveau les surfaces de cuisson avant chaque nouvelle gaufre.

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

## 8. Nettoyage et entretien

** Risque de choc électrique !**

N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. La machine ne contient aucun élément de commande dans ces pièces. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert.

Avant de nettoyer l'appareil, retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir.

** Attention !**

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

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

** Attention !**

- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ou de solvants agressifs. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les gaufres suivantes.
- Ne vous aidez en aucun cas d'objets durs pour le nettoyage. Le revêtement de la surface de cuisson peut être ainsi endommagé.

En cas de saletés grasses :

Mettez un détergent doux sur le chiffon humidifié. Frottez les saletés grasses. Si elles ne se désincrustent toujours pas, utilisez une brosse de nettoyage douce. Supprimez soigneusement les résidus de détergent avec un chiffon humidifié d'eau claire. Retirez soigneusement les résidus de détergent du chiffon avec de l'eau claire jusqu'à ce que tous les résidus de détergent aient été retirés des surfaces des gaufres. Sinon, vous risquez d'avoir des résidus dans les prochaines gaufres !

En cas de résidus incrustés :

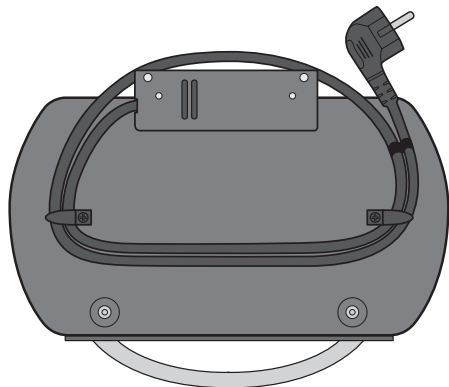
posez un chiffon mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir. Vous pouvez ensuite retirer les résidus ramollis à l'aide du chiffon humidifié.



## 9. Rangement

---

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger. Enroulez le câble secteur autour du support sous le fond de l'appareil et fixez-le avec le clip du cordon.



Rangez l'appareil dans un endroit sec.

## 10. Mise au rebut

---



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

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

## 11. Garantie & service après-vente

---

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

**FR Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 100073

**BE Service Belgique**

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 100073

**Heures de service de notre hotline :**

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## 12. Importateur

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

## 13. Délicieuses recettes de gaufres

---

### 1. Pâte de base

Pour env. 20 gaufres

250 g de margarine ou de beurre (ramolli)

200 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

5 œufs

500 g de farine

5 g de levure chimique

400 ml de laitit

Rabattre les surfaces de cuisson et faire chauffer.

Battre les œufs et les mélanger avec le sucre et la margarine/beurre pour en faire une pâte lisse.

Ajouter le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure chimique et bien mélanger.

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

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier.

Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes.

Poser ensuite les gaufres terminées sur une grille re-  
pose- gâteau.

## 2. Gaufres à la crème aigre

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou  
150 g de sucre  
4 œufs  
250 g de crème aigre  
300 g de farine  
100 g de féculé

Rabattre les surfaces de cuisson et faire chauffer.

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

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

## 3. Gaufres au chocolat

Pour env. 8 gaufres

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

Rabattre les surfaces de cuisson et faire chauffer.

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

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes. Poser les gaufres prêtes sur une grille.

## 4. Gaufres aux graines de pavot

Pour env. 8 gaufres

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

Rabattre les surfaces de cuisson et faire chauffer.

Fouetter le beurre avec le sucre, les œufs et la préparation au pavot pour obtenir un mélange mousseux, incorporer ensuite la farine et la levure chimique.

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

## 5. Gaufres aux tomates

Pour env. 8 gaufres

5 oeufs  
100 g de beurre mou  
1 CC de sel  
8 CS de petit lait  
150 g de farine  
100 g de tomates séchées, marinées dans l'huile  
3 tiges de basilic

Rabattre les surfaces de cuisson et faire chauffer.

Séparer le blanc du jaune des oeufs. Monter les blancs en neige. Mélanger les jaunes d'oeufs avec du beurre et du sel pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le petit lait et la farine.

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

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 4 minutes. Poser les gaufres prêtes sur une grille pour qu'elles refroidissent.



# INHOUDSOPGAVE

# BLADZIJDE

<b>1. Gebruiksdoel</b>	<b>52</b>
<b>2. Inhoud van het pakket</b>	<b>52</b>
<b>3. Apparaatbeschrijving</b>	<b>52</b>
<b>4. Technische gegevens</b>	<b>52</b>
<b>5. Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>53</b>
<b>6. Voor de eerste ingebruikname</b>	<b>54</b>
<b>7. Wafels bakken</b>	<b>54</b>
<b>8. Reiniging en onderhoud</b>	<b>55</b>
<b>9. Opbergen</b>	<b>56</b>
<b>10. Milieuriichtlijnen</b>	<b>56</b>
<b>11. Garantie &amp; service</b>	<b>56</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>57</b>
<b>13. Lekker wafelrecepten</b>	<b>57</b>
1. Basisdeeg.....	57
2. Zure-roomwafels.....	58
3. Chocowafels.....	58
4. Maanzaadwafels.....	59
5. Tomatenwafels.....	59

# DUBBEL WAFELIJZER

---

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

## 1. Gebruiksdoel

---

Dit apparaat dient enkel om wafels te bakken. Dit apparaat dient enkel voor gebruik in huiselijke kring. Het is niet voorzien voor de bereiding van andere voedingsmiddelen. Gebruik het apparaat derhalve niet bedrijfsmatig.

## 2. Inhoud van het pakket

---

- Dubbel Wafelijzer
- Gebruiksaanwijzing

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

## 3. Apparaatbeschrijving

---

- ❶ Indicatielampje (rood/groen)
- ❷ Instelknop
- ❸ Handgreep

## 4. Technische gegevens

---

Spanning: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Vermogen: 1200 W

## 5. Veiligheidsvoorschriften

---

### **Gevaar! Elektrische schok!**

- Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat beschadigde stekkers of snoeren onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.

### **Let op! Letselgevaar!**

- De onderdelen van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Pak het dan ook alleen bij de handgreep vast. Ook de instelknop kan na een bepaalde gebruiksduur heet worden – draag daarom liever ovenwanten.
- 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 gebruikersonderhoud 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 het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.

### **Let op! Brandgevaar!**

- Deegwaren kunnen verbranden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.



## 6. Voor de eerste ingebruikname

---

Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u zich ervan te vergewissen dat het apparaat, de netstekker en het netsnoer compleet en zonder gebreken zijn, en alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.

Maak het apparaat eerst schoon, zoals beschreven onder punt "8. Reiniging en onderhoud".

Vet de bakvlakken licht in met olie die geschikt is om te bakken. Zo lossen eventuele restjes, die tijdens de productie aan het bakoppervlak zijn blijven plakken, beter.

Verwarm het apparaat met gesloten deksel een keer kort op tot de maximale temperatuur:

### **i** **Opmerking:**

Bij het eerste gebruik kan er door restjes die bij de productie zijn blijven plakken een lichte geur ontstaan (ook is lichte rookvorming mogelijk). Dit is normaal en verdwijnt na korte tijd. Zorg voor voldoende verluchting. Doe bijv. een raam open.

1. Hiertoe steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de instelknop **2** in stand 5.
2. Het rode indicatielampje **1** brandt zolang de stekker in het stopcontact zit. Het groene indicatielampje **1** gaat branden zodra het apparaat voldoende heet is.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

Maak het apparaat nogmaals schoon, zoals beschreven onder punt "8. Reiniging en onderhoud". Daarna is het wafelijzer gebruiksklaar.

## 7. Wafels bakken

---

Wanneer u een voor wafelijzers bestemd deeg hebt geprepareerd:

1. Laat het apparaat met gesloten deksel warm worden. Hiertoe steekt u de stekker in het stopcontact en zet u de instelknop **2** in stand 3. Hoe verder u de instelknop **2** naar rechts zet, hoe donkerder de wafels worden gebakken.
2. Zodra het groene indicatielampje **1** brandt, is het apparaat voldoende heet.

### **i** **Opmerking:**

Vet de bakvlakken licht in met olie die geschikt is om te bakken wanneer u een vetarm deeg hebt gemaakt, bijvoorbeeld kwarkdeeg.

- Verdeel het deeg gelijkmatig over de onderste bakvlakken. Om de juiste hoeveelheid deeg te bepalen, vult u de bakvlakken ongeveer zo ver met deeg, tot de rand van de bakvlakken licht wordt aangeraakt. Neem voor de volgende wafel indien nodig meer of minder beslag. Let op dat het deeg niet over de rand van de bakvlakken loopt.  
Sluit het deksel.
- Na minimaal 2 minuten kunt u het deksel openen om het bakresultaat te controleren. Als u het apparaat eerder opent, gaan de wafels stuk.
- Na ca. 3 minuten is de wafel afgebakken.

### **i** **Opmerking:**

Omdat de ideale bruiningsgraad sterk afhangt van persoonlijke smaak en het soort beslag, kan de baktijd variëren: bak de wafels daarom zo lang, totdat de gewenste bruiningsgraad is bereikt. De bruiningsgraad kunt u bepalen door ofwel de bruiningsregelaar **2** anders in te stellen ofwel door de baktijd. Zo kunnen er goudgele tot krokante bruine wafels worden gebakken.

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

### **Opmerking:**

De bakvlakken hoeven niet te worden ingevet voor iedere nieuwe wafel.

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

## 8. Reiniging en onderhoud

### **Gevaar voor elektrische schok!**

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

### **Let op!**

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

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

### **Let op!**

- Gebruik geen chemische of agressieve schoonmaak- of oplosmiddelen. Hierdoor kan niet alleen het apparaat beschadigd raken, maar kunnen er ook restanten in de volgende wafels komen.
- Gebruik in geen geval harde voorwerpen als hulpmiddelen voor het schoonmaken. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd raken.

In geval van vette vervuilingen:

Doe een mild afwasmiddel op de vochtige gemaakte vaatdoek. Wrijf de vette vervuilingen daarmee eraf. Worden deze hiermee nog altijd niet opgelost, gebruik dan een zachte afwasborstel.

Verwijder afwasmiddelrestanten grondig met een met schoon water vochtig gemaakte vaatdoek. Verwijder afwasmiddelrestanten grondig met schoon water uit het doek en herhaal de reiniging zo vaak, totdat alle afwasmiddelrestanten op de wafelvlakken zijn verwijderd.

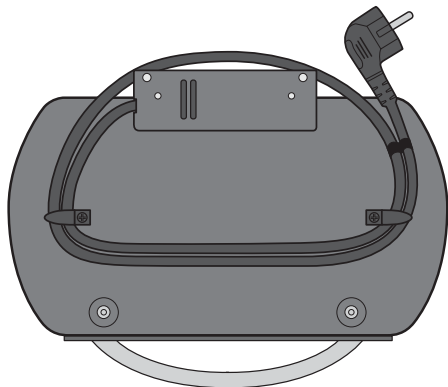
Anders kunnen er restanten terechtkomen in de volgende wafels!

Bij vastgekoekte resten:

leg een natte vaatdoek op de aangekoekte resten, om ze te laten weken. Daarna kunt u de ingeweekte restanten met een natte doek verwijderen.

## 9. Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt. Wikkel het snoer om de spoel aan de onderkant van het apparaat en zet het vast met de snoerclip.



Berg het apparaat op een droge plaats op.

## 10. Milieurichtlijnen



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

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



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

## 11. Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

### **(NL) Service Nederland**

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

IAN 100073

### **(BE) Service België**

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 100073

### **Bereikbaarheid hotline:**

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

## 12. Importeur

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 13. Lekkere wafelrecepten

---

### 1. Basisdeeg

Voor ca. 20 stuks

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

Klap de bakvlakken dicht en verwarm het apparaat.

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

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

Doe steeds ongeveer 2 EL deeg op het midden van de onderste bakvlakken en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels als ze klaar zijn op een rooster.

## 2. Zure-roomwafels

Voor ca. 8 stuks

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

Klap de bakvlakken dicht en verwarm het apparaat.

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

Doe steeds ongeveer 2 el beslag in het midden van de onderste bakvlakken en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

## 3. Chocowafels

Voor ca. 8 stuks

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

Klap de bakvlakken dicht en verwarm het apparaat.

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

Doe steeds ongeveer 2 EL deeg op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een bakrooster.

## 4. Maanzaadwafels

Voor ca. 8 stuks

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

Klap de bakvlakken dicht en verwarm het apparaat.

Klop de boter met de suiker, de eieren en het maanzaad luchtig en roer vervolgens het meel en het bakpoeder erdoor.

Doe steeds ongeveer 2 el beslag in het midden van de onderste bakvlakken en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een taartrooster.

## 5. Tomatenwafels

Voor ca. 8 stuks

5 eieren  
100 g zachte boter  
1 TL zout  
8 EL karnemelk  
150 g meel  
100 g gedroogde, in olie ingelegde tomaten  
3 takjes basilicum

Klap de bakvlakken dicht en verwarm het apparaat.

Splits de eieren. Klop het eiwit stijf. Klop het eigeel met de boter en het zout luchtig. Voeg de karnemelk en het meel toe.

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

Doe steeds ongeveer 2 EL deeg op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 4 min. goudbruin. Laat de wafels die klaar zijn afkoelen op een ovenrooster.



# INHALTSVERZEICHNIS

**SEITE**

<b>1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>62</b>
<b>2. Lieferumfang</b>	<b>62</b>
<b>3. Gerätebeschreibung</b>	<b>62</b>
<b>4. Technische Daten</b>	<b>62</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b>	<b>63</b>
<b>6. Vor der ersten Inbetriebnahme</b>	<b>64</b>
<b>7. Waffeln backen</b>	<b>64</b>
<b>8. Reinigen und Pflegen</b>	<b>65</b>
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>66</b>
<b>10. Entsorgen</b>	<b>66</b>
<b>11. Garantie und Service</b>	<b>66</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>67</b>
<b>13. Rezepte</b>	<b>67</b>
1. Basisteig .....	67
2. Schmandwaffeln.....	68
3. Schokowaffeln .....	68
4. Mohnwaffeln.....	69
5. Tomatenwaffeln .....	69



# DOPPEL-WAFFELEISEN

---

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.

## 1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Waffeln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## 2. Lieferumfang

---

- Doppel-Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

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

## 3. Gerätebeschreibung

---

- ❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ❷ Bräunungsregler
- ❸ Handgriff

## 4. Technische Daten

---

Spannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Leistungsaufnahme: 1200 W

## 5. 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.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **⚠ Achtung! Verletzungsgefahr!**

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Bräunungsregler kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- 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.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

### **⚠ Achtung! Brandgefahr!**

- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

## 6. Vor der ersten Inbetriebnahme

---

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.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter "8. Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeignetem Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur auf:

### **i 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 eine ausreichende Belüftung. Öffnen Sie z. B. ein Fenster.

1. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und drehen den Bräunungsregler **2** auf Stufe 5.
2. Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sobald das Gerät aufgeheizt ist.

- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter "8. Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

## 7. 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 drehen den Bräunungsregler **2** auf die Stufe 3. Je weiter Sie den Bräunungsregler **2** nach rechts drehen, desto dunkler werden die Waffeln gebacken.
2. Sobald die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt.

### **i Hinweis:**

Wenn Sie einen fettarmen Teig zubereitet haben, wie zum Beispiel Quarkteig, dann fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeignetem Öl ein

- Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf den unteren Backflächen. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie ungefähr so viel Teig ein, bis der Rand der Backflächen 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 Backflächen läuft. Schließen Sie den Deckel.
- Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
- Nach ca. 3 Minuten ist die Waffel fertig gebacken.

### **i 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 Bräunungsreglers **2** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

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

** Hinweis:**

Die Backflächen müssen nicht vor jeder neuen Waffel eingefettet werden.

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

## 8. Reinigen und Pflegen

---

### **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

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 Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

### **Achtung!**

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. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

### **Achtung!**

- Verwenden Sie keine chemischen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.
- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände für die Reinigung zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Waffelflächen beschädigt werden.

Bei fettigen Verschmutzungen:

Geben Sie ein mildes Spülmittel auf das angefeuchtete Spültuch. Reiben Sie damit die fettigen Verschmutzungen ab. Lösen sich diese immer noch nicht, benutzen Sie eine weiche Spülbürste.

Entfernen Sie die Spülmittelreste gründlich mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Spültuch. Entfernen Sie die Spülmittelreste gründlich mit klarem Wasser aus dem Tuch und wiederholen Sie die Reinigung so oft, bis alle Spülmittelreste auf den Waffelflächen beseitigt sind.

Ansonsten kann es zu Rückständen in den nächsten Waffeln kommen!

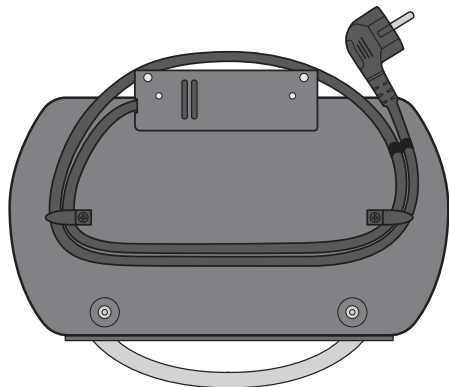
Bei festgebackenen Rückständen:

Legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen. Danach können Sie die aufgeweichten Rückstände mit dem nassen Tuch entfernen.

## 9. Aufbewahren

---

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen. Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden und fixieren Sie es mit dem Kabel-Clip.



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

## 10. 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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## 11. Garantie und Service

---

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## **DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 100073

## **AT** Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

IAN 100073

## **CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 100073

### **Erreichbarkeit Hotline:**

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

## 12. Importeur

---

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 13. Rezepte

---

### 1. 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

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

## 2. Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Die Backflächen zuklappen und aufheizen.

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

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

## 3. Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Die Backflächen zuklappen und aufheizen.

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

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

## 4. Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

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

Die Backflächen zuklappen und aufheizen.

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

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

## 5. 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

Die Backflächen 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 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

05 / 2014 · Ident.-No.: SDW1200B2-052014-1

---

IAN 100073