

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



GAUFRIER DOUBLE SDW 1200 B2

FR BE

GAUFRIER DOUBLE

Mode d'emploi

GB

WAFFLE MAKER

Operating instructions

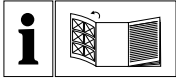
DE AT CH

DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 100073

FR



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.

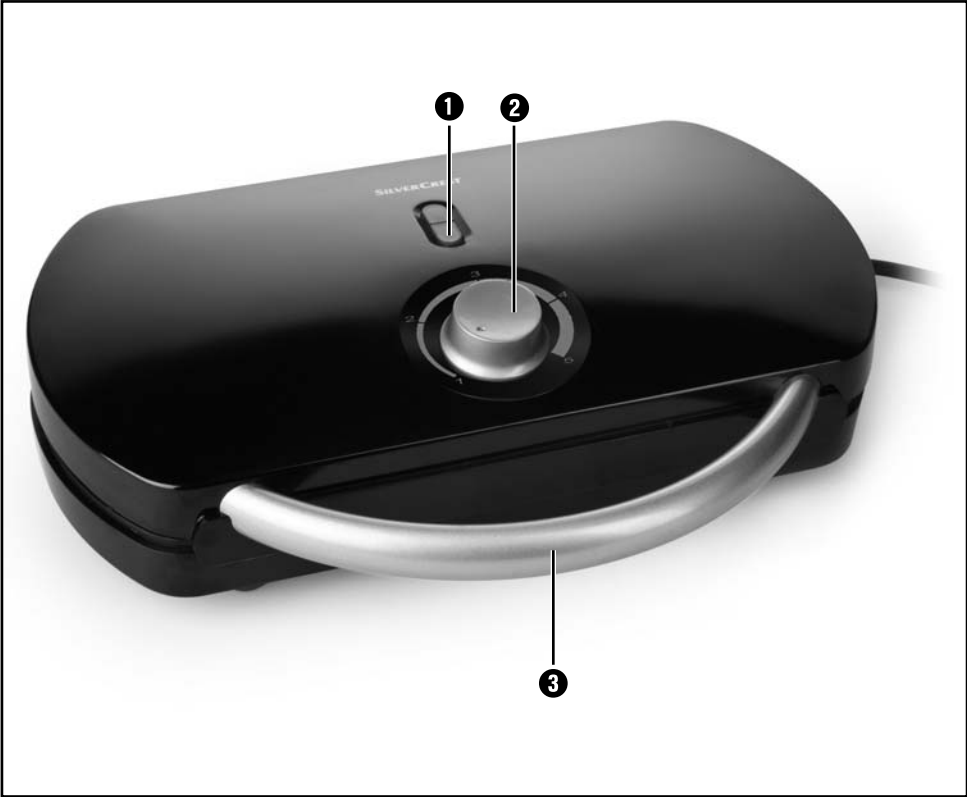
DE AT CH

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11
GB	Operating instructions	Page	21



SOMMAIRE

PAGE

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

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. Evitez 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.
Fermez 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 :

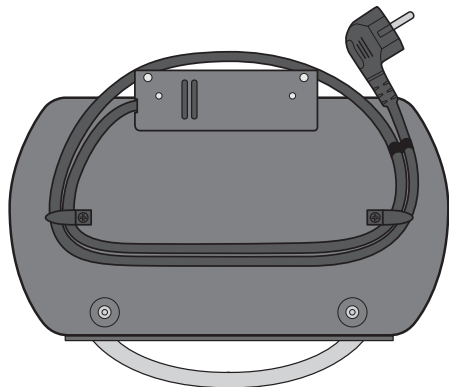
Mettez un détergent doux sur le chiffon humidifié. Frottez les saletés grasses. Si elles ne se désincrustent toujours pas, utilisez une brosse de nettoyage douce. Supprimez soigneusement les résidus de détergent avec un chiffon humidifié d'eau claire. Retirez soigneusement les résidus de détergent du 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.

Veuillez 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.

Veuillez 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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

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.

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
2. Lieferumfang	12
3. Gerätebeschreibung	12
4. Technische Daten	12
5. Sicherheitshinweise	13
6. Vor der ersten Inbetriebnahme	14
7. Waffeln backen	14
8. Reinigen und Pflegen	15
9. Aufbewahren	16
10. Entsorgen	16
11. Garantie und Service	16
12. Importeur	17
13. Rezepte	17
1. Basisteig	17
2. Schmandwaffeln	18
3. Schokowaffeln	18
4. Mohnwaffeln	19
5. Tomatenwaffeln	19

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.

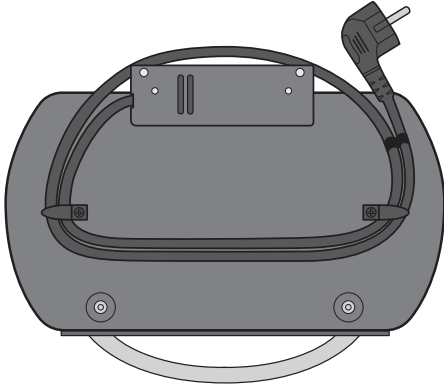
Ansonsten kann es zu Rückständen in den nächsten Waffeln kommen!

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: kompennass@lidl.de

IAN 100073

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 100073

CH Service Schweiz

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

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@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.kompennass.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	22
2. Items supplied	22
3. Appliance description	22
4. Technical data	22
5. Safety Instructions	23
6. Before the first usage	24
7. Baking waffles	24
8. Cleaning and care	25
9. Storage	26
10. Disposal	26
11. Warranty & Service	26
12. Importer	26
13. Recipes	27
1. Basic Batter	27
2. Sour cream waffles	27
3. Chocolate waffles	28
4. Poppy seed waffles	28
5. Tomato waffles	29

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.

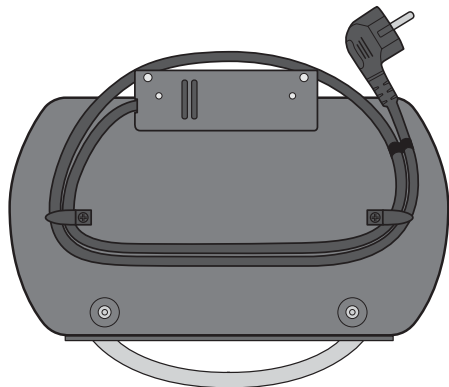
If you do not, there may be residues in the next waffles!

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

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 100073