

# SILVERCREST®



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



## PIASTRA PER WAFFEL SDW 1200 B2

IT MT

### PIASTRA PER WAFFEL

Istruzioni per l'uso

DE AT CH

### DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

GB MT

### WAFFLE MAKER

Operating instructions

IAN 100073

IT



IT MT

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

---

GB MT

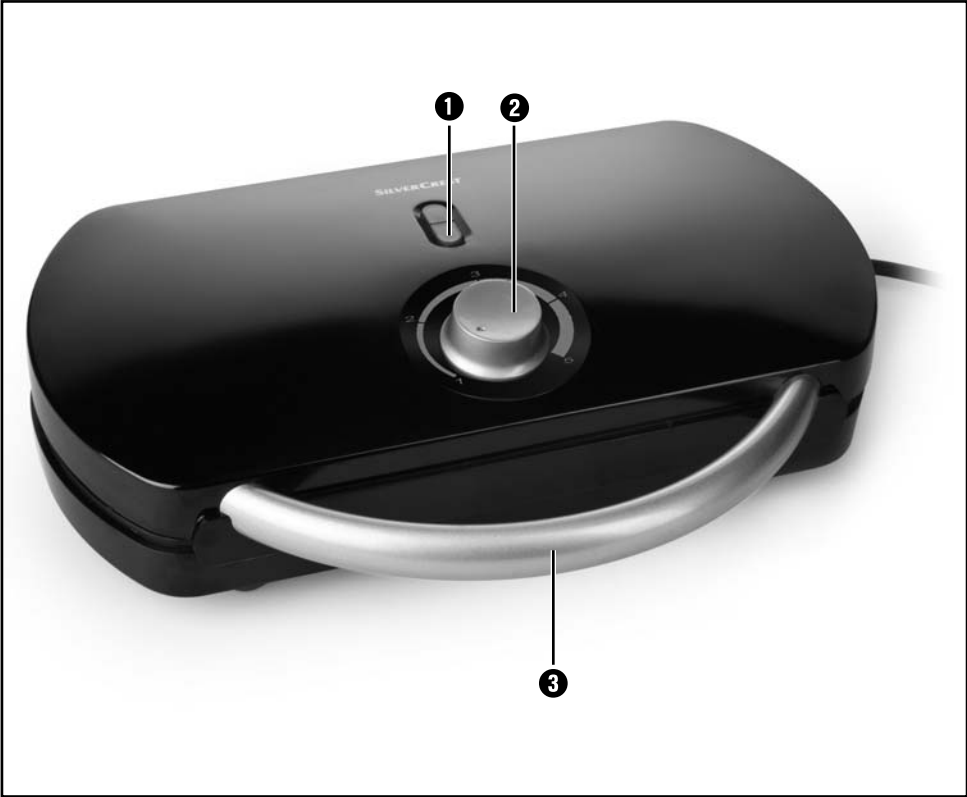
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

DE AT CH

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

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
GB / MT	Operating instructions	Page	11
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



# INDICE

# PAGINA

<b>1. Destinazione d'uso</b>	<b>2</b>
<b>2. Volume della fornitura</b>	<b>2</b>
<b>3. Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>2</b>
<b>4. Dati tecnici</b>	<b>2</b>
<b>5. Indicazioni di sicurezza</b>	<b>3</b>
<b>6. Prima della prima messa in funzione</b>	<b>4</b>
<b>7. Cottura dei waffel</b>	<b>4</b>
<b>8. Pulizia e manutenzione</b>	<b>5</b>
<b>9. Conservazione</b>	<b>6</b>
<b>10. Smaltimento</b>	<b>6</b>
<b>11. Garanzia &amp; assistenza</b>	<b>6</b>
<b>12. Importatore</b>	<b>7</b>
<b>13. Golose ricette per waffel</b>	<b>7</b>
1. Impasto di base .....	7
2. Waffel a base di panna da cucina .....	8
3. Waffel al cioccolato .....	8
4. Waffel al mandarino .....	9
5. Waffel al pomodoro.....	9

# **PIASTRA PER WAFFEL**

---

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

## **1. Destinazione d'uso**

---

Questo apparecchio serve esclusivamente per cuocere waffel ed è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non è previsto per la preparazione di altre pietanze. Non utilizzare a fini commerciali.

## **2. Volume della fornitura**

---

- Piastra per Waffel
- Istruzioni per l'uso

Dopo aver prelevato l'apparecchio dalla confezione, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio o adesivo.

## **3. Descrizione dell'apparecchio**

---

- ❶ Spia di funzionamento (rosso / verde)
- ❷ Regolatore di doratura
- ❸ Maniglia

## **4. Dati tecnici**

---

Tensione : 220 - 240 V ~ / 50 Hz  
Potenza assorbita : 1200 W

## 5. Indicazioni di sicurezza

---

### **⚠ Pericolo! Rischio di folgorazione!**

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua fintantoché la spina di rete è collegata alla presa di rete, in particolare se lo si utilizza in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Impedire che il cavo di rete durante l'uso dell'apparecchio si bagni o si inumidisca. Disporlo in modo tale che non possa venire schiacciato o danneggiato in altro modo.
- Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale qualificato autorizzato o dal Servizio Assistenza Clienti, per evitare possibili danni.

### **⚠ Attenzione! Pericolo di lesioni!**

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non toccare altro che la maniglia. Anche il regolatore del grado di doratura, dopo un certo periodo d'impiego, può surriscaldarsi; utilizzare pertanto preferibilmente guanti o presine da cucina.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- All'apertura del coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.

### **⚠ Attenzione! Pericolo d'incendio!**

- I prodotti tipo paste possono bruciare! Non collocare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, in particolare tendine.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

## 6. Prima della prima messa in funzione

---

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario accertarsi che: l'apparecchio, la spina e il cavo siano in perfette condizioni e tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

Ripulire prima l'apparecchio come descritto al punto "8. Pulizia e manutenzione".

Oliare leggermente le superfici di cottura con olio idoneo per la cottura. Così si possono rimuovere meglio dalle piastre di cottura eventuali resti legati alla lavorazione.

Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura:

### **i Avvertenza:**

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

1. A tale scopo infilare la spina nella presa e girare poi il regolatore di doratura ❷ portandolo in posizione 5.
2. La spia di funzionamento ❶ rossa si accende non appena la spina viene inserita nella presa di corrente. La lampada verde che segnala il funzionamento ❶ si illumina non appena l'apparecchio si è riscaldato.

- Staccare nuovamente la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Ripulire nuovamente l'apparecchio come descritto al punto "8. Pulizia e manutenzione". Al termine, la piastra per waffel è pronta per l'uso.

## 7. Cottura dei waffel

---

Se avete preparato un impasto previsto per piastre per waffel:

1. Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. A tal fine inserire la spina nella presa e ruotare il regolatore di doratura ❷ portandolo in posizione 3. Tanto più si gira verso destra il regolatore di doratura ❷, tanto maggiore sarà la doratura.
2. Quando la lampada verde che segnala il funzionamento ❶ si accende, ciò significa che l'apparecchio si è riscaldato.

### **i Avvertenza:**

Se è stato preparato un impasto a ridotto contenuto di grassi, come per esempio impasto a base di ricotta, oliare leggermente le superfici di cottura con olio idoneo per la cottura.

- Distribuire l'impasto uniformemente sulle superfici di cottura inferiori. Per determinare qual è la giusta quantità d'impasto, immetterne più o meno una quantità tale da toccare leggermente il bordo delle superfici di cottura.

Se necessario, per la preparazione del waffel successivo aumentare o ridurre la quantità d'impasto. Badare che esso non trabocchi uscendo fuori dal bordo delle superfici di cottura.

Chiudere il coperchio.

- Solo dopo 2 minuti potete aprire il coperchio per controllare se i waffel sono pronti. Aprendo il coperchio troppo presto, i waffel si rovinerebbero.
- Dopo circa 3 minuti il waffel è pronto.

### **i Avvertenza:**

Poiché il grado di doratura ideale dipende molto dai gusti personali e dal tipo di impasto, il tempo di cottura può variare: cuocere pertanto il waffel fino a ottenere il grado di doratura desiderato. Il grado di doratura può essere determinato con lo spostamento del regolatore di doratura ❷ o con il tempo di cottura. In tal modo si ottengono waffel dorati o croccanti.

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

### **Avvertenza:**

Le piastre di cottura **non** devono venire ingrassate prima di ogni nuovo waffel.

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

## 8. Pulizia e manutenzione

---

### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

### **Attenzione!**

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

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

### **Attenzione!**

- Non utilizzare detersivi o solventi chimici o aggressivi. Tali sostanze, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai waffel nella cottura successiva.
- Non utilizzare assolutamente oggetti duri per la pulizia, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento delle superfici della piastra.

In caso di sporco grasso:

Versare un detersivo delicato su un panno per pulizia inumidito. Rimuovere in tal modo lo sporco grasso. Se non si riuscisse ancora a rimuoverlo, utilizzare una spazzola morbida.

Rimuovere accuratamente i resti di detersivo con un panno per la pulizia inumidito in acqua corrente. Eliminare accuratamente i resti di detersivo dal panno con acqua corrente e ripetere la pulizia fino ad assicurarsi di aver rimosso tutti i resti di detersivo dalle superfici di cottura dei waffel.

In caso contrario, i residui potrebbero finire nei waffel cotti successivamente!

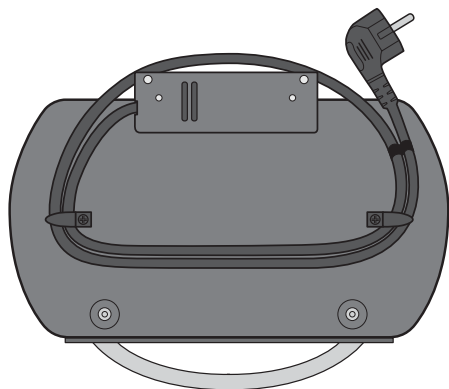
In caso di resti bruciati e appiccicati:

applicare un panno umido sulle incrostazioni per ammorbidirle. In seguito è possibile rimuovere i resti ammorbiditi con il panno inumidito.



## 9. Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente. Avvolgere il cavo intorno al supporto sotto il fondo dell'apparecchio e fissarlo con l'apposita clip.



Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

## 10. Smaltimento



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2012/19/EU.**

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



Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

## 11. Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **IT Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompnass@lidl.it](mailto:kompnass@lidl.it)

IAN 100073

### **MT Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompnass@lidl.com.mt](mailto:kompnass@lidl.com.mt)

IAN 100073

### **Raggiungibilità della hotline:**

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

## 12. Importatore

---

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

## 13. Golose ricette per waffel

---

### 1. Impasto di base

Per ca. 20 pezzi

250 g di margarina o burro (morbido)

200 g di zucchero

2 pacchetti di zucchero vanigliato

5 uova

500 g di farina

5 g polvere lievitante

400 ml di latte

Chiudere le superfici di cottura e riscaldare.

Sbattere le uova con lo zucchero e la margarina/ burro formando un impasto uniforme. Aggiungere lo zucchero vanigliato. Aggiungere la farina e la polvere lievitante e mescolare.

Infine aggiungere il latte e mescolare fino a quando l'impasto non assume una consistenza liscia e morbida.

Versare due cucchiaini di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Collocare infine i waffel pronti su una griglia da cucina.

## 2. Waffel a base di panna da cucina

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere le superfici di cottura e riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero e le uova. Aggiungere la panna, e quindi la farina e l'amido per dolci.

Versare due cucchiaini di cucina di impasto nel centro delle superfici di cottura inferiori e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

## 3. Waffel al cioccolato

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro ammorbidito  
200 g di zucchero  
4 uova  
150 g di panna liquida  
80 g di gocce di cioccolato  
200 g di farina

Chiudere le superfici di cottura e riscaldare.

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

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

## 4. Waffel ai semi di papavero

Per ca. 8 pezzi

160 g di burro morbido  
130 g di zucchero  
3 uova  
100 g di semi di papavero per dolci  
200 g di farina  
5 g polvere lievitante

Chiudere le superfici di cottura e riscaldare.

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

Versare due cucchiaini di cucina di impasto nel centro delle superfici di cottura inferiori e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Dopodiché posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

## 5. Waffel al pomodoro

Per ca. 8 pezzi

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

Chiudere le superfici di cottura e riscaldare.

Separare i tuorli dagli albumi e montare a neve ferma questi ultimi. Montare a neve i tuorli con burro e sale.

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

Versare due cucchiaini da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 4 minuti. Fare raffreddare i waffel pronti su una griglia da cucina.



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

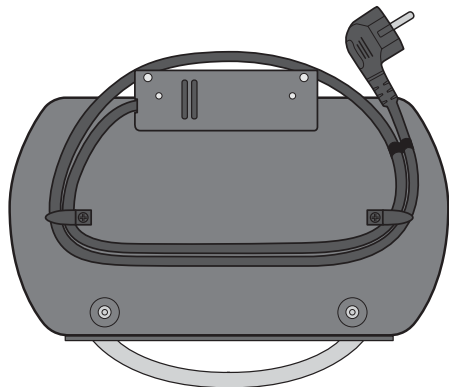
In the case of stubborn residues:

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

IAN 100073

### **MT Service Malta**

Tel.: 80062230

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

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 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.



# INHALTSVERZEICHNIS

**SEITE**

<b>1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>22</b>
<b>2. Lieferumfang</b>	<b>22</b>
<b>3. Gerätebeschreibung</b>	<b>22</b>
<b>4. Technische Daten</b>	<b>22</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b>	<b>23</b>
<b>6. Vor der ersten Inbetriebnahme</b>	<b>24</b>
<b>7. Waffeln backen</b>	<b>24</b>
<b>8. Reinigen und Pflegen</b>	<b>25</b>
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>26</b>
<b>10. Entsorgen</b>	<b>26</b>
<b>11. Garantie und Service</b>	<b>26</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>27</b>
<b>13. Rezepte</b>	<b>27</b>
1. Basisteig .....	27
2. Schmandwaffeln.....	28
3. Schokowaffeln .....	28
4. Mohnwaffeln.....	29
5. Tomatenwaffeln .....	29



# 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!

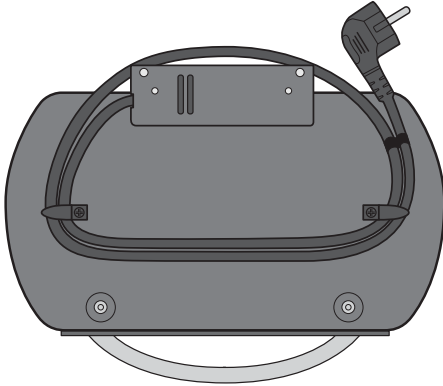
Bei festgebackenen Rückständen:

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

Versione delle informazioni · Last Information Update

Stand der Informationen:

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

IAN 100073