

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



DOPPEL-WAFFELEISEN SDW 1200 B2

DE AT CH

DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

GB

WAFFLE MAKER

Operating instructions

IAN 100073

DE AT



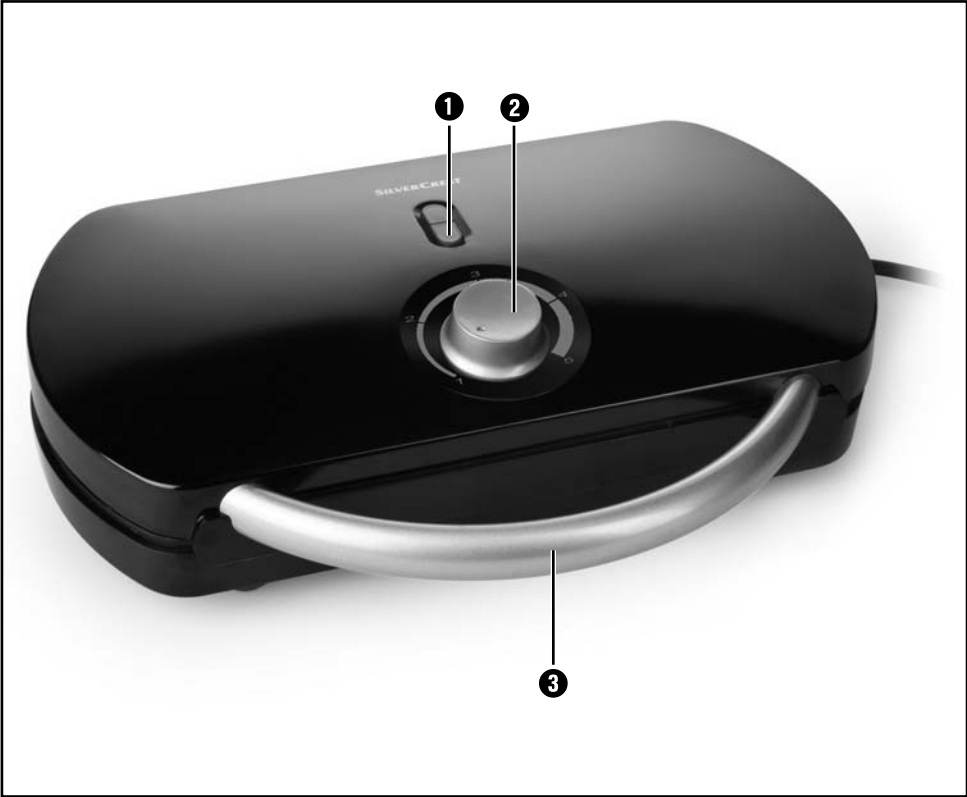
DE AT CH

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

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	11



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
2. Lieferumfang	2
3. Gerätebeschreibung	2
4. Technische Daten	2
5. Sicherheitshinweise	3
6. Vor der ersten Inbetriebnahme	4
7. Waffeln backen	4
8. Reinigen und Pflegen	5
9. Aufbewahren	6
10. Entsorgen	6
11. Garantie und Service	6
12. Importeur	7
13. Rezepte	7
1. Basisteig	7
2. Schmandwaffeln	8
3. Schokowaffeln	8
4. Mohnwaffeln	9
5. Tomatenwaffeln	9

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.

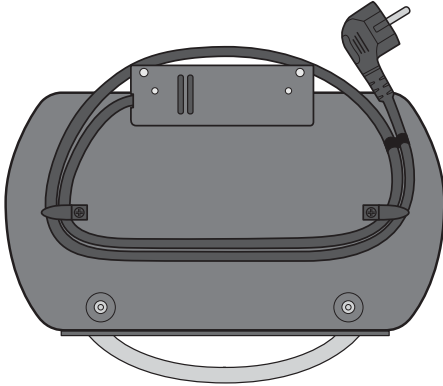
Ansonsten kann es zu Rückständen in den nächsten Waffeln kommen!

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: kompnass@lidl.de

IAN 100073

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompnass@lidl.at

IAN 100073

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.ch

IAN 100073

Erreichbarkeit Hotline:

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

12. Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompnass.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.

CONTENT

PAGE

1. Intended Use	12
2. Items supplied	12
3. Appliance description	12
4. Technical data	12
5. Safety Instructions	13
6. Before the first usage	14
7. Baking waffles	14
8. Cleaning and care	15
9. Storage	16
10. Disposal	16
11. Warranty & Service	16
12. Importer	16
13. Recipes	17
1. Basic Batter	17
2. Sour cream waffles	17
3. Chocolate waffles	18
4. Poppy seed waffles	18
5. Tomato waffles	19

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.

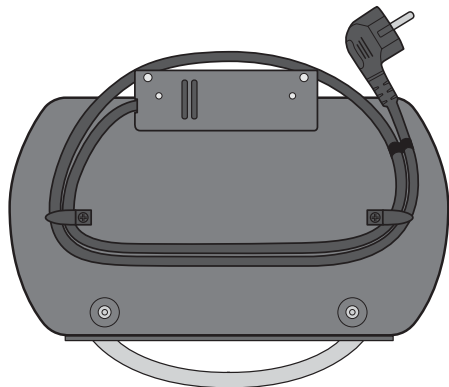
If you do not, there may be residues in the next waffles!

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: kompernass@lidl.co.uk

IAN 100073

Hotline availability:

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

12. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:
05 / 2014 · Ident.-No.: SDW1200B2-052014-1

IAN 100073