

Zimtwaffeleisen SZW 1000 A2



DE **Zimtwaffeleisen**
AT **Bedienungsanleitung**
CH

FR **Gaufrier**
CH **Mode d'emploi**

IT **Piastra per waffel alla cannella**
CH **Istruzioni per l'uso**

NL **Kaneel-wafelijzer**
Gebruiksaanwijzing



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Verwendungszweck	2
Technische Daten	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Sicherheitshinweise	2
Vor der ersten Inbetriebnahme	3
Waffeln backen	3
Reinigen und Pflegen	4
Aufbewahren	5
Entsorgen	5
Importeur	5
Garantie und Service	5
Tipps	6
Rezepte	6
Zimtwaffeln	6
Zimt-Marzipanwaffeln	6
Käse-Gebäck	6

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Zimtwafileisen

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Spannung: 220-240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1000 W

Lieferumfang

- Zimtwafileisen
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Kontrollleuchten (Rot / Grün)
- 2 Handgriff
- 3 Bräunungsregler

Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Beruhung 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.

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Gerateile 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.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen oder Hangeschranken.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

 Achtung! Heiße Oberfläche.

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.

1. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
3. Schließen Sie den Deckel (ohne Teig).
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte ❶ leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet erst, wenn das Gerät aufgeheizt ist.
5. Schieben Sie den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 5.

❶ Hinweis:

Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Raumentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie z.B. ein Fenster.

6. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet. Schieben Sie dann den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 1.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
8. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
9. Lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
10. Wischen Sie die Backflächen noch einmal mit einem feuchten Tuch gründlich ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Waffeln backen

Wenn Sie einen für das Zimtwaffeleisen vorgesehene Teig vorbereitet haben:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.

⚠ Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❷ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

2. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Bräunungsregler ❸ auf die gewünschte Bräunungsstufe. Wir empfehlen Stufe 4. Die rote Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und aufheizt. Sobald die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet, ist das Waffeleisen zum Backen bereit.
3. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
4. Formen Sie den Teig zu etwa kirschgroßen Kugeln. Legen Sie jeweils eine Teigkugel in jede der 8 Waffelformen.

❶ Hinweis:

Die Menge des Teiges kann je nach Teigbeschaffenheit variieren! Vergrößern Sie die Teigkugeln, wenn die Waffelformen nach dem Backen nicht richtig ausgefüllt waren. Verkleinern Sie die Teigkugeln bei den nächsten Waffeln, wenn der Teig während des Backens aus den Waffelformen austritt.

5. Schließen Sie den Deckel und verteilen Sie so den Teig. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung am Handgriff ❷ einrastet.

i Hinweis:

Wenn sich der Deckel nicht schließen lässt, ist die Konsistenz des Teiges zu fest. Warten Sie in diesem Falle einige Zeit ab. Sobald der Teig wärmer wird, wird er auch weicher.

i Hinweis:

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte **1** kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

- Die Waffeln sind nach ca. 2 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Bräunungsreglers **3** oder durch die Backzeit bestimmen.

Die angegebene Backzeit ist nur ein Richtwert, denn die Backzeit hängt davon ab, ...

... wie sich der Waffelteig zusammensetzt.

... ob Sie die Waffeln eher hell oder braun mögen.

... auf welcher Stufe der Bräunungsregler **3** steht.

6. Öffnen Sie das Waffeleisen und prüfen Sie, ob die Waffeln ausreichend gar bzw. braun sind. Sind die Waffeln noch nicht fertig, schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie sie noch einen Augenblick nachbacken.

i Hinweis:

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Benutzen Sie daher nur hitzebeständiges Holz- oder Plastikbesteck.

7. Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die Waffeln.

8. Teilen Sie die Waffeln sofort mit einem Messer, solange sie noch heiß sind. Sobald die Waffeln auskühlen, werden Sie hart und lassen sich nicht mehr so gut teilen.
9. Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- 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.

⚠ Achtung!

Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen. Rückstände dieser Reinigungsmittel können sich in den nächsten Waffeln befinden und somit zu Personenschäden führen!

- 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.

Bei festgebackenen Rückständen:

⚠ Achtung! Sachschäden!

Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.

- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

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.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 68613

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 68613

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 68613

Tipps

- Vermischen Sie alle Zutaten gleichmäßig, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.
- Legen Sie knusprig gebackene Waffeln nie übereinander. Dadurch werden sie schnell weich. Legen Sie sie nebeneinander auf ein Küchenrost, so bleiben sie knusprig.

Rezepte

Zimtwaffeln

125 g	Butter
ca. 200 g	Zucker
2	Eier
65 g	gemahlene Nüsse
250 g	Mehl
10 g	Zimt
1 EL	Rum

1. Rühren Sie die weiche Butter, die Eier und den Zucker schaumig.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu.
3. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.
4. Lassen Sie den Teig noch ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen, so dass er sich zu kleinen Kugeln formen lässt.

Zimt-Marzipanwaffeln

250 g	Butter
400 g	Zucker
400 g	Mehl
4	Eier
80 g	Zimt
200 g	Marzipan-Rohmasse

1. Rühren Sie die weiche Butter, die Eier und den Zucker schaumig.
2. Geben Sie das Mehl, den Zimt und die Marzipan Rohmasse hinzu.
3. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.
4. Lassen Sie den Teig noch ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen, so dass er sich zu kleinen Kugeln formen lässt.

Käse-Gebäck

125 g	Mehl
100 g	Butter
2	Eier
250 ml	Wasser
1/2 TL	Salz
je nach Geschmack:	
50 g	Parmesankäse oder ein wenig Kümmel

1. Lassen Sie die Butter in dem warmen Wasser zergehen.
2. Geben Sie diese abgekühlte Flüssigkeit zum Mehl.
3. Geben Sie die Eier und das Salz dazu und vermischen Sie alles.
4. Je nach Geschmack können Sie nun den Parmesankäse oder den Kümmel hinzugeben.

Falls der Teig zu fest ist, geben Sie noch etwas Wasser hinzu.

Falls der Teig zu weich ist, können Sie ihn einige Zeit in den Kühlschrank stellen, damit er etwas fester wird.

SOMMAIRE	PAGE
Finalité	8
Caractéristiques techniques	8
Accessoires fournis	8
Description de l'appareil	8
Consignes de sécurité	8
Avant la première mise en service	9
Faire des gaufres	9
Nettoyage et entretien	10
Rangement	11
Mise au rebut	11
Importateur	11
Garantie et service après-vente	11
Conseils	12
Recettes	12
Gaufres à la cannelle	12
Gaufres au massepain et à la cannelle	12
Petits gâteaux au fromage	12

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Gaufrier

Finalité

L'appareil est prévu pour la cuisson de gaufres dans le cadre domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V ~ / 50 Hz
Puissance absorbée : 1000 W

Accessoires fournis

- Gaufrier pour gaufres à la cannelle
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ① Lampes témoin (rouge / vert)
- ② Poignée
- ③ Régulateur de dorage

Consignes de sécurité


Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Assurez-vous que l'appareil ne puisse 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 humide ou mouillé lorsque l'appareil est en marche. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.

- 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.
- Après utilisation, retirez toujours la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, car il y a toujours présence d'une tension aussi longtemps que la fiche secteur est branchée sur la prise.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

Pour éviter les risques d'incendie et d'accident :

- En cours d'opération, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée. Le bouton régulateur de dorage peut lui aussi s'échauffer après une certaine durée d'opération – voilà pourquoi il est fortement recommandé d'utiliser des maniques.
- Les pâtes peuvent brûler ! Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, notamment sous des rideaux ou des armoires suspendues.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- 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 ! Surface chaude.

Avant la première mise en service

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation sont dans un état impeccable et que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la machine.

1. Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humidifié.
2. Graisser légèrement les surfaces avec du beurre pour cuisson, de la margarine ou de huile. D'éventuelles traces de dépôts provenant de la fabrication seront ainsi éliminées plus sûrement.
3. Fermez le couvercle (sans pâte).
4. Branchez la fiche secteur dans la prise secteur. La lampe témoin rouge ❶ est allumée et indique que l'appareil est raccordé au réseau électrique. La lampe témoin verte ❶ ne s'allume que lorsque l'appareil est chauffé.
5. Faites glisser le régulateur de dorage ❸ sur le degré 5.

❶ Remarque :

Lors de la première utilisation, des résidus liés à la fabrication peuvent former une légère odeur (avec éventuellement un faible développement de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante en ouvrant par ex. une fenêtre.

6. Attendez que la lampe témoin verte ❶ soit allumée. Faites ensuite glisser le régulateur de dorage ❸ sur le degré 1.
7. Retirez la fiche secteur de la prise secteur.
8. Ouvrez l'appareil en appuyant sur le verrouillage au niveau de la poignée ❷, pour ouvrir le couvercle.
9. Laissez l'appareil refroidir en position dépliée.
10. Essuyez encore une fois soigneusement les plaques de cuisson avec un chiffon humidifié.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Faire des gaufres

Si vous avez préparé une pâte prévue pour le gaufrier :

1. Posez l'appareil sur une surface plane et insensible à la chaleur.

⚠ Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❷. Les autres pièces de la machine deviennent très chaudes.

Risque de brûlure !

2. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, enfichez la fiche secteur dans la prise et tournez le bouton régulateur de dorage ❸ sur le degré de dorage souhaité. Nous vous recommandons le niveau 4. Le témoin de contrôle rouge ❶ indique que l'appareil est branché sur le secteur électrique et qu'il est en train de chauffer. Dès que la lampe témoin verte ❶ est allumée, le gaufrier est prêt pour la cuisson.
3. Ouvrez l'appareil en appuyant sur le verrouillage au niveau de la poignée ❷ pour ouvrir le couvercle.
4. Façonnez la pâte de manière à obtenir des boules de la taille d'une cerise. Placez respectivement une boule de pâte dans chacun des 8 moules à gaufres.

❶ Remarque :

La quantité de pâte peut varier selon la consistance de la pâte ! Agrandissez les boules de pâte, si les moules à gaufre ne sont pas correctement remplis après la cuisson. Réduisez les boules de pâte après les prochaines gaufres, lorsque la pâte sort des moules en cours de cuisson.

5. Fermez le couvercle et répartissez ainsi la pâte. Veuillez à ce que le verrouillage s'enclenche au niveau de la poignée ❷.

i Remarque :

Si vous avez du mal à fermer le couvercle, cela signifie que la consistance de la pâte est trop ferme. Dans ce cas, patientez un certain temps. Dès que la pâte devient plus chaude, elle s'amollira.

i Remarque :

Il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la lampe témoin verte ❶ s'éteigne brièvement puis s'allume à nouveau. Cela signifie que l'appareil est brièvement passé sous la température définie et qu'il l'a ensuite à nouveau atteinte.

- Au bout de 2 minutes environ, les gaufres sont cuites. Le degré de dorage peut être déterminé en tournant le bouton régulateur de dorage ❸ ou par le biais du temps de cuisson.

Le temps de cuisson indiqué est uniquement une valeur indicative, car la durée de cuisson dépend ...

... de la composition de la pâte à gaufre.

... de vos préférences : gaufres plutôt claires ou plutôt brunes.

... du degré sur lequel le régulateur de dorage ❸ se trouve.

6. Ouvrez le gaufrier et vérifiez si les gaufres sont suffisamment cuites ou brunes. Si les gaufres ne sont pas encore prêtes, fermez le gaufrier et laissez-les cuire encore un peu.

i Remarque :

Au moment de retirer les gaufres, veillez à ne pas endommager le revêtement des surfaces de cuisson. Voilà pourquoi nous vous recommandons d'utiliser exclusivement des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

7. Ouvrez le gaufrier et retirez les gaufres.

8. Séparez aussitôt les gaufres à l'aide d'un couteau aussi longtemps qu'elle sont encore chaudes. Dès que les gaufres refroidissent, elles durcissent et ne peuvent plus être séparées aussi facilement.
9. Après la dernière gaufre, retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.

Nettoyage et entretien

⚠ Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- N'ouvrez jamais le boîtier 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.
- Retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

⚠ Attention !

Ne pas utiliser de solvant ou de détergent.

Ces produits risquent d'attaquer la surface de l'appareil. Des traces de produit risquent de se retrouver dans les gaufres faites par la suite et donc d'être source d'indisposition chez des personnes !

- 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. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

En cas de résidus incrustés :

⚠ Attention ! Dommages matériels !

N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Ils peuvent en effet endommager le revêtement des surfaces de cuisson.

- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.
Enroulez le cordon d'alimentation autour du support sous la base de l'appareil.
Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie et service après-vente

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

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. 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 période sous garantie n'est pas prolongée par la responsabilité. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous les dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage, et au plus tard deux jours après la date d'achat. L'ensemble des réparations effectuées après expiration de la période sous garantie sont payantes.

FR Service France

Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 68613

CH Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 68613

Conseils

- Mélangez tous les ingrédients de façon homogène, afin de parvenir à un dorage uniforme.
- Ne placez jamais des gaufres croustillantes les unes sur les autres. Elles ramolliront vite.
Si vous les placez les unes à côté des autres sur une grille à pâtisserie, elles restent croustillantes.

Recettes

Gaufres à la cannelle

125 g	de beurre
env. 200 g	de sucre
2	œufs
65 g	de noix moulues
250 g	de farine
10 g	de cannelle
1 càs	de rhum

1. Battez le beurre ramolli, les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un appareil mousseux.
2. Rajoutez les ingrédients restants.
3. Mélangez tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes à intensité maximale avec le batteur à main.
4. Laissez la pâte reposer pendant env. une heure au réfrigérateur, afin de pouvoir former de petites boules.

Gaufres au massepain et à la cannelle

250 g	de beurre
400 g	de sucre
400 g	de farine
4	Oeufs
80 g	de cannelle
200 g	de massepain cru

1. Mélangez le beurre ramolli, les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse
2. Ajoutez la farine, la cannelle et le massepain cru.
3. Mélangez tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes à intensité maximale avec le batteur à main.
4. Laissez la pâte reposer pendant env. une heure au réfrigérateur, afin de pouvoir former de petites boules.

Petits gâteaux au fromage

125g	de farine
100 g	de beurre
2	œufs
250 ml	d'eau
1/2	cuillère à café de sel
Selon les préférences :	
50 g	de Parmesan ou un peu de cumin

1. Laissez fondre le beurre dans de l'eau chaude.
2. Ajoutez ce liquide refroidi à la farine.
3. Ajoutez les œufs et le sel et mélangez le tout.
4. Selon vos préférences, vous pouvez à présent ajouter le parmesan ou le cumin.

Si la pâte est trop ferme, ajoutez-y un peu d'eau.
Si la pâte est trop molle, vous pouvez la placer quelque temps au réfrigérateur, afin qu'elle devienne un peu plus ferme.

INDICE

PAGINA

Destinazione d'uso	14
Dati tecnici	14
Volume di fornitura	14
Descrizione dell'apparecchio	14
Avvertenze di sicurezza	14
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	15
Cottura dei waffel	15
Pulizia e cura	16
Conservazione	17
Smaltimento	17
Importatore	17
Garanzia e assistenza	17
Consigli	18
Ricette	18
Waffel alla cannella	18
Waffel alla cannella e marzapane	18
Pasticcini salati al formaggio	18

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo impiego e conservarle per l'impiego successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

Piastra per waffel alla cannella

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Dati tecnici

Tensione: 220-240 V ~ / 50 Hz

Potenza assorbita: 1000 W

Volume di fornitura

- Piastra per waffel alla cannella
- Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

- 1 Spia di controllo (rosso / verde)
- 2 Maniglia
- 3 Regolatore del grado di doratura

Avvertenze di sicurezza

Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante l'uso. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.

- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro assistenza clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

Per evitare il pericolo di incendi e 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 tempo di impiego, può surriscaldarsi; utilizzare pertanto preferibilmente guanti o presine da cucina.
- I prodotti da forno possono incendiarsi! Pertanto, non collocare mai l'apparecchio al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tende o pensili infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- All'apertura del coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.



Attenzione! Superficie bollente.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

1. Pulire la superficie di cottura con un panno umido.
2. Ingrassare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idoneo alla cottura in forno. In tal modo si possono rimuovere facilmente eventuali residui dalle superfici.
3. Chiudere il coperchio (in assenza di impasto).
4. Inserire la spina di rete in una presa di rete. La spia di controllo rossa ❶ si accende e mostra che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica. La spia di controllo verde ❶ si accende solo quando l'apparecchio si è riscaldato.
5. Spostare il regolatore del grado di doratura ❸ al livello 5.

❶ **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. Provvedere a una sufficiente aerazione, aprendo ad esempio una finestra.

6. Attendere fino all'accensione della spia di controllo verde ❶. Spostare quindi il regolatore del grado di doratura ❸ al livello 1.
7. Staccare la spina dalla presa di corrente.
8. Aprire l'apparecchio premendo il blocco della maniglia ❷ e spingere il coperchio verso l'alto.
9. Fare raffreddare l'apparecchio aperto.
10. Pulire accuratamente ancora una volta le superfici di cottura con un panno umido.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Cottura dei waffel

Se è stato preparato l'impasto previsto per la piastra da waffel alla cannella:

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.

⚠ **Attenzione:**

afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❷. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

2. Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. A tale scopo, inserire la spina di rete nella presa di rete e ruotare il regolatore del grado di doratura ❸ al livello desiderato. Consigliamo il livello 4. La spia di controllo rossa ❶ mostra che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica e si sta riscaldando. L'accensione della spia di controllo verde ❶ indica che la piastra per waffel è pronta per la cottura.
3. Aprire l'apparecchio premendo il blocco della maniglia ❷ e spingere il coperchio verso l'alto.
4. Sagomare l'impasto dividendolo in palline grandi quanto una ciliegia. Collocare ogni pallina in una delle 8 forme per waffel.

❶ **Avvertenza:**

la quantità di impasto può variare in base alle caratteristiche dell'impasto! Aumentare la grandezza delle palline di impasto se le forme per waffel, dopo la cottura, non sono completamente riempite. Ridurre la grandezza delle palline di impasto se durante la cottura l'impasto fuoriesce dalle forme per waffel.

5. Chiudere il coperchio e distribuire in tal modo l'impasto. Assicurarsi che il blocco della maniglia ❷ sia inserito.

i Avvertenza:

se il coperchio non si chiudesse, significa che la consistenza dell'impasto è troppo solida. In tal caso, attendere un po' di tempo. Non appena l'impasto si riscalda, si ammorbidirà.

i Avvertenza:

può succedere che durante il procedimento di cottura, la spia di controllo verde **1** si spenga brevemente e si riaccenda subito dopo. Ciò significa che l'apparecchio è sceso per breve tempo al di sotto della temperatura impostata e si riaccende per raggiungere la temperatura impostata.

- I waffel sono pronti dopo circa 2 minuti. Il grado di cottura può essere determinato impostando il regolatore del grado di doratura **3** o il tempo di cottura.

Il tempo di cottura indicato è solo un valore orientativo, poiché esso dipende ...

... dalla composizione dell'impasto.

... dalla preferenza per waffel più chiari e o più scuri.

... dall'impostazione del regolatore del livello di doratura **3**.

6. Aprire la piastra per waffel e controllare che i waffel siano cotti in modo sufficiente a seconda dei propri gusti. Se la cottura non è stata ultimata, chiudere nuovamente la piastra di cottura e attendere ancora qualche secondo.

i Avvertenza:

nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, Utilizzare pertanto solo stoviglie in legno o plastica resistenti al calore.

7. Aprire la piastra per waffel e prelevare i waffel.

8. Dividere subito i waffel con un coltello, mentre sono ancora caldi. Non appena si raffredderanno, si induriranno e sarà difficile separarli.
9. Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulizia e cura

⚠ Per evitare pericolo di vita per scossa elettrica:

- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.
- Staccare la spina dalla presa di rete e fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
- Non immergere per alcun motivo i componenti dell'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione alla riaccensione dell'apparecchio.

⚠ Attenzione!

Non utilizzare detersivi o solventi. Essi possono attaccare la superficie dell'apparecchio. I resti di detersivi potrebbero finire nei waffel successivamente preparati e arrecare danni alla salute!

- 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 prima di riutilizzarlo.

In caso di resti bruciati e appiccicati:

⚠ Attenzione! Danni materiali!

Non utilizzare in alcun caso oggetti duri. In tal modo potrebbe danneggiarsi il rivestimento delle superfici di cottura.

- Collocare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente. Avvolgere il cavo di rete al supporto situato sul fondo dell'apparecchio. Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale.

Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre 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.

Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, alle parti soggette a usura o alle 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 da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite al termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 68613

CH Assistenza Svizzera

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

telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 68613

Consigli

- Mescolare tutti gli ingredienti uniformemente, in modo da ottenere una doratura uniforme.
- Non sovrapporre mai i waffel croccanti appena cotti, altrimenti potrebbero diventare morbidi. Collocarli su una griglia di cottura allineandoli, per mantenerli croccanti.

Ricette

Waffel alla cannella

125 g	di burro
ca. 200 g	di zucchero
2	uova
65 g	di noci macinate
250 g	di farina
10 g	di cannella
1	cucchiaino di rum

1. Sbattere il burro ammorbidito, le uova e lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso.
2. Aggiungere il resto degli ingredienti.
3. Mescolare il tutto per 2 o 3 minuti con il frullatore alla massima velocità.
4. Lasciare riposare l'impasto per circa un'ora nel frigorifero, in modo da poter ottenere la formazione di palline.

Waffel alla cannella e marzapane

250 g	di burro
400 g	di zucchero
400 g	di farina
4	uova
80 g	di cannella
200 g	di pasta cruda di marzapane

1. Battere il burro ammorbidito insieme alle uova e allo zucchero fino a ottenere una consistenza spumosa.
2. Aggiungere quindi la farina, la cannella e la pasta cruda di marzapane.
3. Mescolare il tutto per 2 o 3 minuti con il frullatore alla massima velocità.
4. Lasciare riposare l'impasto per circa un'ora nel frigorifero, in modo da poter ottenere la formazione di palline.

Pasticcini salati al formaggio

125 g	di farina
100 g	di burro
2	uova
250 ml	di acqua
1/2	cucchiaino di sale
in base ai gusti:	
50 g	di formaggio parmigiano o un po' di cumino

1. Fare sciogliere il burro in acqua calda.
2. Una volta raffreddato il liquido così ottenuto, aggiungerlo alla farina.
3. Aggiungere le uova e il sale, e mescolare il tutto.
4. A seconda dei gusti si può aggiungere il formaggio parmigiano o il cumino

Se l'impasto è troppo solido, aggiungere un po' d'acqua.

Se l'impasto è troppo morbido, si può tenere un po' di tempo in frigo, per farlo solidificare.

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJDE

Gebruiksdoel	20
Technische gegevens	20
Inhoud van de verpakking	20
Apparaatbeschrijving	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Voor de eerste ingebruikname	21
Wafels bakken	21
Reinigen en onderhouden	22
Opbergen	23
Milieurichtlijnen	23
Importeur	23
Garantie en service	23
Tips	24
Recepten	24
Kaneelwafels	24
Kaneel-marsepein-wafels	24
Kaas-koekjes	24

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt aandachtig door en berg deze op voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

Kaneel-wafelijzer

Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor het bakken van wafels voor het huishoudelijke gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Technische gegevens

Spanning : 220-240 V ~ / 50 Hz
Vermogen : 1000 W

Inhoud van de verpakking

- Kaneel-wafelijzer
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Indicatielampjes (rood / groen)
- 2 Handgreep
- 3 Bruiningsregelaar

Veiligheidsvoorschriften

Voorkom levensgevaar door een elektrische schok:

- Verzekert u zich ervan, dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral dan niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.

- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uitschakelen alleen is niet genoeg, omdat er nog altijd netspanning in het apparaat aanwezig is als de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.

Om brand- en letselgevaar te vermijden:

- De onderdelen van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Pak het dan ook alleen bij de handgreep vast. Ook de bruiningsregelaar kan na een bepaalde gebruiksduur heet worden – draag daarom liever ovenwanten.
- Brood en banket kunnen branden! Zet het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen neer, vooral niet onder brandbare gordijnen of hangkasten.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat. Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bij het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.



Let op! Heet oppervlak.

Voor de eerste ingebruikname

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, overtuigt u zich ervan, dat apparaat, netstekker en netsnoer in perfecte toestand zijn en dat alle verpakkingsmaterialen van het apparaat zijn verwijderd.

1. Veeg de bakvlakken met een vochtige doek af.
2. Alle bakoppervlakken licht invetten met bakboter, margarine of olie. Zodoende laten eventuele restanten van het productieproces op de bakoppervlakken beter los.
3. Sluit het deksel (zonder deeg).
4. Steek de netstekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje ❶ brandt en geeft daarmee aan, dat het apparaat met het stroomnet is verbonden. Het groene indicatielampje ❶ brandt pas, als het apparaat opgewarmd is.
5. Schuif de bruiningsregelaar ❸ op stand 5.

❶ **Opmerking:**

bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling door restanten van het productieproces (eveneens is een lichte rookontwikkeling mogelijk). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg a.u.b. voor voldoende ventilatie. Doe bijv. een raam open.

6. Wacht totdat het groene indicatielampje ❶ brandt. Schuif de bruiningsregelaar ❸ dan op stand 1.
7. Haal de stekker uit het stopcontact.
8. Open het apparaat doordat u de vergrendeling op de handgreep ❷ samendrukt en het deksel omhoog klappt.
9. Laat het apparaat opengeklapt afkoelen.
10. Veeg de bakvlakken nog een keer grondig af met een vochtige doek.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Wafels bakken

Als u een deeg heeft voorbereid bestemd voor het kaneel-wafelijzer:

1. Plaats het apparaat op een oppervlak dat egaal en hittebestendig is.

⚠ **Let op:**

pak het apparaat alleen aan de handgreep ❷ vast. De andere delen van het apparaat worden erg heet. Verbrandingsgevaar!

2. Warm het apparaat op met gesloten deksel. Hiertoe steekt u de netstekker in het stopcontact en draait u de bruiningsregelaar ❸ op de gewenste bruiningsgraad. Wij adviseren stand 4. Het rode indicatielampje ❶ geeft aan, dat het apparaat is verbonden met de netstroom en opwarmt. Zodra het groene indicatielampje ❶ brandt, is het wafelijzer gereed om te bakken.
3. Open het apparaat doordat u de vergrendeling op de handgreep ❷ samendrukt en het deksel omhoog klappt.
4. Maak balletjes van het deeg ongeveer ter grootte van een kers. leg telkens een deegballetje in één van de wafelvormen.

❶ **Opmerking:**

de hoeveelheid deeg kan variëren naar gelang de conditie van het deeg! Maak de deegballetjes groter, als de wafelvormen na het bakken niet goed waren opgevuld. Maak de deegballetjes kleiner bij de volgende wafels, als het deeg tijdens het bakken uit de wafelvormen naar buiten komt.

5. Sluit het deksel en verdeel zodoende het deeg. Let erop dat de vergrendeling op de handgreep ❷ vastzit.

i **Opmerking:**

Als het deksel niet gesloten kan worden, is de consistentie van het deeg te stevig. Wacht in dit geval een tijdje af. Zodra het deeg warmer wordt, wordt het ook zachter.

i **Opmerking:**

het kan gebeuren, dat het groene indicatielampje ❶ tijdens het bakken kort uitgaat en dan weer brandt. Dat betekent dat de ingestelde temperatuur kort niet werd bereikt en dat het apparaat opnieuw tot op de ingestelde temperatuur heeft verwarmd.

- De wafels zijn na ca. 2 minuten klaar. De bruiningsgraad kunt u bepalen door de bruiningsregelaar ❸ anders in te stellen of door de baktijd.

De opgegeven baktijd is maar indicatief, want de baktijd is afhankelijk van, ...

... hoe de samenstelling van het wafeldeeg is.

... of u de wafels liever licht of bruin wilt hebben.

... op welke stand de bruiningsregelaar ❸ staat.

6. Open het wafelijzer en controleer of de wafels voldoende gaar, resp. bruin zijn. Als de wafels nog niet klaar zijn, sluit u het wafelijzer en laat u ze nog een moment verder bakken.

i **Opmerking:**

bij het uitnemen van de wafels erop letten, dat de coating van de bakvlakken niet per ongeluk wordt beschadigd. Gebruik daarom alleen hittebestendig bestek van hout of plastic.

7. Open het wafelijzer en haal de wafels eruit.

8. Deel de wafels meteen met een mes, als zij nog warm zijn. Zodra de wafels afkoelen, worden zij hard en kunnen zij niet meer zo goed verdeeld worden.
9. Na de laatste wafel haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reinigen en onderhouden

⚠ **Voorkom levensgevaar van een elektrische schok:**

- Open nooit de behuizing van het apparaat. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Onder geen beding mogen het apparaat of delen daarvan worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistofresten in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

⚠ **Let op!**

Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van het apparaat aantasten. Restanten van deze schoonmaakmiddelen kunnen in de volgende wafels zitten en zodoende letsel veroorzaken!

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

Bij vastgekoekte resten:

⚠ Let op! Materiële schade!

Gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd worden.

- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Wikkel het netsnoer om de houder onder op het apparaat.

Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie en service

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

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs.

Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

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

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

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventuele schade en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop. Na afl oop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 68613

Tips

- Meng alle ingrediënten gelijkmatig voor een gelijkmatige bruining.
- Leg knapperig gebakken wafels nooit op elkaar. Daardoor worden ze snel zacht. Leg ze naast elkaar op een bakrooster, dan blijven ze knapperig.

Recepten

Kaneelwafels

125 g	boter
ca. 200 g	suiker
2	eieren
65 g	gemalen noten
250 g	meel
10 g	kaneel
1 EL	rum

1. Roer de zachte boter, de eieren en de suiker schuimig.
2. Voeg de overige ingrediënten toe.
3. Alles 2 - 3 minuten met de handmixer op hoogste stand door elkaar mengen.
4. Laat het deeg nog ca. een uur rusten in de koelkast, zodat het zich tot kleine balletjes laat vormen.

Kaneel-marsepein-wafels

250 g	boter
400 g	suiker
400 g	meel
4	Eieren
80 g	kaneel
200 g	marsepein-massa

1. Roer de zachte boter, de eieren en de suiker schuimig.
2. Voeg het meel, de kaneel en de marsepein-massa toe.
3. Alles 2 - 3 minuten met de handmixer op hoogste stand door elkaar mengen.
4. Laat het deeg nog ca. een uur rusten in de koelkast, zodat het zich tot kleine balletjes laat vormen.

Kaas-koekjes

125g	meel
100 g	boter
2	eieren
250 ml	water
1/2 TL	zout
naar smaak:	
50 g	Parmezaanse kaas of een beetje komijn

1. Laat de boter smelten in het warme water.
2. Doe deze afgekoelde vloeistof bij het meel.
3. Voeg de eieren en het zout toe en meng alles.
4. Naar smaak kunt u nu de Parmezaanse kaas of de komijn toevoegen.

Mocht het deeg nog te stevig zijn, voeg dan nog wat water toe.

Mocht het deeg te slap zijn, kunt u het een tijdje in de koelkast zetten, zodat het wat steviger wordt.