

# SILVER CREST®



## WAFFLE MAKER / WAFFELEISEN / GAUFRIER SWEW 750 D4

(GB) (IE)

### WAFFLE MAKER

Operating instructions

(FR) (BE)

### GAUFRIER

Mode d'emploi

(CZ)

### VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(SK)

### VAFLOVAČ

Návod na obsluhu

(DK)

### VAFFELJERN

Betjeningsvejledning

(HU)

### GOFRIŠÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

### WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### WAFELIJZER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(ES)

### GOFRERA

Instrucciones de uso

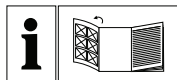
(IT)

### PIASTRA PER WAFFEL

Istruzioni per l'uso

IAN 434994\_2304

(DE) (AT) (FR) (BE)  
(NL) (PL) (SK)



GB IE

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.

FR BE

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

NL BE

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

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

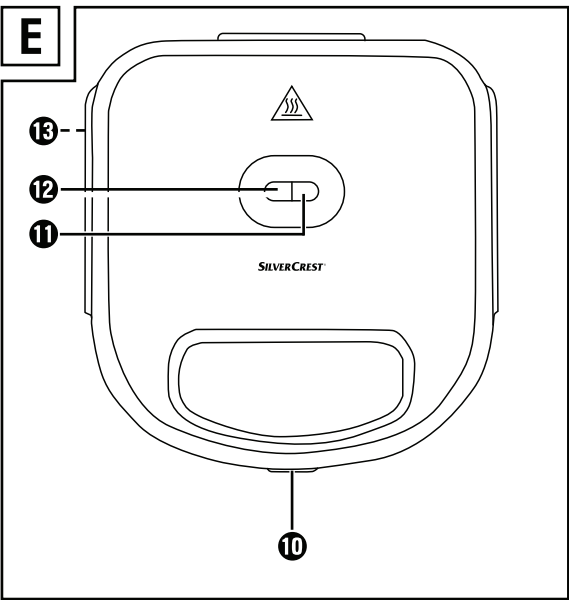
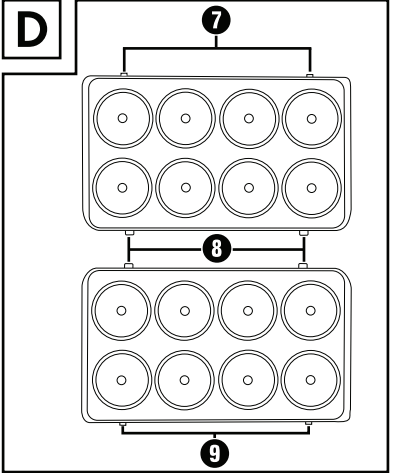
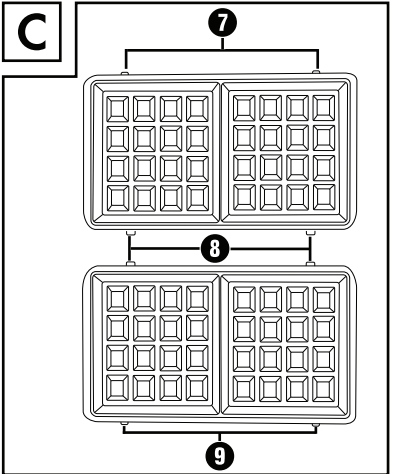
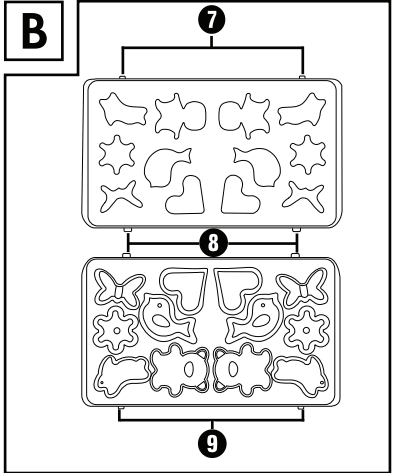
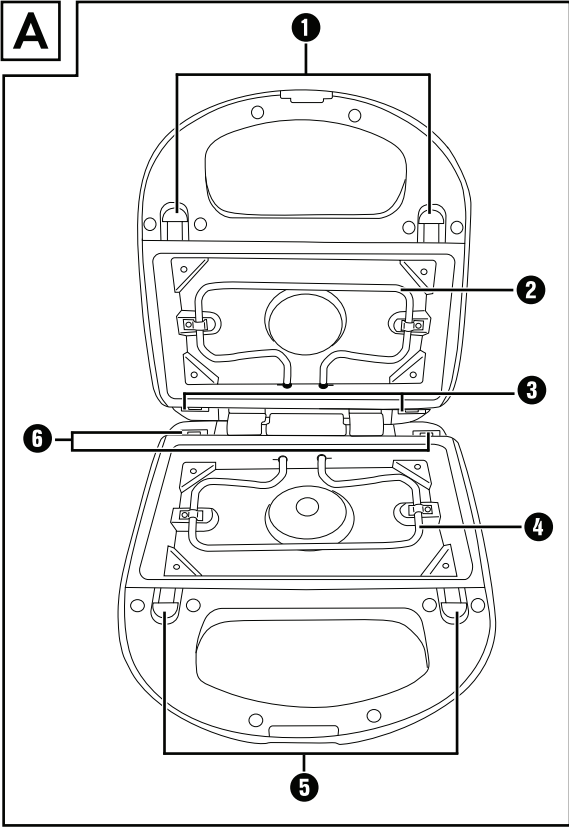
IT

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	39
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
CZ	Návod k obsluze	Strana	79
PL	Instrukcja obsługi	Strona	97
SK	Návod na obsluhu	Strana	117
ES	Instrucciones de uso	Página	135
DK	Betjeningsvejledning	Side	155
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	173
HU	Használati utasítás	Oldal	191



## Index

<b>Introduction</b>	<b>2</b>
<b>Intended use</b>	<b>2</b>
<b>Items supplied</b>	<b>2</b>
<b>Appliance description</b>	<b>3</b>
<b>Technical data</b>	<b>4</b>
<b>Safety instructions</b>	<b>4</b>
<b>Exchanging the removable plates</b>	<b>6</b>
Placement of the removable plates	7
Extracting the removable plate	7
<b>Commissioning</b>	<b>7</b>
<b>Operation</b>	<b>8</b>
Baking times at a glance	8
Making patterned waffles	8
Baking waffles/doughnuts	9
<b>Cleaning</b>	<b>10</b>
<b>Storage</b>	<b>11</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>11</b>
<b>Recipes</b>	<b>12</b>
Basic batter for waffles	12
Chocolate waffles	12
Basic batter for nut waffles/patterned waffles	13
Sweet batter for nut waffles/patterned waffles	13
Savoury batter for nut waffles/patterned waffles	14
Basic doughnut batter	14
Fruit yoghurt doughnuts	15
Fitness doughnuts	15
<b>Disposal</b>	<b>16</b>
Disposal of the appliance	16
Disposal of the packaging	16
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b>	<b>17</b>
Service	18
Importer	18

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component 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 this appliance only as described and only for the purposes indicated. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

## Intended use

This appliance is exclusively intended for making waffles, patterned waffles and doughnuts.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance for commercial applications! The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Waffle Maker
- 2 Removable plates "Waffles"
- 2 Removable plates "Patterned waffles"
- 2 Removable plates "Doughnut"
- Operating instructions

- 1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packaging material and stickers.

### NOTICE

- ▶ Check the contents to ensure everything is present and for visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Service**).

## Appliance description

Illustration A:

- ❶ Locking device
- ❷ Heating coil
- ❸ Lower mountings
- ❹ Heating coil
- ❺ Locking devices
- ❻ Rear mountings

Illustration B (Patterned waffles):

- ❷ Upper latches
- ❸ Lower and rear latches (flat and wide)
- ❹ Front latches

Illustration C (Waffle):

- ❷ Upper latches
- ❸ Lower and rear latches (flat and wide)
- ❹ Front latches


Figure D (Doughnuts):

- ❷ Upper latches
- ❸ Lower and rear latches (flat and wide)
- ❹ Front latches

Illustration E:


- ❿ Lid locking device
- ⓫ Control lamp "Ready"
- ⓬ Control lamp "Power"
- ⓭ Cable retainer

## Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	750 W
	The coating of the removable plates is food-safe.

## Safety instructions

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  **NEVER** submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.
- ▶ When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. **NEVER** clean the appliance under running water.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. **NEVER** use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- ▶ After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- ▶ **NEVER** open the housing of the appliance.

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children of at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- ▶ Children should 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.
- ▶ Risk of injury if appliance is misused.
- ▶ The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the handles.
- ▶ Never operate the appliance without the removable plates! Make sure that one removable plate is always inserted during operation. The heating elements get very hot!
- ▶ Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- ▶ Be careful when taking out the prepared food. Both the appliance and the food will be extremely hot.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.



Attention! Hot surfaces!



## CAUTION - RISK OF FIRE!

- ▶ This appliance may not be used in close vicinity to flammable material.
- ▶ Do not leave the appliance unattended at any time when it is in use.
- ▶ Operate the appliance only on heat resistant surface.
- ▶ Do not operate the appliance unsupervised.

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- ▶ Do not use abrasive cleansers or sharp objects for cleaning.

## NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

## Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

- Removable plates “Doughnut”: for baking doughnuts (fig. D).
- “Waffles” removable plates: for making waffles (fig. C).
- “Patterned waffles” removable plates: for preparing hollow patterned waffle halves which can then be filled and fitted together (fig. B).

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before exchanging the removable plates.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!  
Risk of Burns!

## NOTE

- ▶ When using the “patterned waffles” removable plates, please always ensure that the top removable plate is installed in the top section of the appliance and that the bottom removable plate is installed in the bottom section of the appliance. Use the illustrations in the fold-out page for orientation.

## Placement of the removable plates

- 1) Open the waffle iron by releasing the lid locking device ⑩ and lifting the lid.
- 2) Upper removable plate: First slide the lower latches ③ into the lower mountings ③.
- 3) Now press the upper latches ⑦ onto the locking devices ①, so that the upper latches ⑦ spring under the locking devices ① and the removable plate is firmly seated.
- 4) Lower removable plate: First slide the rear latches ⑧ into the rear mountings ⑥.
- 5) Now press the front latches ④ onto the locking devices ⑤ so that the latches ④ spring under the locking devices ⑤ and the removable plate is firmly seated.
- 6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

## Extracting the removable plate

- 1) Upper removable plate: Slide the locking devices ① upwards and simultaneously tilt the removable plate forward. Lift the removable plate out from the lower mountings ③.
- 2) Lower removable plate: Pull the locking devices ⑤ to the front. The removable plate springs out a little so that you can pull it out from the rear mountings ⑥.

## Commissioning

Carry out the following procedure with each of the 3 pairs of removable plates.

- 1) Smear the non-stick coating on the removable plates with oil suitable for cooking.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!  
Risk of Burns!
- 2) Install a pair of removable plates into the appliance.
  - 3) Insert the plug into a mains power socket.
  - 4) Close the appliance and lock it with the lid locking device ⑩.
  - 5) Let the appliance heat up for about 10 minutes.

## NOTICE

- ▶ With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.
- 6) Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
  - 7) Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter "Cleaning".
  - 8) The appliance is now ready for use.

## Operation

### Baking times at a glance

You can find a basic dough suitable for each pair of removable plates in the "Recipes" section. The table below serves as a guide giving approximate values for the relevant baking times. If the waffle or doughnut is not to your personal taste, adjust the baking time. If you use a dough with other ingredients, it may be necessary to change the baking times as well.

Removable plates	Baking times for the basic dough
"Patterned waffles"	3-4 minutes
"Doughnut"	2-3 minutes
"Waffles"	approx. 5 minutes

### Making patterned waffles

- 1) Select the "patterned waffles" removable plates and insert them. Always ensure that you insert the top removable plate in the top half of the appliance and the bottom removable plate in the bottom half. The removable plate with the recessed moulds for filling the dough must be inserted at the bottom.

## CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.
- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
  - 3) Insert the plug into a mains power socket. The red "Power" control lamp 12 lights up.
  - 4) As soon as the appliance has heated up, the green "Ready" control lamp 1 illuminates.
  - 5) Undo the lid locking device 10, open the lid and put approximately 1/2 tsp. of batter (see "Recipes" chapter for recipes for patterned waffles) into each of the moulds of the bottom removable plates.

## NOTICE

- ▶ Ensure that the batter has been distributed across all parts of the pattern. Otherwise, parts of the pattern may be missing.
- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.

## CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, always remove your patterned waffles with a plastic or wooden spoon or some other suitable, non-metallic implement.
- 7) The patterned waffles are ready after about 3–4 minutes. Undo the lid locking device ⑩, open the cover and remove the patterned waffles.
  - 8) When you have finished preparing your patterned waffles, please disconnect the mains plug from the mains socket.
  - 9) Allow the patterned waffles to cool down a little and trim any excess batter from the edge of the patterned waffles with a knife.
  - 10) Fill the patterned waffles with the required filling. Also spread a little of the filling towards the edge of the patterned waffles and place the matching counterpart on top so that both halves stick together, creating a hollow form.

## Baking waffles/doughnuts

- 1) Select the “waffles” or “doughnuts” removable plates and insert them.

## CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.
- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.
  - 3) Insert the plug into a mains power socket. The red “Power” control lamp ⑫ lights up.
  - 4) As soon as the appliance has heated up, the green “Ready” control lamp ⑪ lights up.
  - 5) Open the lid and place about 2–3 large tablespoons of waffle batter into the centre of each of the waffle baking surfaces or fill the doughnut forms of the lower removable plate with sufficient doughnut batter so that the respective form is filled with batter.
  - 6) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.

## CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, remove the waffles/doughnuts only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.

- 7) The waffles are ready after about 5 minutes. Doughnuts require around 2–3 minutes. These times can vary depending on the type of batter and personal taste. Undo the lid locking device **10**, open the cover and remove the waffles/doughnuts.
- 8) When you have finished baking waffles/doughnuts, disconnect the plug from the mains power socket.

## Cleaning

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



**NEVER** submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

### **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

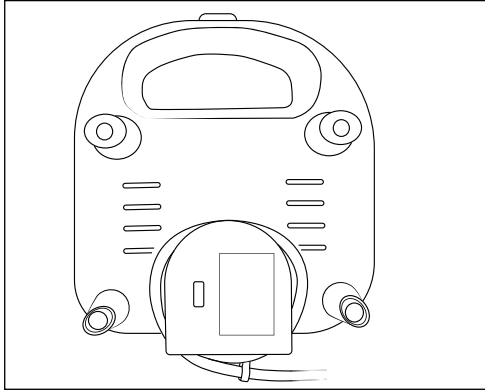
- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the upper surfaces of the appliance.
- ▶ Under no circumstances should you clean the appliance in the dishwasher!

### **NOTICE**

- ▶ Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.
- ▶ As the undersides of the removable plates are not coated, they can easily stain after cleaning in the dishwasher. However, this does not affect the function.  
We therefore recommend cleaning the removable plates by hand.
- Wipe the housing with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with clean water.
- Take out the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils **2** **4** are located, proceed as follows:
  - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
  - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

## Storage

- Clean the appliance as described in the section “Cleaning”.
- Wind the cable around the cable retainer **16** on the underside of the appliance and fasten it with the cable clip.



- Store the appliance in a dry place.

## Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not function.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the power cable into a mains power socket.
	The appliance is defective.	In this case, contact Customer Services.
The doughnuts/patterned waffles/waffles are too dark.	The doughnuts/patterned waffles/waffles were in the appliance for too long.	Remove the doughnuts/patterned waffles/waffles sooner.

## Recipes

### Basic batter for waffles

#### Ingredients:

- ◆ 250 g margarine or butter
- ◆ approx. 200 g sugar
- ◆ 2 packets of vanilla sugar
- ◆ 5 eggs
- ◆ 500 g flour
- ◆ 2 tsp of baking powder
- ◆ 350 - 400 ml milk

- 1) Whisk the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and vanilla sugar, then mix everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

### Chocolate waffles

#### Ingredients:

- ◆ 150 g soft butter
- ◆ 3 eggs
- ◆ 150 g sugar
- ◆ 100 g grated white chocolate
- ◆ 250 g flour
- ◆ 1 tsp cinnamon
- ◆ 50 ml milk

- 1) Whisk the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and cinnamon, then mix everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 5) Now fold in the grated chocolate.
- 6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

## Basic batter for nut waffles/patterned waffles

### Ingredients:

- ◆ 400 g flour
- ◆ 100 g sugar
- ◆ 100 g soft butter
- ◆ 2 eggs
- ◆ 100 ml milk
- ◆ ¼ tsp baking powder

- 1) Whisk the butter, the sugar and the eggs.
- 2) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
- 3) Now add the milk.
- 4) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

### NOTE

- ▶ Patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients: such as jam, icing, nut-nougat spreads, custard, yoghurt, apple purée, caramel, cream or, for savoury fillings, cream cheese, herb curd cheese, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese etc.
- ▶ You can also cover the patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle sugar powder on them.

## Sweet batter for nut waffles/patterned waffles

### Ingredients:

- ◆ 500 g flour
- ◆ 200 g sugar
- ◆ 200 g Butter or margarine
- ◆ 200 g sour cream
- ◆ 3 eggs
- ◆ 1 tsp of baking powder
- ◆ 1 packets of vanilla sugar

- 1) Separate the white and the yolk of two eggs. The yolk is not required.
- 2) Now whisk the butter/margarine, the sugar, the vanilla sugar, the 2 egg whites and one whole egg (yolk and white).
- 3) Stir in the sour cream.



- 4) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
- 5) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

## NOTE

- ▶ Sweet patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:  
such as jam, icing, nut-nougat spread, custard, yoghurt, apple purée, caramel or cream.
- ▶ You can also cover the patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle sugar powder on them.

## Savoury batter for nut waffles/patterned waffles

### Ingredients:

- ◆ 200 g flour
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 egg
- ◆ ¼ tsp baking powder
- ◆ 1 pinch sugar
- ◆ 1 pinch of salt

- 1) Whisk the margarine, the sugar, the egg and the salt.
- 2) Mix the flour and baking powder together and add this.
- 3) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

## NOTE

- ▶ Savoury patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:  
such as cream cheese, herb quark, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese, etc.

## Basic doughnut batter

### Ingredients:

- ◆ 260 g flour
- ◆ 130 g sugar
- ◆ 1 sachet of vanilla sugar
- ◆ 250 ml milk
- ◆ 3 eggs
- ◆ 5 tbsp. maize germ oil
- ◆ 1 sachet of baking powder

- 1) Mix the flour, sugar, vanilla sugar, milk, eggs, oil and baking powder until smooth.

## NOTE

- ▶ You can also cover the doughnuts with chocolate glaze or icing, or sprinkle sugar powder on them.

## Fruit yoghurt doughnuts

- ◆ 150 g flour (wholewheat)
- ◆ 50 g oat flour
- ◆ alternatively instant oat flakes
- ◆ 3 tsp of baking powder
- ◆ 180 g yoghurt (1 small cup, strawberry or banana)
- ◆ 4 tbsp. cooking oil (sunflower oil)
- ◆ 40 g cane sugar
- ◆ 4 tablespoons of water

- 1) Mix the wholewheat flour with the oatmeal and the baking powder.
- 2) Add the remaining ingredients and mix into a batter.

## Fitness doughnuts

- ◆ 6 tbsp. cane sugar
- ◆ 1 pinch of nutmeg
- ◆ 1 pinch of cinnamon
- ◆ 175 g flour (wholewheat)
- ◆ 1 sachet of baking powder
- ◆ 8 tbsp. cooking oil (sunflower oil)
- ◆ 8 tbsp. yoghurt (drinking yoghurt)

- 1) Mix the cane sugar, nutmeg, cinnamon, flour and baking powder in a bowl.
- 2) Slowly add the oil and drinking yoghurt while stirring continuously until you have a creamy batter.

## Disposal

### Applies only to France:



Points de collecte sur [www.quefairedelesdechets.fr](http://www.quefairedelesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

## Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

**The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.**

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

## **Kompernass Handels GmbH warranty**

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### **Warranty conditions**

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

### **Warranty period and statutory claims for defects**

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

### **Scope of the warranty**

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 434994\_2304 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 434994\_2304.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1800 101010

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

IAN 434994\_2304

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>20</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>20</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>20</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>21</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>22</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>22</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>24</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	25
Herausnehmen der Wechselplatten .....	25
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>25</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>26</b>
Übersicht Backzeiten .....	26
Motiv-Waffeln backen .....	26
Belgische Waffeln/Donuts backen .....	27
<b>Reinigen</b> .....	<b>28</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>29</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>29</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>30</b>
Basisteig für Belgische Waffeln .....	30
Schokoladenwaffeln .....	30
Basisteig für Motiv-Waffeln .....	31
Süßer Teig für Motiv-Waffeln .....	31
Salziger Teig für Motiv-Waffeln .....	32
Basisteig für Donuts .....	33
Fruchtjoghurt-Donut .....	33
Fitness-Donut .....	34
<b>Entsorgung</b> .....	<b>34</b>
Gerät entsorgen .....	34
Verpackung entsorgen .....	35
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>35</b>
Service .....	37
Importeur .....	37

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Backen von Waffeln, Motiv-Waffeln und Donuts.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
  - 2 Wechselplatten „Belgische Waffeln“
  - 2 Wechselplatten „Motiv-Waffeln“
  - 2 Wechselplatten „Donuts“
  - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
  - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und vorhandene Aufkleber.

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Arretierungen
- ❷ Heizschlange
- ❸ untere Halterungen
- ❹ Heizschlange
- ❺ Arretierungen
- ❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Belgische Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung D (Donuts):


- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung E:

- ❿ Deckelverriegelung
- ⓫ Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- ⓬ Indikationsleuchte „Power“
- ⓭ Kabelaufwicklung



## Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Die Beschichtung der Wechsellplatten ist lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG! STROMSCHLAGEGFAHR!**

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- ⊘ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ 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 jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wechselplatten! Achten Sie darauf, dass bei Betrieb immer ein Wechselplattenpaar eingesetzt ist. Die Heizschlangen werden sehr heiß!
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen. Das Gerät sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.



Achtung! Heiße Oberfläche!

## ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihaftbeschichtung des Waffeisens nicht zu zerstören.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

## HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

## Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Donuts“: zum Backen von Donuts (Abb. D).
- Wechselplatten „Belgische Waffeln“: zum Backen von Waffeln (Abb. C).
- Wechselplatten „Motiv-Waffeln“: zur Zubereitung von hohlen Waffelmotiv-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann (Abb. B).

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

## HINWEIS

- ▶ Achten Sie bei den Wechselplatten „Motiv-Waffeln“ immer darauf, die obere Wechselplatte in den oberen Teil des Gerätes zu installieren und die untere Wechselplatte in den unteren Teil des Gerätes. Orientieren Sie sich an den Abbildungen der Ausklappseite.

## Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Deckelverriegelung 10 lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen 8 in die unteren Halterungen 3.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen 7 auf die Arretierungen 1, so dass die Rastnasen 7 unter die Arretierungen 1 springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen 8 in die hinteren Halterungen 6.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen 9 auf die Arretierungen 5, so dass die Rastnasen 9 unter die Arretierungen 5 springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

## Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen 1 nach oben und kippen gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne. Heben Sie die Wechselplatte aus den unteren Halterungen 3 heraus.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen 5 nach vorne. Die Wechselplatte springt dadurch etwas heraus, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen 6 herausziehen können.

## Erste Inbetriebnahme

Führen Sie die folgende Prozedur mit jedem der 3 Wechselplattenpaare durch.

- 1) Reiben Sie einmalig die Antihaffbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!
- 2) Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
  - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

- 4) Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 5) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

## HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- 6) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 7) Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 8) Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Bedienen

### Übersicht Backzeiten

Passend zu jedem Wechselplattenpaar finden Sie einen Basisteig im Kapitel „Rezepte“. Orientieren Sie sich mit Hilfe der folgenden Tabelle, der Sie Richtwerte für die jeweiligen Backzeiten entnehmen können. Sollte die Waffel oder der Donut nicht Ihrem persönlichen Geschmack entsprechen, dann passen Sie die Backzeit an. Verwenden Sie einen Teig mit anderen Zutaten, dann kann es notwendig sein, die Backzeiten ebenso zu verändern.

Wechselplatten	Backzeiten für den Basisteig
„Motiv-Waffeln“	3–4 Minuten
„Donuts“	2–3 Minuten
„Belgische Waffeln“	ca. 5 Minuten

### Motiv-Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Motiv-Waffeln“ und setzen Sie diese ein. Achten Sie dabei darauf, die obere Wechselplatte in der oberen Hälfte des Gerätes zu montieren und die untere Wechselplatte in der unteren Hälfte. Die Wechselplatte mit den vertieften Formen zum Einfüllen des Teiges muss unten eingesetzt werden.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
  - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ⑫ leuchtet.
  - 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ ⑪ auf.

- 5) Lösen Sie die Deckelverriegelung 10, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1/2 TL Teig (Rezepte für Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen der unteren Wechselplatten.

## HINWEIS

- ▶ Achten Sie darauf, dass Sie den Teig über alle Teile des Motivs verteilen. Ansonsten kann es passieren, dass Teile des Motivs nicht ausgefüllt werden.

- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

- 7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung 10, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Motiv-Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 9) Lassen Sie die Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).
- 10) Füllen Sie die Motiv-Waffeln mit der gewünschten Füllung. Verteilen Sie ein wenig der Füllung auch auf dem Rand der Motiv-Waffeln und legen Sie das passende Gegenstück darauf, so dass die beiden Hälften zusammenkleben und eine Hohlkörperfigur entsteht.

## Belgische Waffeln/Donuts backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Belgische Waffeln“ oder „Donuts“ und setzen Sie diese ein.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ 12 leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ 11 auf.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig mittig in jede der Waffelbackflächen oder füllen Sie in die Donutformen der unteren Wechselplatte so viel Donutteig, dass dieser die jeweilige Form ausfüllt.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Waffeln/Donuts nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

Die Waffeln sind nach ca. 5 Minuten, die Donuts nach ca. 2 - 3 Minuten fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Teig und persönlichem Geschmack, variieren. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln/Donuts.

- 7) Wenn Sie keine weiteren Waffeln/Donuts mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGEFAHR!**

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

## HINWEIS

- ▶ Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- ▶ Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

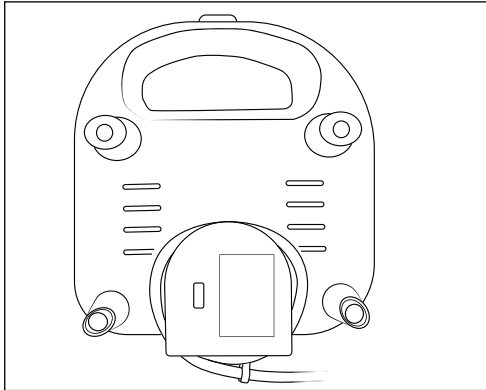
Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der Hand.

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.

- Nehmen Sie die Wechselplatten ab, reinigen Sie sie in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ② ④ befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
  - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder einem kleinen Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

## Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ⑬ an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Donuts/Motiv-Waffeln/Waffeln werden zu dunkel.	Die Donuts/Motiv-Waffeln/Waffeln waren zu lange im Gerät.	Nehmen Sie die Donuts/Motiv-Waffeln/Waffeln eher heraus.



## Rezepte

### Basisteig für Belgische Waffeln

#### Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 5 Eier
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 350 - 400 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

### Schokoladenwaffeln

#### Zutaten:

- ◆ 150 g weiche Butter
- ◆ 3 Eier
- ◆ 150 g Zucker
- ◆ 100 g geriebene weiße Schokolade
- ◆ 250 g Mehl
- ◆ 1 TL Zimt
- ◆ 50 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Zimt hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.

- 4) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 5) Als letztes heben Sie die geriebene Schokolade unter.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

## Basisteig für Motiv-Waffeln

### Zutaten:

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ ¼ TL Backpulver

- 1) Vermengen Sie die Butter, den Zucker und die Eier.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Geben Sie die Milch hinzu.
- 4) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

### HINWEIS

- ▶ Die Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen: Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell, Sahne oder für herzhaftere Füllungen Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzener Gouda usw.
- ▶ Sie können die Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

## Süßer Teig für Motiv-Waffeln

### Zutaten:

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 200 g Butter oder Margarine
- ◆ 200 g Schmand
- ◆ 3 Eier
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker

- 1) Trennen Sie von zwei Eiern das Eigelb und das Eiweiß. Das Eigelb wird nicht benötigt.
- 2) Vermengen Sie die Butter/Margarine, den Zucker, den Vanillezucker, die 2 Eiweiße und das ganze Ei (Eigelb und Eiweiß).
- 3) Rühren Sie den Schmand unter.
- 4) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 5) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

## HINWEIS

- ▶ Die süßen Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen: zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell oder Sahne.
- ▶ Sie können die Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

## Salziger Teig für Motiv-Waffeln

### Zutaten:

- ◆ 200 g Mehl
- ◆ 125 g Margarine
- ◆ 1 Ei
- ◆ ¼ TL Backpulver
- ◆ 1 Prise Zucker
- ◆ 1 Messerspitze Salz

- 1) Vermengen Sie die Margarine, den Zucker, das Ei und das Salz.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

## HINWEIS

- ▶ Die salzigen Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen: Zum Beispiel mit Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzenen Gouda usw.

## Basisteig für Donuts

### Zutaten:

- ◆ 260 g Mehl
- ◆ 130 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillinzucker
- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 3 Eier
- ◆ 5 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 1 Pck. Backpulver

- 1) Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Milch, Eier, Öl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.

### HINWEIS

- ▶ Sie können die Donuts auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

## Fruchtjoghurt-Donut

- ◆ 150 g Mehl (Weizenvollkorn)
- ◆ 50 g Mehl (Hafermehl)
- ◆ alternativ Instanthaferflocken
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ 180 g Joghurt (1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
- ◆ 4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 40 g Rohrzucker
- ◆ 4 EL Wasser

- 1) Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen.
- 2) Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.

## Fitness-Donut

- ◆ 6 EL Rohrzucker
- ◆ 1 Prise Muskat
- ◆ 1 Prise Zimt
- ◆ 175 g Mehl, dunkles
- ◆ 1 Pck. Backpulver
- ◆ 8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

- 1) Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 2) Langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben und dabei ständig rühren, damit es ein cremiger Teig wird.

## Entsorgung

### Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

### Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 434994\_2304 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 434994\_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

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

IAN 434994\_2304

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.

Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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





## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>40</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>40</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>40</b>
<b>Présentation de l'appareil</b> .....	<b>41</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>42</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>42</b>
<b>Echanger les plaques interchangeables</b> .....	<b>44</b>
Insertion des plaques interchangeables .....	45
Retrait des plaques interchangeables .....	45
<b>Première mise en service</b> .....	<b>45</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>46</b>
Aperçu des temps de cuisson .....	46
Cuisson de motifs en gaufrettes .....	46
Cuisson des gaufres/donuts .....	47
<b>Nettoyage</b> .....	<b>48</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>49</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>49</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>50</b>
Pâte de base pour gaufres .....	50
Gaufres au chocolat .....	50
Pâte de base pour les motifs en gaufrettes .....	51
Pâte sucrée pour les motifs en gaufrettes .....	51
Pâte salée pour motifs en gaufrettes .....	52
Pâte de base für Donuts .....	53
Donut au yaourt aux fruits .....	53
Donut «Fitness» .....	54
<b>Recyclage</b> .....	<b>54</b>
Recyclage de l'appareil .....	54
Recyclage de l'emballage .....	55
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>55</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>58</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>59</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>59</b>

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson de gaufres, de motifs en gaufrettes et de donuts.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. N'utilisez pas l'appareil à des fins professionnelles ! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de détériorations dues à une utilisation non conforme.

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Gouffrier
- 2 plaques interchangeableables «Gaufres»
- 2 plaques interchangeableables «Motifs en gaufrettes»
- 2 plaques interchangeableables «Donuts»
- Mode d'emploi

- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeableables et le mode d'emploi du carton.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants.

### REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

## Présentation de l'appareil

Figure A :

- ❶ Dispositifs d'arrêt
- ❷ Serpentin de chauffage
- ❸ Fixations inférieures
- ❹ Serpentin de chauffage
- ❺ Dispositifs d'arrêt
- ❻ Fixations arrière

Figure B (Motifs en gaufrettes) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- ❹ Ergot avant

Figure C (Gaufres) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- ❹ Ergots avant


Figure D (Donuts) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- ❹ Ergots avant

Figure E :

- ❿ Verrouillage du couvercle
- ⓫ Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»
- ⓬ Témoin de contrôle «Power»
- ⓭ Enroulement du câble


## Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	750 W
	Le revêtement des plaques interchangeable convient aux produits alimentaires.

## Consignes de sécurité

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni coincé.
- ▶ Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Ne saisissez que les poignées.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans plaques interchangeables. Veillez bien à ce qu'une paire de plaques interchangeables soit toujours en place durant le fonctionnement. Les serpents de chauffage deviennent brûlants !
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- ▶ Sortir les gaufres/gaufrettes cuites avec précaution. L'appareil ainsi que les gaufres/gaufrettes sont très chauds.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- ▶ Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.



Attention ! Surface brûlante !

## ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en opération.
- ▶ Toujours opérer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil sans surveillance.

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez tous les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- ▶ N'utilisez ni produits nettoyants agressifs ni objets pointus pour le nettoyage.

## REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

## Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

- Plaques interchangeables «Donuts» : pour la cuisson de donuts (Fig. D).
- Plaques interchangeables «Gaufres» : pour la cuisson de gaufres (Fig. C).
- Plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes» : pour préparer des moitiés de motifs en gaufrettes creuses à fourrer et à assembler (Fig. B).

### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.

### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

## REMARQUE

- Pour les plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes», veuillez toujours à placer la plaque interchangeable supérieure respective dans la partie supérieure de l'appareil, et la plaque interchangeable inférieure respective dans la partie inférieure de l'appareil. Aidez-vous des figures illustrées sur le volet dépliant.

## Insertion des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez l'appareil en desserrant le verrouillage du couvercle ⑩ et en ouvrant le couvercle.
- 2) Plaque interchangeable supérieure : faites d'abord glisser les ergots inférieurs ③ dans les fixations inférieures ③.
- 3) Appuyez à présent les ergots supérieurs ⑦ dans les dispositifs d'arrêt ①, afin que les ergots ⑦ sautent sous les dispositifs d'arrêt ① et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 4) Plaque interchangeable inférieure : faites d'abord glisser les ergots arrière ⑧ dans les fixations arrière ⑥.
- 5) Appuyez à présent les ergots avant ⑨ dans les dispositifs d'arrêt ⑤, afin que les ergots ⑨ sautent sous les dispositifs d'arrêt ⑤ et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 6) Appuyez une fois avec force sur la plaque interchangeable inférieure, pour garantir qu'elle a été insérée en toute sécurité.

## Retrait des plaques interchangeables

- 1) Plaque interchangeable supérieure : faites glisser les dispositifs d'arrêt ① vers le haut et faites basculer en même temps la plaque interchangeable vers l'avant. Levez la plaque interchangeable pour la faire sortir des fixations inférieures ③.
- 2) Plaque interchangeable inférieure : tirez les dispositifs d'arrêt ⑤ vers l'avant. La plaque interchangeable fait ainsi légèrement saillie, vous permettant ainsi de la sortir des fixations arrière ⑥.

## Première mise en service

Exécutez la procédure suivante avec chacune des trois paires de plaques interchangeables.

- 1) Frottez une fois le revêtement anti-adhésif des plaques interchangeables avec de l'huile de cuisine adaptée.

## AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !



- 2) Insérez une paire de plaques interchangeables dans l'appareil.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 4) Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.
- 5) Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

## REMARQUE

► Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.

- 6) Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- 7) Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- 8) L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

## Utilisation

### Aperçu des temps de cuisson

Vous trouverez une pâte de base adaptée à chaque paire de plaques interchangeables au chapitre «Recettes». Orientez-vous au tableau suivant, où vous trouverez des valeurs indicatives pour les temps de cuisson respectifs. Si la gaufre ou le donut ne correspond pas à votre goût personnel, adaptez alors le temps de cuisson. Si vous utilisez une pâte avec d'autres ingrédients, il est possible que vous deviez alors également modifier les temps de cuisson.

Plaques interchangeables	Temps de cuisson de la pâte de base
"Motifs en gaufrettes"	3 - 4 minutes
"Donuts"	2 - 3 minutes
"Gaufres"	env. 5 minutes

### Cuisson de motifs en gaufrettes

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes» et insérez-les. Veillez à monter la plaque interchangeable supérieure dans la moitié supérieure de l'appareil et la plaque interchangeable inférieure dans la moitié inférieure. La plaque interchangeable avec les formes creuses pour verser la pâte doit être placée en bas.

## ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin de contrôle rouge «Power» 12 s'allume.

- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ⑩ s'allume.
- 5) Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et placez env. 1/ 2. c. à soupe de pâte (recettes pour les motifs en gaufrettes, voir le chapitre «Recettes») dans chaque moule des plaques interchangeables inférieures.

## REMARQUE

- ▶ Veillez à répartir la pâte sur toutes les parties du motif. Sinon il peut arriver que des parties du motif ne soient pas remplies.

- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez tous les motifs en gaufrettes uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.

- 7) Les motifs en gaufrettes sont prêts au bout de 3 à 4 minutes. Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les motifs en gaufrettes.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres motifs en gaufrettes, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- 9) Laissez refroidir un peu les motifs en gaufrettes et découpez le surplus de pâte sur le bord des motifs en gaufrettes à l'aide d'un couteau (ébavurer).
- 10) Fourrez les motifs en gaufrettes avec le fourrage souhaité. Étalez un peu de fourrage également sur le bord des motifs en gaufrettes et placez l'autre moitié par-dessus de manière à ce que les deux moitiés collent ensemble et forment un corps creux.


## Cuisson des gaufres/donuts

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «gaufres» ou «donuts» et insérez-les.


## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin de contrôle rouge «Power» ⑫ s'allume.
- 4) Dès que l'appareil est chaud, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ⑩ s'allume.
- 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre au centre de chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre ou remplissez de pâte à donuts les moules à donuts de la plaque interchangeable inférieure.

- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle .

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez les gaufres/donuts avec une spatule en plastique ou en bois ou un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.
- 7) Les gaufres sont prêtes au bout de 5 minutes environ, et les donuts au bout de 2-3 minutes environ. Selon la pâte utilisée et les préférences personnelles, cette durée peut varier. Desserrez le verrouillage du couvercle , ouvrez le couvercle et retirez les gaufres/donuts.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufres/donuts, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage. Risque de brûlure !

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.
- ▶ Ne nettoyez en aucun cas l'appareil au lave-vaisselle.

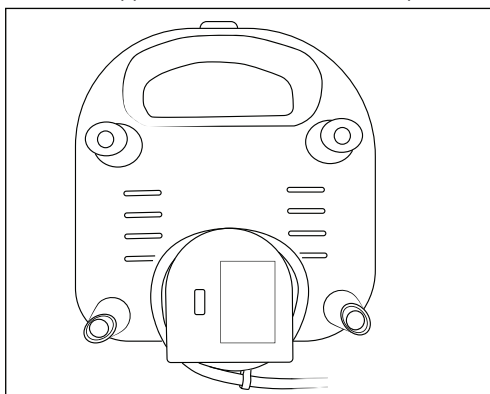
## REMARQUE

- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.
  - ▶ Les plaques interchangeables peuvent être lavées au lave-vaisselle. Dans la mesure où le dessous des plaques interchangeables n'est pas enduit, une légère décoloration peut apparaître après le lavage au lave-vaisselle. Cela n'impacte toutefois pas le fonctionnement. Nous recommandons donc de nettoyer les plaques interchangeables à la main.
- Essayez le boîtier avec un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, mettez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essayez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire.

- Retirez les plaques interchangeables, nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.
- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeables dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage ② ④, veuillez procéder comme suit :
  - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
  - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

## Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble ⑬ situé sous l'appareil et fixez-le à l'aide du clip de fixation du câble.



- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

## Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
Les donuts/motifs en gaufrettes/gaufres deviennent trop foncés.	Les donuts/motifs en gaufrettes/gaufres sont restés trop longtemps dans l'appareil.	Retirez les donuts/motifs en gaufrettes/gaufres plus tôt.

## Recettes

### Pâte de base pour gaufres

#### Ingrédients :

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
- ◆ env. 200 g de sucre
- ◆ 2 sachets de sucre vanillé
- ◆ 5 œufs
- ◆ 500 g de farine
- ◆ 2 c. à café de levure chimique
- ◆ 350 - 400 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mélangez-le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) En remuant constamment, incorporez progressivement et tour à tour le lait et la farine.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse.

### Gaufres au chocolat

#### Ingrédients :

- ◆ 150 g de beurre mou
- ◆ 3 œufs
- ◆ 150 g de sucre
- ◆ 100 g de chocolat blanc râpé
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 1 c. à café de cannelle
- ◆ 50 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez progressivement tour à tour le lait et la farine.

- 5) Pour finir, incorporez le chocolat râpé.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

## Pâte de base pour les motifs en gaufrettes

### Ingrédients :

- ◆ 400 g de farine
- ◆ 100 g de sucre
- ◆ 100 g de beurre mou
- ◆ 2 œufs
- ◆ 100 ml de lait
- ◆ ¼ c. à café de levure chimique

- 1) Mélangez le beurre, le sucre et les œufs.
- 2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 3) Ajoutez ensuite le lait.
- 4) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez fourrer les motifs en gaufrettes avec différents ingrédients : Par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pomme, du caramel, de la crème ou, pour des fourrages plus consistants, avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.
- ▶ Vous pouvez également enrober les motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

## Pâte sucrée pour les motifs en gaufrettes

### Ingrédients :

- ◆ 500 g de farine
- ◆ 200 g de sucre
- ◆ 200 g de beurre ou de margarine
- ◆ 200 g de crème aigre
- ◆ 3 œufs
- ◆ 1 c. à café de levure chimique
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé

- 1) Séparez les blancs des jaunes des deux œufs. Le jaune ne sera pas utilisé.
- 2) Mélangez le beurre/la margarine, le sucre, le sucre vanillé, les 2 blancs d'œufs et l'œuf entier (jaune et blanc).
- 3) Incorporez la crème aigre.
- 4) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 5) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez fourrer les motifs en gaufrettes sucrées avec différents ingrédients :  
par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pommes, du caramel ou de la crème.
- ▶ Vous pouvez également enrober les motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

## Pâte salée pour motifs en gaufrettes

### Ingrédients :

- ◆ 200 g de farine
- ◆ 125 g de margarine
- ◆ 1 œuf
- ◆ ¼ c. à café de levure chimique
- ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 1 pincée de sel

- 1) Mélangez la margarine, le sucre, l'œuf et le sel.
- 2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 3) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixer à main.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez fourrer les motifs en gaufrettes salées avec différents ingrédients :  
Par exemple avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.

## Pâte de base für Donuts

### Ingrédients :

- ◆ 260 g de farine
- ◆ 130 g de sucre
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- ◆ 250 ml de lait
- ◆ 3 œufs
- ◆ 5 c. à soupe d'huile de germes de maïs
- ◆ 1 sachet de levure chimique

- 1) Mélanger farine, sucre, sucre vanillé, lait, œufs, huile et levure chimique pour obtenir une pâte lisse.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également enrober les donuts dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

## Donut au yaourt aux fruits

- ◆ 150 g de farine (farine de blé complet)
- ◆ 50 g de farine (farine d'avoine)
- ◆ ou bien flocons d'avoine instantanés
- ◆ 3 c. à café de levure chimique
- ◆ 180 g de yaourt (1 petit pot aux fraises ou bananes)
- ◆ 4 c. à soupe d'huile (huile de tournesol)
- ◆ 40 g de sucre de canne
- ◆ 4 c. à soupe d'eau

- 1) Mélanger la farine de blé complète et la farine d'avoine avec la levure chimique.
- 2) Mélanger le mélange de farine aux autres ingrédients pour obtenir une pâte.



## Donut «Fitness»

- ◆ 6. c. à soupe de sucre de canne
- ◆ 1 pincée de muscade
- ◆ 1 pincée de cannelle
- ◆ 175 g de farine bise
- ◆ 1 sachet de levure chimique
- ◆ 8 c. à soupe d'huile (huile de tournesol)
- ◆ 8 c. à soupe de yaourt (yaourt à boire)

- 1) Mélanger les ingrédients (sucre de canne, muscade, cannelle, farine et levure chimique) dans un saladier.
- 2) Ajouter lentement l'huile et le yaourt à boire et mélanger constamment jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.

## Recyclage



FR

Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN  
OU  
À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



FR

ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

## Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

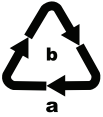


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication.

Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 434994\_2304 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 434994\_2304.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication.

Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 434994\_2304 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 434994\_2304.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 434994\_2304

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

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



# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>62</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>62</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>62</b>
<b>Productbeschrijving</b> .....	<b>63</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>64</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>64</b>
<b>De wisselplaten omwisselen</b> .....	<b>66</b>
De wisselplaten plaatsen .....	67
De wisselplaten uitnemen .....	67
<b>Eerste ingebruikname</b> .....	<b>67</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>68</b>
Overzicht baktijden .....	68
Figuurwafels bakken .....	68
Wafels/donuts bakken .....	69
<b>Reinigen</b> .....	<b>70</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>71</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>71</b>
<b>Recepten</b> .....	<b>72</b>
Basisbeslag voor wafels .....	72
Chocoladewafels .....	72
Basisbeslag voor figuurwafels .....	73
Zoet beslag voor figuurwafels .....	73
Hartig beslag voor figuurwafels .....	74
Basisbeslag voor donuts .....	74
Vruchtenyoghurt-donut .....	75
Fitness-donut .....	75
<b>Afvoeren</b> .....	<b>76</b>
Apparaat afvoeren .....	76
Verpakking afvoeren .....	76
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>77</b>
Service .....	78
Importeur .....	78



## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van wafels, figuurwafels en donuts.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig! De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit ondeskundig gebruik.

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Wafelijzer
- 2 wisselplaten "Wafels"
- 2 wisselplaten "Figuren"
- 2 wisselplaten "Donut"
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal het apparaat, de wisselplaten en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en aangebrachte stickers.

### OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Vergrendelingen
- ❷ Verwarmings slang
- ❸ Houders onder
- ❹ Verwarmings slang
- ❺ Vergrendelingen
- ❻ Houders achter

Afbeelding B (figuurwafels):

- ❷ Klemmen boven
- ❸ Klemmen onder en achter (plat en breed)
- ❹ Klemmen voor

Afbeelding C (wafels):

- ❷ Klemmen boven
- ❸ Klemmen onder en achter (plat en breed)
- ❹ Klemmen voor

Afbeelding D (donuts):

- ❷ Klemmen boven
- ❸ Klemmen onder en achter (plat en breed)
- ❹ Klemmen voor

Afbeelding E:

- ❿ Dekselvergrendeling
- ⓫ Indicatielampje "Power"
- ⓬ Indicatielampje "Gebruiksklaar"
- ⓭ Kabelspoel

## Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Vermogen	750 W
	De coating van de wisselplaten is geschikt voor levensmiddelen.

## Veiligheidsvoorschriften

### **WAARSCHUWING!** **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door een elektrische schok.

- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- ▶ Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- ▶ De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Pak daarom alleen de greep vast.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder wisselplaten! Zorg ervoor dat tijdens het gebruik altijd een paar wisselplaten in het apparaat zijn geplaatst. De verwarmingselementen worden zeer heet!
- ▶ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt of de wisselplaten omwisselt.
- ▶ Wees voorzichtig bij het uitnemen van de bereide etenswaren. Het apparaat en de etenswaren zijn zeer heet.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, antislip-ondergrond die waterpas is.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.



Let op! Heet oppervlak!

## LET OP - BRANDGEVAAR!

- ▶ Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen.
- ▶ Dek het apparaat niet af zolang het in bedrijf is.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van het wafelijzer niet te beschadigen.
- ▶ Gebruik voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en spitse voorwerpen.

## OPMERKING

- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

## De wisselplaten omwisselen

U kunt uit 3 verschillende wisselplaten kiezen.

- Wisselplaten "Donuts": voor het bakken van donuts (afb. D).
- Wisselplaten "Wafels": voor het bakken van wafels (afb. C).
- Wisselplaten "Figuurwafels": voor het bereiden van holle figuurwafelhelften, die men vervolgens kan vullen en samenvoegen (afb. B).

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de wisselplaten omwisselt.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!  
Verbrandingsgevaar!

## OPMERKING

- ▶ Let er bij de wisselplaten "Figuurwafels" altijd op dat de bovenste wisselplaat in het bovenste deel van het apparaat wordt geplaatst en de onderste wisselplaat in het onderste deel van het apparaat. Raadpleeg de afbeeldingen op de uitvouwpagina.

## De wisselplaten plaatsen

- 1) Open het apparaat door de dekselvergrendeling 10 los te maken en het deksel omhoog te klappen.
- 2) Bovenste wisselplaat: Schuif eerst de onderste klemmen 8 in de onderste houders 3.
- 3) Druk nu de bovenste klemmen 7 op de vergrendelingen 1, zodat de klemmen 7 onder de vergrendelingen 1 springen en de wisselplaat vastzit.
- 4) Onderste wisselplaat: Schuif eerst de achterste klemmen 8 in de achterste houders 6.
- 5) Druk nu de voorste klemmen 9 op de vergrendelingen 5, zodat de klemmen 9 onder de vergrendelingen 5 springen en de wisselplaat vastzit.
- 6) Druk één keer krachtig op het midden van de onderste wisselplaat om te controleren of deze goed vastzit.

## De wisselplaten uitnemen

- 1) Bovenste wisselplaat: schuif de vergrendelingen 1 omhoog en kantel tegelijkertijd de wisselplaat naar voren. Trek de wisselplaat omhoog uit de onderste houders 3.
- 2) Onderste wisselplaat: trek de vergrendelingen 5 naar voren. De wisselplaat springt daardoor iets naar buiten, zodat u deze uit de achterste houders 6 kunt trekken.

## Eerste ingebruikname

Voer de volgende procedure uit met elk van de 3 stellen wisselplaten.

- 1) Wrijf eenmalig de antiaanbaklaag van de wisselplaten in met voor consumptie geschikte olie.

## ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!  
Verbrandingsgevaar!

- 2) Plaats één stel wisselplaten in het apparaat.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.
- 4) Sluit het apparaat en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

- 5) Laat het apparaat ca. 10 minuten heet worden.

## OPMERKING

- Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geur (mogelijk ook van lichte rookontwikkeling). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Open bijvoorbeeld een raam.

- 6) Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 7) Reinig de wisselplaten en het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
- 8) Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

## Bedienen

### Overzicht baktijden

Passend bij elk paar wisselplaten vindt u een basisbeslag in het hoofdstuk "Recepten". Gebruik ter oriëntatie de volgende tabel, waarin u richtwaarden voor de baktijden vindt. Als de wafel of donut niet naar uw persoonlijke smaak is, pas dan de baktijd aan. Als u een beslag met andere ingrediënten gebruikt, kan het nodig zijn om ook de baktijden aan te passen.

Wisselplaten	Baktijden voor het basisbeslag
"Figuren"	3 - 4 minuten
"Donut"	2 - 3 minuten
"Wafels"	ca. 5 minuten

### Figuurwafels bakken

- 1) Neem de wisselplaten "Figuurwafels" en plaats ze in het apparaat. Let daarbij op dat u de bovenste wisselplaat in de bovenste helft van het apparaat bevestigt en de onderste wisselplaat in de onderste helft. De wisselplaat met de uitsparingen voor het vullen met het beslag moet aan de onderkant worden geplaatst.

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.
- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ⑩.
  - 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" ⑫ brandt.
  - 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ⑪ branden.
  - 5) Maak de dekselvergrendeling ⑩ los, open het deksel en doe ca. 1/2 el beslag (recepten voor figuurwafels vindt u in het hoofdstuk "Recepten") in

elk van de vormen van de onderste wisselplaat.

## OPMERKING

- ▶ Let erop dat u het beslag goed over alle delen van de figuur verdeelt. Anders bestaat de kans dat niet alle delen van de figuur worden gevuld.

6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Verwijder de figuurwafels alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van het apparaat niet te beschadigen.

7) Na ca. 3 - 4 minuten zijn de figuurwafels klaar. Maak de dekselvergrendeling 10 los, open het deksel en neem de figuurwafels uit de wisselplaat.

8) Als u geen andere figuurwafels meer wilt bereiden, haalt u de stekker uit het stopcontact.

9) Laat de figuurwafels afkoelen en snijd met een mes overtollig deeg van de rand van de figuurwafels (afwerking).

10) Vul de figuurwafels met de gewenste vulling. Verdeel ook een beetje van de vulling over de rand van de figuurwafels en leg de bijbehorende andere helft erop, zodat beide helften aan elkaar blijven kleven en er een holle figuur ontstaat.

## Wafels/donuts bakken

1) Neem de wisselplaten "Wafels" of "Donuts" en plaats ze in het apparaat.

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" 12 brandt.

4) Zodra het apparaat heet genoeg is, brandt het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" 11.

5) Open het deksel en doe ongeveer 2 - 3 grote el wafelbeslag in het midden van elk van beide wafelbakvlakken of doe in de donutvormen van de onderste wisselplaat genoeg donutbeslag om de vormen te vullen.

6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!


- ▶ Neem de wafels/donuts alleen met een spatel van hout of kunststof of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp uit het apparaat, zodat de antiaanbaklaag van het apparaat niet beschadigd kan raken.



- 7) De wafels zijn na ca. 5 minuten en de donuts na ca. 2 - 3 minuten klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte beslag en uw persoonlijke smaak. Maak de dekselvergrendeling **10** los, open het deksel en neem de wafels/donuts uit het apparaat.
- 8) Als u geen andere wafels/donuts meer wilt bakken, haalt u de stekker uit het stopcontact.

## Reinigen

### **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door een elektrische schok.

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.  
Verbrandingsgevaar!

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

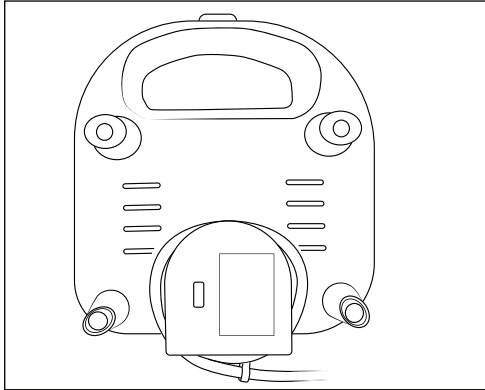
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- ▶ Reinig de apparaat niet in de afwasmachine!

### **OPMERKING**

- ▶ Wacht niet te lang met reinigen. Wacht tot het apparaat zover is afgekoeld dat u het zonder verbrandingsgevaar kunt vastpakken. Dan laten resten van levensmiddelen zich beter verwijderen.
- ▶ Aangezien de onderkanten van de wisselplaten niet gecoat zijn, kunnen ze na reiniging in de vaatwasser licht verkleuren. Dit beïnvloedt de werking ervan echter niet.  
Om die reden adviseren we om de wisselplaten met de hand te reinigen.
- Reinig de behuizing met een droge of licht bevochtigde doek. Bij hardnekkige verontreinigingen doet u wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water.
- Neem de wisselplaten uit het apparaat en reinig ze in warm water met een beetje afwasmiddel.
- Mochten er onder de wisselplaten in de ruimte waarin zich de verwarmings-slangen **2** **4** bevinden, vet of etenswaren zijn terechtgekomen, ga dan als volgt te werk:
  - Dep vet of andere vloeistoffen op met een stuk keukenpapier.
  - Verwijder vastgekoekte stukjes met een houten spatel of een houten spiesje.
- Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

## Opbergen

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
- Wikkel de kabel rond de kabelspoel 16 aan de onderkant van het apparaat en fixeer hem met de kabelclip.



- Berg het apparaat op een droge plaats op.

## Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De donuts/figuurwafels/wafels worden te donker.	De donuts/figuurwafels/wafels hebben te lang in het apparaat gezeten.	Neem de donuts/figuurwafels/wafels sneller uit het apparaat.

## Recepten

### Basisbeslag voor wafels

Ingrediënten:

- ◆ 250 g margarine of boter
- ◆ ca. 200 g suiker
- ◆ 2 pakjes vanillesuiker
- ◆ 5 eieren
- ◆ 500 g meel
- ◆ 2 tl bakpoeder
- ◆ 350 - 400 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.
- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

### Chocoladewafels

Ingrediënten:

- ◆ 150 g zachte boter
- ◆ 3 eieren
- ◆ 150 g suiker
- ◆ 100 g geraspte witte chocolade
- ◆ 250 g meel
- ◆ 1 tl kaneel
- ◆ 50 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de kaneel toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 5) Voeg als laatste de geraspte chocolade toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

## Basisbeslag voor figuurwafels

Ingrediënten:

- ◆ 400 g meel
- ◆ 100 g suiker
- ◆ 100 g zachte boter
- ◆ 2 eieren
- ◆ 100 ml melk
- ◆ ¼ tl bakpoeder

- 1) Meng de boter, de suiker en de eieren.
- 2) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 3) Voeg de melk toe.
- 4) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

### OPMERKING

- ▶ De figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met jam, suikerglazuur, noga-noten crème, pudding, yoghurt, appelmoes, karamel, room of, voor hartige vullingen, verse kaas, kruidenkwark, aioli, tzatziki, gesmolten Goudse kaas, enz.
- ▶ U kunt de figuurwafels ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

## Zoet beslag voor figuurwafels

Ingrediënten:

- ◆ 500 g meel
- ◆ 200 g suiker
- ◆ 200 g boter of margarine
- ◆ 200 g zure room
- ◆ 3 eieren
- ◆ 1 tl bakpoeder
- ◆ 1 pakjes vanillesuiker

- 1) Scheid het eigeel en eiwit van twee eieren. Het eigeel is niet nodig.
- 2) Meng de boter/margarine, de suiker, de vanillesuiker, de 2 eiwitten en het hele ei (eigeel en eiwit).
- 3) Roer de zure room erdoor.
- 4) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.

- 5) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

## OPMERKING

- ▶ De zoete figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met jam, suikerglazuur, noten-nogacrème, pudding, yoghurt, appelmoes, karamel of room.
- ▶ U kunt de figuurwafels ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

## Hartig beslag voor figuurwafels

### Ingrediënten:

- ◆ 200 g meel
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 ei
- ◆ ¼ tl bakpoeder
- ◆ 1 snufje suiker
- ◆ 1 mespunt zout

- 1) Meng de margarine, de suiker, het ei en het zout.
- 2) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 3) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

## OPMERKING

- ▶ De hartige figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met verse kaas, kruidenkward, aioli, tzatziki, gesmolten Goudse kaas, enz.

## Basisbeslag voor donuts

### Ingrediënten:

- ◆ 260 g meel
- ◆ 130 g suiker
- ◆ 1 pakje vanillesuiker
- ◆ 250 ml melk
- ◆ 3 eieren
- ◆ 5 el maïsolie
- ◆ 1 pakje bakpoeder

- 1) Meel, suiker, vanillesuiker, melk, room, eieren, olie en bakpoeder tot een glad deeg roeren.

## OPMERKING

- ▶ U kunt de donuts ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

## Vruchtenyoghurt-donut

- ◆ 150 g meel (tarwevolkorenmeel)
- ◆ 50 g meel (havermeel)
- ◆ of eventueel instant havervlokken
- ◆ 3 tl bakpoeder
- ◆ 180 g yoghurt (1 bekertje, aardbeien of bananen)
- ◆ 4 el olie (zonnebloemolie)
- ◆ 40 g rietsuiker
- ◆ 4 el water

- 1) Het tarwevolkorenmeel en het havermeel met het bakpoeder mengen.
- 2) Dit mengsel met de overige ingrediënten door elkaar roeren tot er beslag ontstaat.

## Fitness-donut

- ◆ 6 el rietsuiker
- ◆ 1 snufje nootmuskaat
- ◆ 1 snufje kaneel
- ◆ 175 g meel, donker
- ◆ 1 pakje bakpoeder
- ◆ 8 el olie (zonnebloemolie)
- ◆ 8 el yoghurt (drinkyoghurt)

- 1) De rietsuiker, nootmuskaat, kaneel, het meel en het bakpoeder in een kom door elkaar mengen.
- 2) Langzaam de olie en drinkyoghurt toevoegen en daarbij voortdurend blijven roeren, zodat het beslag smeug wordt.

## Afvoeren

### Geldt alleen voor Frankrijk:



Points de collecte sur [www.quefairedelesdechets.fr](http://www.quefairedelesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

### Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

### Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.



## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 434994\_2304 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 434994\_2304 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [kompermass@lidl.nl](mailto:kompermass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompermass@lidl.be](mailto:kompermass@lidl.be)

IAN 434994\_2304

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>80</b>
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>80</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>80</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>81</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>82</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>82</b>
<b>Výměna vyměnitelných plotničků</b> .....	<b>84</b>
Nasazení vyměnitelných plotničků .....	85
Vyjmutí vyměnitelných plotničků .....	85
<b>První uvedení do provozu</b> .....	<b>85</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>86</b>
Přehled dob pečení .....	86
Pečení vafel s motivem .....	86
Pečení vafel/donutů .....	87
<b>Čištění</b> .....	<b>88</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>89</b>
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>89</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>90</b>
Základní těsto na vafle .....	90
Čokoládové vafle .....	90
Základní těsto na vafle s motivem .....	91
Sladké těsto na vafle s motivem .....	91
Slané těsto na vafle s motivem .....	92
Základní těsto na donuty .....	93
Donut s ovocným jogurtem .....	93
Fitness donut .....	94
<b>Likvidace</b> .....	<b>94</b>
Likvidace přístroje .....	94
Likvidace obalu .....	95
<b>Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>95</b>
Servis .....	96
Dovozce .....	96

## Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje!

Vášim nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

## Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen výhradně pro pečení vafelí, vafelí s motivem a donutů.

Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely! Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním.

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Vaflovač
- 2 vyměnitelné plotničky „vafle“
- 2 vyměnitelné plotničky „vafle s motivem“
- 2 vyměnitelné plotničky „donut“
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte přístroj, vyměnitelné plotničky a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál a přítomné nálepky.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravy, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Servis**).

## Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ aretace
- ❷ topné těleso
- ❸ spodní přídržení
- ❹ topné těleso
- ❺ aretace
- ❻ zadní přídržení

Obrázek B (vafle s motivem):

- ❷ horní západky (malé a hluboké)
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek C (vafle):

- ❷ horní západky (malé a hluboké)
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky


Obrázek D (donuty):

- ❷ horní západky (malé a hluboké)
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek E:

- ❿ zablokování víka
- ⓫ kontrolní světlo „připraveno k provozu“
- ⓬ kontrolní světlo „Power“
- ⓭ navíjení kabelu


## Technická data

Napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Příkon	750 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

## Bezpečnostní pokyny

### **VÝSTRAHA!** **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.

 Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!  
V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části spotřebiče nedostala voda. Spotřebič nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Ujistěte se, zda přístroj nemůže nikdy přijít do styku s vodou. Nepoužívejte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo nádob, které obsahují kapaliny.
- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy nenavlhnul. Ved'te jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Tento přístroj smí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily rizika, vyplývající z používání přístroje.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeť.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez vyměnitelných desek! Dbejte na to, aby byl při provozu používán vždy pár vyměnitelných desek. Topné spirály jsou velmi horké!
- ▶ Před čištěním přístroje, výměnou vyměnitelných plotniček nebo před uložením přístroje jej nechte úplně ochladit.
- ▶ Buďte opatrní při vyjímání hotových pokrmů. Přístroj i pokrmy jsou velmi horké.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.



Pozor! Horký povrch!

## POZOR - NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Příklad: Přístroj nesmí být nikdy použit v blízkosti hořlavých materiálů
- ▶ Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte.
- ▶ Provozujte přístroj pouze na tepelně odolném podkladu.
- ▶ Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez dozoru.

## POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Hotové pokrmy vyjímejte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- ▶ K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky a ostré předměty.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

## Výměna vyměnitelných plotničků

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotničků:

- Vyměnitelné plotničky „donuty“: k pečení donutů (Obr. D).
- Vyměnitelné plotničky „vafle“: K pečení vafel (Obr. C).
- Vyměnitelné plotničky „vafle s motivem“: Pro přípravu dutých polovin vafel s motivem, které pak můžete naplnit a spojit (Obr. B).

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do výměny vyměnitelných plotničků.

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před vyjmutím vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout!  
Nebezpečí popálení!

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ U vyměnitelných plotničků „vafle s motivem“ dbejte vždy na to, aby příslušná horní vyměnitelná plotnička byla nainstalovaná do horní části přístroje a spodní vyměnitelná plotnička do spodní části přístroje. Orientujte se podle obrázků na vyklápěcí straně.

## Nasazení vyměnitelných plotničků

- 1) Přístroj otevřete uvolněním zablokování víka **10** a jeho vyklopením.
- 2) Horní vyměnitelná plotnička: Spodní západky **8** zasuňte nejdříve do spodního přídržení **6**.
- 3) Nyní zatlačte horní západky **7** na aretace **1** tak, aby západky **7** zaskočily pod aretace **1** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 4) Spodní vyměnitelné plotničky: Zadní západky **8** zasuňte nejdříve do zadního přídržení **6**.
- 5) Nyní zatlačte přední západky **9** na aretace **5** tak, aby západky **9** zaskočily pod aretace **5** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 6) Ke zjištění, zda je plotnička bezpečně a správně vsazená, tlačte jednou silně na střed spodní vyměnitelné plotničky.

## Vyjmutí vyměnitelných plotničků

- 1) Bez vyměnitelné plotničky: Aretace **1** vysuňte směrem nahoru a současně vyklapte vyměnitelnou desku dopředu. Vyměnitelnou desku vytáhněte ze spodních přídržení **6**.
- 2) Spodní vyměnitelná deska: Aretace **5** vytáhněte dopředu. Vyměnitelná deska tím mírně vyskočí, abyste ji mohli vytáhnout ze zadních přídržení **6**.

## První uvedení do provozu

Následující postup proveďte s každou ze tří párů vyměnitelných plotničků.

- 1) Antiadhézní povrch vyměnitelných plotničků k vaření potřebte vhodným olejem.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- Před výměnou vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

- 2) Do přístroje vsadte pár vyměnitelných plotničků.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky.
- 4) Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka **10**.
- 5) Přístroj nechte 10 minut rozehřát.

### **UPOZORNĚNÍ**

- Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete například okno.
- 6) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
  - 7) Vyměnitelné plotničky a přístroj očistěte, jak je popsáno v kapitole "Čištění".
  - 8) Nyní je přístroj připravený k provozu.



## Obsluha

### Přehled dob pečení

Základní těsto ke každé dvojici vyměnitelných plotničků najdete v kapitole „Recepty“. Pro orientaci použijte následující tabulku, ze které můžete převzít orientační hodnoty pro příslušné doby pečení. Pokud vafle nebo donut neodpovídají vaší osobní chuti, upravte dobu pečení. Pokud použijete těsto s jinými surovinami, může být nutné změnit i dobu pečení.

Vyměnitelné plotničky	Doby pečení pro základní těsto
„Vafle s motivem“	3–4 minuty
„Donuty“	2–3 minuty
„Vafle“	cca 5 minut

### Pečení vaflí s motivem

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle s motivem“ a tuto nasadíte. Dbejte při tom na to, aby horní vyměnitelná plotnička byla nainstalovaná v horní polovině přístroje a spodní vyměnitelná plotnička ve spodní polovině přístroje. Vyměnitelná plotnička s prohloubenými formami pro plnění těsta musí být vložena dole.

#### POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ⑩.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ⑫ svítí.
- 4) Jakmile je přístroj zahřátý, rozsvítí se zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ⑪.
- 5) Uvolněte zablokování víka ⑩, otevřete víko a dejte cca 1/2 polévkové lžice těsta (recepty pro vafle s motivem viz kapitola „Recepty“) do každé z forem spodních vyměnitelných plotničků.

#### UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby bylo těsto rozděleno na všech částech motivu. V opačném případě se může stát, že některé části motivu se nevyplní.

- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ⑩.

#### POZOR – HMOVNÉ ŠKODY!

- Vafle s motivem vyjímajte pouze lžící z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.

- 7) Po cca 3–4 minutách jsou vafle s motivem hotové. Uvolněte zablokování víka **10**, otevřete víko a vyjměte vafle s motivem.
- 8) Pokud již nechcete připravovat další vafle s motivem, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 9) Nechte vafle s motivem trochu vychladnout a odřízněte nožem přebytek těsta z okraje vafli s motivem (odstranění otřepů).
- 10) Naplňte vafle s motivem požadovanou náplní. Dejte trochu náplně také na okraj vafli s motivem a položte na ně odpovídající druhou polovinu tak, aby se obě poloviny slepily a vznikla figurka s dutým vnitřkem.

## Pečení vafli/donutů

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle“ nebo „donuty“ a tuto nasadíte.

### POZOR – HMATNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **10**.
- 3) Zastrčte sířovou zástrčku do sířové zásuvky. Červená kontrolka „Power“ **12** svítí.
- 4) Jakmile je přístroj rozehrátý, svítí zelená kontrolka „Připraveno k provozu“ **11**.
- 5) Otevřete víko a dejte přibližně 2–3 velké polévkové lžičce vaflového těsta doprostřed každé pečicí plochy na vafle nebo vložte do formy na donuty spodní vyměnitelné plotničky takové množství těsta na donuty, aby se příslušná forma naplnila.
- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **10**.

### POZOR – HMATNÉ ŠKODY!

- Vafle/donuty vyjmejte pouze pomocí umělohmotných nebo dřevěných špachtlí nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.
- 7) Vafle jsou hotové cca po 5 minutách, donuty po cca 2–3 minutách. Tento časový údaj se může lišit podle použitého těsta a osobní chuti. Uvolněte zablokování víka **10**, otevřete víko a vyjměte vafle/donuty.
  - 8) Pokud již nechcete péct další vafle/donuty, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Čištění

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponožujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj dostatečně zchladit. Nebezpečí popálení!

### **POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!**

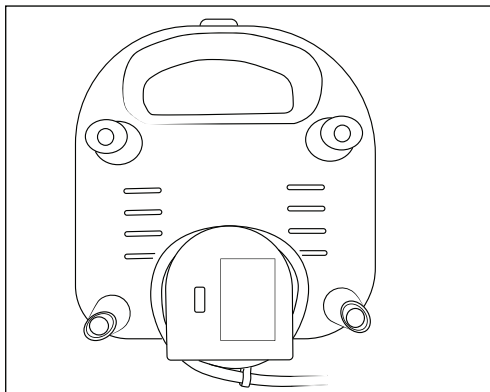
- ▶ K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.
- ▶ Neumývejte v žádném případě v myčce!

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- ▶ Protože spodní strany vyměnitelných plotniček nejsou pokryty vrstvou, mohou tyto po umytí v myčce na nádobí mírně pouštet barvu. To však neovlivní funkci. Proto doporučujeme vyměnitelné plotničky čistit ručně.
- Otřete povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou.
- Vyměnitelné plotničky vyjměte, vymyjte je v teplé vodě s trochou mycího prostředku.
- Pokud se vnikly tuk nebo potraviny pod vyměnitelné plotničky do prostoru, ve kterém se nachází topná tělesa **2** **4**, postupujte následujícím způsobem:
  - Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
  - Přiipečené zbytky potravin odstraňte dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejlí.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

## Uložení

- Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **18** na spodní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.



- Přístroj uchovávejte na suchém místě.

## Odstranění závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zapojte zástrčku do sítě.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
Donuty/vafle s motivem/vafle jsou příliš tmavé.	Donuty/vafle s motivem/vafle byly příliš dlouho v přístroji.	Vyjměte donuty/vafle s motivem/vafle z přístroje dříve.

## Recepty

### Základní těsto na vafle

#### Suroviny:

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
- ◆ cca 200 g cukru
- ◆ 2 balíčky vanilkového cukru
- ◆ 5 vejce
- ◆ 500 g mouky
- ◆ 2 ČL prášku do pečiva
- ◆ 350 - 400 ml mléka

- 1) Vyšlehejte vejce.
- 2) Přidejte cukr a vanilkový cukr a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

### Čokoládové vafle

#### Suroviny:

- ◆ 150 g měkkého másla
- ◆ 3 vejce
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g nastrohané bílé čokolády
- ◆ 250 g mouky
- ◆ 1 ČL skořice
- ◆ 50 ml mléka

- 1) Vyšlehejte vejce.
- 2) Přidejte cukr a skořici a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 5) Nakonec přidejte strouhanou čokoládu.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

## Základní těsto na vafle s motivem

### Suroviny:

- ◆ 400 g mouky
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g měkkého másla
- ◆ 2 vejce
- ◆ 100 ml mléka
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva

- 1) Smíchejte máslo, cukr a vejce.
- 2) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 3) Potom přilijte mléko.
- 4) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami:  
Například marmeládou, cukrovou náplní, ořechovo-nugátovým krémem, pudinkem, jogurtem, jablečným pyré, karamellem, šlehačkou nebo pro chutné pikantní náplně smetanovým sýrem, bylinkovým tvarohem, aioli, tzatziki, taveným sýrem Gouda atd.
- ▶ Vafle s motivem můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

## Sladké těsto na vafle s motivem

### Suroviny:

- ◆ 500 g mouky
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g másla nebo margarínu
- ◆ 200 g zakysané smetany
- ◆ 3 vejce
- ◆ 1 ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 balíčky vanilkového cukru

- 1) Z dvou vajec oddělte žloutky od bílku. Žloutek není potřebný.
- 2) Smíchejte máslo/margarín, cukr, vanilkový cukr, 2 bílky a celé vejce (žloutek a bílek).
- 3) Přimíchejte zakysanou smetanu.

- 4) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 5) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Sladké vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami: Například marmeládou, cukrovou náplní, ořechovo-nugátovým krémem, pudinkem, jogurtem, jablečným pyré, karamellem nebo šlehačkou.
- ▶ Vafle s motivem můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

## Slané těsto na vafle s motivem

### Suroviny:

- ◆ 200 g mouky
- ◆ 125 g margarínu
- ◆ 1 vejce
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 špetka cukru
- ◆ 1 špetka soli na špičku nože

- 1) Smíchejte margarín, cukr, vejce a sůl.
- 2) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 3) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Slané vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami: Například smetanovým sýrem, bylinkovým tvarohem, aioli, tzatziki, taveným sýrem Gouda atd.

## Základní těsto na donuty

### Suroviny:

- ◆ 260 g mouky
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 250 ml mléka
- ◆ 3 vejce
- ◆ 5 PL oleje z kukuřičných klíčků
- ◆ 1 balíček prášku do pečiva

- 1) Mouka, cukr, vanilkový cukr, mléko, vejce, olej a prášek do pečiva smíchejte do hladkého těsta.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Donuty můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

## Donut s ovocným jogurtem

- ◆ 150 g mouky (celozrnná pšeničná mouka)
- ◆ 50 g mouky (ovesná mouka)
- ◆ alternativně instantní ovesné vločky
- ◆ 3 ČL prášku do pečiva
- ◆ 180 g jogurtu (1 malý kelímeček, jahodový nebo banánový)
- ◆ 4 PL oleje (slunečnicový olej)
- ◆ 40 g třtinového cukru
- ◆ 4 PL vody

- 1) Celozrnnou pšeničnou mouku a ovesnou mouku smíchejte s práškem do pečiva.
- 2) Smíchejte směs mouky se zbývajícími ingrediencemi do těsta.



## Fitness donut

- ◆ 6 PL třtinového cukru
- ◆ 1 špetka muškátu
- ◆ 1 špetka skořice
- ◆ 175 g mouky, tmavé
- ◆ 1 balíček prášku do pečiva
- ◆ 8 PL oleje (slunečnicový olej)
- ◆ 8 PL jogurtu (jogurtového nápoje)

- 1) Třtinový cukr, muškát, skořice, mouku a prášek do pečiva smíchejte v míse.
- 2) Pomalu přidávejte olej a jogurtový nápoj a neustále vše míchejte, aby se vytvořilo krémové těsto.

## Likvidace

### Platí pouze pro Francii:



FR

Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DECHETERIE



OU

Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



FR



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

## Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikcích oprávněných k nakládání s odpady.

**Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.**

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

## Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

## Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 434994\_2304 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 434994\_2304 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



**Servis Česko**

Tel.: 800143873

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

IAN 434994\_2304

## Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • NĚMECKO

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

## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b> .....	<b>98</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>98</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>98</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>99</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>100</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>100</b>
<b>Wymiana płytek wymiennych</b> .....	<b>102</b>
Montaż płytek wymiennych .....	103
Demontaż płytek wymiennych .....	103
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>103</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>104</b>
Przegląd czasów pieczenia .....	104
Pieczenie wafli z motywem .....	104
Pieczenie gofrów/pączków .....	105
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>106</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>107</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>107</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>108</b>
Ciasto podstawowe na gofry .....	108
Gofry czekoladowe .....	108
Podstawowe ciasto na wafle z motywem .....	109
Słodkie ciasto na wafle z motywem .....	109
Słone ciasto na wafle z motywem .....	110
Podstawowe ciasto na pączki .....	111
Pączek z jogurtem owocowym .....	111
Pączek fitness .....	112
<b>Utylizacja</b> .....	<b>112</b>
Utylizacja urządzenia .....	112
Utylizacja opakowania .....	113
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>113</b>
Serwis .....	115
Importer .....	115

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa.

Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następczej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie zostało przewidziane wyłącznie do pieczenia gofrów, wafli z motywami oraz pączków.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

## Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Gofrownica
- 2 wymienne płytki „Gofry”
- 2 wymienne płytki „Motywy”
- 2 wymienne płytki „Pączki”
- Instrukcja obsługi

1) Wyjmij urządzenie, płytki wymienne oraz instrukcję obsługi z kartonu.

2) Usuń z urządzenia całe opakowanie oraz naklejki.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania, bądź podczas transportu należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

## Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ blokady
- ❷ grzałka
- ❸ dolne uchwyty
- ❹ grzałka
- ❺ blokady
- ❻ tylne uchwyty

Rysunek B (wafle z motywami):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek C (gofry):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad


Ilustracja D (pączki):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek E:


- ❿ zamek pokrywy
- ⓫ kontrolka „Gotowy do pracy”
- ⓬ kontrolka „Power”
- ⓭ nawijak kabla

## Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Pobór mocy	750 W
	Powłoka wymiennych płytek jest przystosowana do kontaktu z produktami spożywczymi.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Urządzenie powinno być używane tylko w suchym pomieszczeniu, nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

## **OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Elementy urządzenia w czasie pracy mogą być bardzo gorące. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- ▶ Nie wolno używać urządzenia bez płytek wymiennych! Upewnij się, że para płytek wymiennych jest zawsze włożona podczas pracy. Grzałki bardzo się nagrzewają!
- ▶ Przed czyszczeniem, przed wymianą płytek wymiennych oraz przed schowaniem urządzenia odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Podczas wyjmowania gotowych potraw należy zachować ostrożność. Urządzenie, jak również potrawy są bardzo gorące.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!



## UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów!
- ▶ Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łożatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- ▶ Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Przelączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

## Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

- Wymienne płytki „pączki”: do pieczenia pączków (Rys. D).
- Płytki wymienne „Gofry”: do pieczenia gofrów (Rys. C).
- Wymienne płyty „Wafle z motywem”: do przygotowywania pustych w środku połówek gofrów z motywem, które można następnie napęłnić i połączyć (Rys. B).

### **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRADEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

### **OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

## WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku wymiennych płytek „Wafle z motywem” należy uważać zawsze na to, by w górnej części urządzenia zainstalować odpowiednio górną płytkę wymienną, natomiast dolną płytkę wymienną zamontować w dolnej części urządzenia. Zorientować się można na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie.

## Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz urządzenie, zwalniając przycisk pokrywy 10, jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Górna płytka wymienna: Wsuń najpierw dolne noski blokady 8 w dolne uchwyty 9.
- 3) Wciśnij teraz górne noski blokad 7 na blokady 1, w taki sposób, aby noski blokad 7 wskoczyły pod blokady 1, a płytka została zablokowana.
- 4) Dolna płytka wymienna: Wsuń najpierw tylne noski blokady 8 w tylne uchwyty 6.
- 5) Wciśnij teraz dolne noski blokad 9 na blokady 5, w taki sposób, aby noski blokad 9 wskoczyły pod blokady 5, a płytka została zablokowana.
- 6) Przyciśnij mocno na środku dolnej płytki wymiennej, aby się upewnić, że została ona prawidłowo zamontowana.

## Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: przesun blokady 1 do góry i przechyl jednocześnie płytkę wymienną do przodu. Podważ płytkę wymienną, wyciągając ją z dolnych uchwytów 9.
- 2) Dolna płytka wymienna: pociągnij blokady 5 do przodu. Płytkę wymienną wyskoczy wtedy nieco, dzięki czemu będzie można ją wyciągnąć z tylnych uchwytów 6.

## Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

- 1) Przetrzyj powłokę przeciw przyleganiu płytek wymiennych jeden raz olejem spożywczym.

### OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- 2) Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.
  - 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.
  - 4) Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokrywy 10.

- 5) Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Przy pierwszym użyciu może wystąpić lekki zapach spalenizny (może także wydzielić się niewielka ilość dymu). Jest to objaw normalny, który z czasem ustępuje. Zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Na przykład otwórz okno.
- 6) Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
  - 7) Oczyszczyć dokładnie płytki wymienne oraz urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
  - 8) Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

## Obsługa

### Przeqląd czasów pieczenia

Podstawowe ciasto pasujące do każdej pary płytek wymiennych można znaleźć w rozdziale „Przepisy”. Poniższa tabela zawiera orientacyjne wartości dla poszczególnych czasów pieczenia. Jeśli gofr lub pączek nie odpowiada Twoim osobistym upodobaniom, dostosuj czas pieczenia. Jeśli używasz ciasta z innymi składnikami, konieczna może być również zmiana czasu pieczenia.

Płytki wymienne	Czasy pieczenia dla ciasta podstawowego
„Motywy”	3 – 4 min
„Pączki”	2 – 3 min
„Gofry”	ok. 5 min

### Pieczenie wafli z motywem

- 1) Wybierz wymienne płytki „Wafle z motywem” i zamontuj je. Należy przy tym uważać, by górna płyta wymienna zamontowana została w górnej części urządzenia, natomiast dolna płyta wymienna została zamontowana w dolnej części. Płytkę wymienną z wgłębieniami do napełniania ciastem należy zamontować na dole.

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.
- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
  - 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna „Power” 12 (zasilanie) zaświeci się.
  - 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 11.

- 5) Zwolnij zamek pokrywy 10, otwórz pokrywę i dodaj ok. 1/2 łyżki stołowej ciasta (przepisy na wafle z motywem patrz rozdział „Przepisy”) do każdej z form dolnych płytek wymiennych.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Zwróć uwagę na to, by rozprowadzić ciasto po wszystkich częściach motywu. W przeciwnym razie może się zdarzyć, że niektóre części motywu nie zostaną wypełnione.

- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, wafle z motywem wyjmij zawsze plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.

- 7) Po ok. 3 - 4 minutach wafle z motywem są gotowe. Zwolnij zamek pokrywy 10, otwórz pokrywę i wyjmij wafle z motywem.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych wafli z motywem, wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 9) Odczekaj do ostygnięcia wafli z motywem i odetnij resztki ciasta z krawędzi wafli z motywem nożem (usunięcie nierówności).
- 10) Wypełnij wafle z motywem odpowiednim nadzieniem. Niewielką ilość nadzienia rozprowadź na krawędzi wafli z motywem i nałóż na nie pasującą drugą połówkę, aby obie części się ze sobą skleily oraz powstała figura z pustym wnętrzem.

## Pieczenie gofrów/pączków


- 1) Wybierz płytki wymienne „Gofry” lub „Pączki” i zamontuj je.

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna „Power” 12 (zasilanie) zaświeci się.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zaświeci się zielona lampka kontrolna „Gotowość do pracy” 11.
- 5) Otwórz pokrywę i nalej około 2-3 duże łyżki stołowe ciasta na gofry na środek każdej z dwóch powierzchni do pieczenia gofrów lub wypełnij formy na pączki dolnej płytki wymiennej taką ilością ciasta na pączki, aby wypełniało ono daną formę.
- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, gofry/pączki wyjmij zawsze z urządzenia plastikową lub drewnianą łypatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Gofry są gotowe po około 5 minutach, a pączki po około 2 - 3 minutach. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Zwolnij zamek pokrywy , otwórz pokrywę i wyjmij gofry/pączki.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów/pączków, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

## Czyszczenie

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.



Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

### OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

## UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one powodować zarysowanie powierzchni urządzenia.
- ▶ Nigdy nie czyść urządzenia w zmywarce!

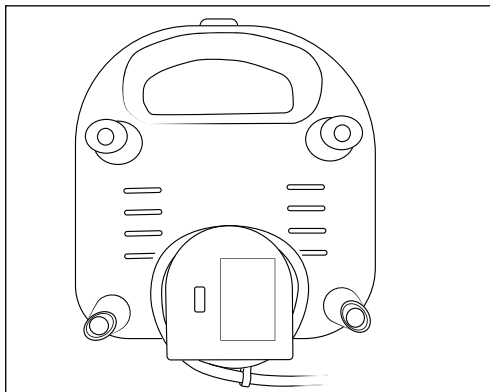
## WSKAZÓWKA

- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- ▶ Płytki wymienne można czyścić w zmywarce. Ponieważ spody płytek wymiennych nie mają powłoki, po czyszczeniu w zmywarce mogą się łatwo odbarwić. Nie ma to jednak wpływu na ich działanie. Zalecamy jednak ręczne czyszczenie płytek wymiennych.
- Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzeć resztki środka do mycia ściereczką zwilżoną w czystej wodzie.
- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie, dodając niewielką ilość płynu do mycia naczyń.

- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki ② ④, postępuj w następujący sposób:
  - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
  - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

## Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ⑬ od spodu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą.



- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

## Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do gniazda sieciowego.	Podłącz wtyk o do gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Pączki/wafle z motywem/gofry robią się ciemne.	Pączki/wafle z motywem/gofry znajdowały się zbyt długo w urządzeniu.	Wyjmij pączki/wafle z motywem/gofry wcześniej z urządzenia.

## Przepisy

### Ciasto podstawowe na gofry

#### Składniki:

- ◆ 250 g margaryny lub masła
- ◆ ok. 200 g cukru
- ◆ 2 opakowania cukru waniliowego
- ◆ 5 jaj
- ◆ 500 g mąki
- ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 350 - 400 ml mleka

- 1) Utrzeć jaja na pianę.
- 2) Dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
- 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

### Gofry czekoladowe

#### Składniki:

- ◆ 150 g miękkiego masła
- ◆ 3 jajka
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g startej białej czekolady
- ◆ 250 g mąki
- ◆ 1 łyżeczka cynamonu
- ◆ 50 ml mleka

- 1) Utrzeć jajka na pianę.
- 2) Dodać cukier i cynamon, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.

- 5) Na końcu dodać tartą czekoladę.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

## Podstawowe ciasto na wafle z motywem

### Składniki:

- ◆ 400 g mąki
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g miękkiego masła
- ◆ 2 jaja
- ◆ 100 ml mleka
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia

- 1) Zmieszaj masło, cukier i jajka.
- 2) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 3) Dolej mleka.
- 4) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem, śmietaną lub innymi nadzieniami, jak świeżym serem, twarożkiem ziołowym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd.
- ▶ Wafle z motywem można również polać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

## Słodkie ciasto na wafle z motywem

### Składniki:

- ◆ 500 g mąki
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g masła lub margaryny
- ◆ 200 g śmietany
- ◆ 3 jaja
- ◆ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego



- 1) Od dwóch jaj oddzielić żółtko i białko. Żółtko nie będzie potrzebne.
- 2) Zmieszać masło/margarynę, cukier, cukier waniliowy, 2 białka oraz całe jajko (żółtko i białko).
- 3) Dodać śmietanę i wymieszać.
- 4) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 5) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Słodkie wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem lub śmietaną.
- ▶ Wafle z motywem można również połączyć polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

## Słone ciasto na wafle z motywem

### Składniki:

- ◆ 200 g mąki
- ◆ 125 g margaryny
- ◆ 1 jajko
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 1 szczypta cukru
- ◆ 1 szczypta soli

- 1) Zmieszać margarynę, cukier, jajko i sól.
- 2) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 3) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Słone wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: na przykład świeżym serem, twarożkiem ziołowym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd.

## Podstawowe ciasto na pączki

### Składniki:

- ◆ 260 g mąki
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ◆ 250 ml mleka
- ◆ 3 jajka
- ◆ 5 łyżki stołowe oleju kukurydzianego
- ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia

- 1) Wymieszaj mąkę, cukier, cukier waniliowy, mleko, jajka, olej i proszek do pieczenia do uzyskania jednorodnego ciasta.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Pączki można również poleać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

## Pączek z jogurtem owocowym

- ◆ 150 g mąki (razowej pszennej)
- ◆ 50 g mąki (mąka owsiana)
- ◆ alternatywnie, płatki owsiane instant
- ◆ 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 180 g jogurtu (1 mały kubek truskawek lub bananów)
- ◆ 4 łyżki stołowe oleju (olej słonecznikowy)
- ◆ 40 g cukru trzcinowego
- ◆ 4 łyżki stołowe wody

- 1) Wymieszać mąkę pszenną i owsianą z proszkiem do pieczenia.
- 2) Mieszaninę mąki wymieszać z pozostałymi składnikami do uzyskania ciasta.

## Pączek fitness

- ◆ 6 łyżek stołowych cukru trzcinowego
- ◆ 1 szczypta gałki muszkatołowej
- ◆ 1 szczypta cynamonu
- ◆ 175 g mąki, ciemnej
- ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia
- ◆ 8 łyżek stołowych oleju (olej słonecznikowy)
- ◆ 8 łyżek stołowych jogurtu (jogurt pitny)

- 1) Wymieszać cukier trzcinowy, gałkę muszkatołową, cynamon, mąkę i proszek do pieczenia w misce.
- 2) Powoli dodawać olej i jogurt pitny stale mieszając, aby uzyskać kremowe ciasto.

## Utylizacja

### Dotyczy wyłącznie Francji:



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

## Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kótkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

### **Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.**

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagą na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

## Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

## Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 434994\_2304 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 434994\_2304.

## Serwis

PL

### Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 434994\_2304

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>118</b>
<b>Používanie v súlade s účelom</b> .....	<b>118</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>118</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>119</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>120</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>120</b>
<b>Výmena vymeniteľných platní</b> .....	<b>122</b>
Nasadenie vymeniteľných platní .....	123
Vyberanie vymeniteľných platní .....	123
<b>Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>123</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>124</b>
Prehľad časov pečenia .....	124
Pečenie vaflí s motívom .....	124
Pečenie vaflí/donutov .....	125
<b>Čistenie</b> .....	<b>126</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>127</b>
<b>Odstraňovanie chýb</b> .....	<b>127</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>128</b>
Základné cesto na vafle .....	128
Čokoládové vafle .....	128
Základné cesto na vafle s motívom .....	129
Sladké cesto na vafle s motívom .....	129
Slané cesto na vafle s motívom .....	130
Základné cesto na donuty .....	131
Donuty s ovocným jogurtom .....	131
Fitness donuty .....	132
<b>Likvidácia</b> .....	<b>132</b>
Likvidácia prístroja .....	132
Likvidácia obalu .....	133
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>133</b>
Servis .....	134
Dovozca .....	134



## Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre moderný výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je to tu opísané, a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

## Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na pečenie vaflí, vaflí s motívom a donutov.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte prístroj na komerčné účely! Za škody v dôsledku neodborného použitia výrobcu nepreberá žiadnu zodpovednosť.

## Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Vafľovač
- 2 vymeniteľné platne „vafle“
- 2 vymeniteľné platne „motívy“
- 2 vymeniteľné platne „donuty“
- Návod na obsluhu

- 1) Prístroj, vymeniteľné platne a návod na obsluhu vyberte z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetky obalové materiály a prilepené nálepky.

### UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

## Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ aretácie
- ❷ ohrievacie teleso
- ❸ dolné držiaky
- ❹ ohrievacie teleso
- ❺ aretácie
- ❻ zadné držiaky

Obrázok B (vafle s motívom):

- ❷ horné západky
- ❸ dolné a zadné západky (ploché a široké)
- ❹ predné západky

Obrázok C (vafle):

- ❷ horné západky
- ❸ dolné a zadné západky (ploché a široké)
- ❹ predné západky


Obrázok D (donuty):

- ❷ horné západky
- ❸ dolné a zadné západky (ploché a široké)
- ❹ predné západky

Obrázok E:


- ❿ zámok veka
- ⓫ kontrolka „Pripravený na prevádzku“
- ⓬ kontrolka „Power“
- ⓭ navinutie kábla

## Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Príkon	750 W
	Ochranná vrstva vymeniteľných platní je vhodná na potraviny.

## Bezpečnostné pokyny

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!  
V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- ▶ Pri čistení dbajte na to, aby sa dovnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou.
- ▶ Zabezpečte, aby tento prístroj nikdy nemohol prísť do kontaktu s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú tekutinu.
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- ▶ Nikdy neotvárajte kryt prístroja.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu vedeniu.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- ▶ Časti prístroja môžu byť počas prevádzky horúce. Preto sa dotýkajte len držadla.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez vymeniteľných platní! Dbajte na to, aby bol pri prevádzke vždy vložený pár vymeniteľných platní. Ohrievacie telesá sú veľmi horúce!
- ▶ Pred čistením prístroja, výmenou vymeniteľných platní alebo odložením nechajte prístroj najprv celkom vychladieť.
- ▶ Hotové jedlá vyberajte opatrne. Prístroj, ako aj jedlá sú veľmi horúce.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmyklávom a rovnom povrchu.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.



Pozor! Horúci povrch!

## POZOR – NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj sa nesmie používať v blízkosti horľavých materiálov.
- ▶ Nezakrývajte prístroj, pokiaľ je v prevádzke.
- ▶ Prístroj používajte len na tepelne odolnej podložke.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez dozoru.

## POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Jedlá vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva, alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili neprílišný povrch vafľovača.
- ▶ Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky a špicaté predmety.

## UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

## Výmena vymeniteľných platní

Môžete si vyberať medzi 3 vymeniteľnými platňami:

- Vymeniteľné platne „donuty“: na pečenie donutov (obr. D).
- Vymeniteľné platne „vafle“: na pečenie vafli (obr. C).
- Vymeniteľné platne „vafle s motívom“: na prípravu dutých polovic vafli s motívom, ktoré sa môžu naplniť a spojiť (obr. B).

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť! Nebezpečenstvo popálenia!

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Pri vymeniteľných platniach „vafle s motívom“ dávajte vždy pozor na to, aby ste hornú vymeniteľnú platňu inštalovali vždy do hornej časti prístroja a dolnú vymeniteľnú platňu do dolnej časti prístroja. Orientujte sa podľa obrázkov na vyklápacej strane.

## Nasadenie vymeniteľných platní

- 1) Otvorte prístroj tak, že uvoľníte zámok veka **10** a vyklopite veko.
- 2) Horná vymeniteľná platňa: Najprv zasunite dolné západky **8** do dolných držiakov **4**.
- 3) Teraz tlačte horné západky **7** na aretácie **1** tak, že západky **7** zaskočia pod aretácie **1** a vymeniteľná platňa pevne dosadne.
- 4) Dolná vymeniteľná platňa: Najprv zasunite zadné západky **8** do zadných držiakov **6**.
- 5) Teraz zatlačte predné západky **9** na aretácie **5** tak, že západky **9** zaskočia pod aretácie **5** a vymeniteľná platňa pevne dosadne.
- 6) Raz silno zatlačte na stred spodnej vymeniteľnej platne, aby bola bezpečne nasadená.

## Vyberanie vymeniteľných platní

- 1) Horná vymeniteľná platňa: Aretácie **1** posuňte smerom hore a súčasne vyklopte vymeniteľnú platňu dopredu. Vypáčte vymeniteľnú platňu z dolných držiakov **4**.
- 2) Dolná vymeniteľná platňa: Aretácie **5** vytiahnite smerom dopredu. Vymeniteľná platňa trochu vyskočí tak, aby ste ju mohli vytiahnuť zo zadných držiakov **6**.

## Prvé uvedenie do prevádzky

Tento postup vykonajte s každým z 3 párov vymeniteľných platní.

- 1) Nepriľnavý povrch vymeniteľných platní jednorazovo natrite olejom vhodným na varenie.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť! Nebezpečenstvo popálenia!

- 2) Do prístroja nasadte pár vymeniteľných platní.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 4) Zatvorte prístroj a zaistite ho zámkom veka **10**.
- 5) Prístroj nechajte zahrievať približne 10 minút.

### **UPOZORNENIE**

- Pri prvom použití môže vzniknúť mierny zápach (možný je aj mierny dym). To je normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

- 6) Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť.

- 7) Vyčistite vymeniteľné platne a prístroj, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.
- 8) Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

## Obsluha

### Prehľad časov pečenia

Vhodne ku každému páru vymeniteľných platní nájdete základné cesto v kapitole „Recepty“. Orientujte sa pomocou nasledujúcej tabuľky, z ktorej môžete zistiť smerné hodnoty pre príslušné časy pečenia. Ak by vafle alebo donuty nemali zodpovedať vašej osobnej chuti, potom čas pečenia prispôsobte. Použite cesto s inými prísadami, potom môže byť potrebné takisto zmeniť časy pečenia.

Vymeniteľné platne	Časy pečenia pre základné cesto
„Motívy“	3 - 4 minúty
„Donuty“	2 - 3 minúty
„Vafle“	cca 5 minút

### Pečenie vafli s motívom

- 1) Vyberte si vymeniteľné platne „vafle s motívom“ a nasadte ich. Dávajte pozor na to, aby ste hornú vymeniteľnú platňu namontovali do hornej polovice prístroja a dolnú vymeniteľnú platňu do dolnej polovice prístroja. Vymeniteľná platňa s vyhlbenými formami na naplnenie cesta musí byť vložená dole.

#### POZOR – VECNÉ ŠKODY!

► Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámku veka ⑩.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ⑫ svieti.
- 4) Hneď ako je prístroj rozohriaty, rozsvieti sa zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ⑪.
- 5) Uvoľnite zámok veka ⑩, otvorte veko a dajte cca 1/2 ČL cesta (recepty pre vafle s motívom pozri v kapitole „Recepty“) do každej formy na dolnej vymeniteľnej platni.

#### UPOZORNENIE

► Dávajte pozor na to, aby bolo cesto vo všetkých častiach motívu. Inak sa môže stať, že sa časti motívu nevyplnia.

- 6) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámku veka ⑩.

**POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Vafle s motívom vyberajte len lyžicou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavú povrchovú úpravu prístroja.

- 7) Po cca 3 – 4 minútach sú vafle s motívom hotové. Uvoľnite zámok veka ⑩, otvorte veko a vyberte vafle s motívom.
- 8) Ak už nechcete pripravovať ďalšie vafle s motívom, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 9) Vafle s motívom nechajte trochu vychladiť a odrežte nožom nadbytočné cesto z okraja vaflí s motívom (odstráňte pretečenia).
- 10) Vafle s motívom naplňte želanou plnkou. Trochu plnky dajte aj na okraji vaflí s motívom a položte na ne vhodný opačný kus tak, aby sa obidve polovice zlepili a vznikla dutá figúrka.

**Pečenie vaflí/donutov**

- 1) Vyberte vymeniteľné platne „vafle“ alebo „donuty“ a nasadte ich.

**POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámku veka ⑩.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ⑫ svieti.
- 4) Hneď ako je prístroj rozohriaty, rozsvieti sa zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ⑪.
- 5) Otvorte veko a dajte približne 2 – 3 veľké PL vaffového cesta do stredu každej z oboch plôch na pečenie vaflí alebo naplňte formy na donuty dolnej vymeniteľnej platne takým množstvom cesta na donuty, aby sa vyplnila príslušná forma.
- 6) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámku veka ⑩.

**POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Vafle/donuty vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva, alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavú povrchovú úpravu prístroja.

- 7) Vafle sú hotové po cca 5 minútach, donuty po cca 2 – 3 minútach. Tento časový údaj sa môže líšiť v závislosti od použitého cesta a osobnej chuti. Uvoľnite zámok veka ⑩, otvorte veko a vyberte vafle/donuty.
- 8) Ak už nechcete piecť ďalšie vafle/donuty, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



## Čistenie

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Pred čistením prístroja najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

### **POZOR – VEČNÉ ŠKODY!**

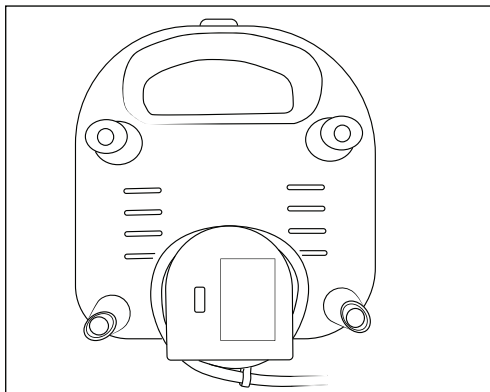
- ▶ Nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne čistiace prostriedky. Poškodili by ste nimi povrch prístroja.
- ▶ Prístroj v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!

### **UPOZORNENIE**

- ▶ S čistením nečakajte príliš dlho. Počkajte, kým nebude prístroj tak vychladený, že s ním môžete zaobchádzať bez nebezpečenstva popálenia. Potom je možné ľahšie odstrániť zvyšky potravín.
- ▶ Pretože spodné strany vymeniteľných platní nie sú povrstvené, môžu sa tieto po umytí v umývačke riadu ľahko odfarbiť. To avšak neovplyvňuje funkciu.  
Preto odporúčame ručné čistenie vymeniteľných platní.
- Kryt poutierajte vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Kryt utrite ešte raz už len vlhkou utierkou namočenou v čistej vode, aby ste odstránili zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
- Vyberte vymeniteľné platne a umyte ich v teplej vode s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.
- Ak sa pod vymeniteľné platne do priestoru, v ktorom sa nachádzajú ohrievacie telesá  , dostal tuk alebo potraviny, postupujte takto:
  - Tuk alebo iné tekutiny zotrite kúskom papierovej utierky.
  - Pripálené zvyšky odstráňte drevenou lopatkou alebo malou drevenou špajdlou.
- Pred ďalším používaním všetky časti dobre osušte.

## Uskladnenie

- Prístroj vyčistíte tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla **18** na spodnej strane prístroja a upevnite ho káblovou sponou.



- Prístroj uchovávať na suchom mieste.

## Odstraňovanie chýb

Porucha	Príčina	Odstránenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do sieťovej zásuvky.	Pripojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Kontaktujte zákaznícky servis.
Donuty/vafle s motívom/vafle sú príliš tmavé.	Donuty/vafle s motívom/vafle boli v prístroji príliš dlho.	Donuty/vafle s motívom/vafle vyberte von skôr.

## Recepty

### Základné cesto na vafle

#### Prísady:

- ◆ 250 g margarínu alebo masla
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 2 balíčky vanilkového cukru
- ◆ 5 vajec
- ◆ 500 g múky
- ◆ 2 ČL prášku do pečiva
- ◆ 350 – 400 ml mlieka

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridáme cukor a vanilkový cukor a všetko zmiešame.
- 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
- 4) Primiešame prášok do pečiva.
- 5) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.
- 6) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

### Čokoládové vafle

#### Prísady:

- ◆ 150 g mäkkého masla
- ◆ 3 vajcia
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g strúhanej bielej čokolády
- ◆ 250 g múky
- ◆ 1 ČL škoricice
- ◆ 50 ml mlieka

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridáme cukor a škoricu a všetko zmiešame.
- 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
- 4) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.

- 5) Ako poslednú pridáme strúhanú čokoládu.
- 6) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

## Základné cesto na vafle s motívom

### Prísady:

- ◆ 400 g múky
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g mäkkého masla
- ◆ 2 vajcia
- ◆ 100 ml mlieka
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva

- 1) Zmiešame maslo, cukor a vajcia.
- 2) Zmiešame múku a prášok do pečiva a pridáme ich k zmesi.
- 3) Pridáme mlieko.
- 4) Všetko miešame ručným mixérom na najvyššom stupni.

### UPOZORNENIE

- ▶ Vafle s motívom môžete naplniť najrozmanitejšími plnkami, napríklad marmeládou, cukrovou polevou, orieškovo-nugatovým krémom, pudíngom, jogurtom, jablkovým pyrém, karamelom, šľahačkou alebo pre odvážnejších čerstvým syrom, tvarohom s bylinkami, aioli, tzatziki, roztopeným syrom gouda atď.
- ▶ Vafle s motívom môžete tiež poliať čokoládovou alebo cukrovou polevou alebo posypať práškovým cukrom.

## Sladké cesto na vafle s motívom

### Prísady:

- ◆ 500 g múky
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g masla alebo margarínu
- ◆ 200 g kyslej smotany
- ◆ 3 vajcia
- ◆ 1 ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru

- 1) Z dvoch vajec oddelíme žĺtky od bielkov. Žĺtky nebudú potrebné.
- 2) Zmiešame maslo/margarín, cukor, vanilkový cukor, 2 bielky a celé vajce (žĺtok a bielok).
- 3) Primiešame kyslú smotanu.
- 4) Zmiešame múku a prášok do pečiva a pridáme ich k zmesi.
- 5) Všetko miešame ručným mixérom na najvyššom stupni.

## UPOZORNENIE

- ▶ Sladké vafle s motívom môžete naplniť najrozmanitejšími plnkami, napríklad marmeládou, cukrovou polevou, orieškovo-nugátovým krémom, pudingom, jogurtom, jablkovým pyré, karamelom alebo šľahačkou.
- ▶ Vafle s motívom môžete tiež poliať čokoládovou alebo cukrovou polevou alebo posypať práškovým cukrom.

## Slané cesto na vafle s motívom

### Prísady:

- ◆ 200 g múky
- ◆ 125 g margarínu
- ◆ 1 vajce
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva
- ◆ štipka cukru
- ◆ na špičku noža soli

- 1) Zmiešame margarín, cukor, vajce a soľ.
- 2) Zmiešame múku a prášok do pečiva a pridáme ich k zmesi.
- 3) Všetko miešame ručným mixérom na najvyššom stupni.

## UPOZORNENIE

- ▶ Slané vafle s motívom môžete naplniť najrozmanitejšími plnkami, napríklad čerstvým syrom, tvarohom s bylinkami, aioli, tzatziki, roztopeným syrom gouda atď.

## Základné cesto na donuty

### Prísady:

- ◆ 260 g múky
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 bal. vanilkového cukru
- ◆ 250 ml mlieka
- ◆ 3 vajcia
- ◆ 5 PL oleja z kukuričných klíčkov
- ◆ 1 bal. prášku do pečiva

- 1) Múku, cukor, vanilkový cukor, mlieko, vajcia, olej a prášok do pečiva vymiešame na hladké cesto.

### UPOZORNENIE

- ▶ Donuty môžete tiež poliať čokoládovou alebo cukrovou polevou alebo posypať práškovým cukrom.

## Donuty s ovocným jogurtom

- ◆ 150 g múky (pšeničná celozrnná)
- ◆ 50 g múky (ovsená múka)
- ◆ alternatívne instantné ovsené vločky
- ◆ 3 ČL prášku do pečiva
- ◆ 180 g jogurtu (1 malý pohár, jahodový alebo banánový)
- ◆ 4 PL oleja (slnečnicový olej)
- ◆ 40 g trstinového cukru
- ◆ 4 PL vody

- 1) Pšeničnú celozrnnú múku a ovsenú múku zmiešame s práškom do pečiva.
- 2) Zmes múky zmiešame so zvyšnými prísadami a vypracujeme cesto.

## Fitness donuty

- ◆ 6 PL trstinového cukru
- ◆ štipka muškátového orecha
- ◆ štipka škorice
- ◆ 175 g múky, tmavej
- ◆ 1 bal. prášku do pečiva
- ◆ 8 PL oleja (slnečnicový olej)
- ◆ 8 PL jogurtu (jogurtové mlieko)

- 1) Trstinový cukor, muškátový orech, škoricu, múku a prášok do pečiva zmiešame v miske.
- 2) Pomaly pridáme jogurtové mlieko a pritom neustále miešame, aby vzniklo krémové cesto.

## Likvidácia

### Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

### Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

**Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.**

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

## Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.



Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporujú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 434994\_2304 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 434994\_2304 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis

**SK Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

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

IAN 434994\_2304

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>136</b>
<b>Finalidad de uso</b> .....	<b>136</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>136</b>
<b>Descripción de aparatos</b> .....	<b>137</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>138</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>138</b>
<b>Sustitución de las placas de intercambio</b> .....	<b>140</b>
Inserción de las placas de intercambio .....	141
Extracción de las placas de intercambio .....	141
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>141</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>142</b>
Resumen de los tiempos de horneado.....	142
Preparación de gofres con motivos .....	142
Preparación de gofres/dónuts .....	143
<b>Limpieza</b> .....	<b>144</b>
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>145</b>
<b>Eliminación de fallos</b> .....	<b>145</b>
<b>Recetas</b> .....	<b>146</b>
Gofres .....	146
Gofres de chocolate .....	146
Masa básica para los gofres con forma de nuez/con motivos .....	147
Masa dulce para los gofres con forma de nuez/con motivos .....	148
Masa salada para los gofres con forma de nuez/con motivos .....	149
Masa básica para dónuts .....	149
Dónuts con yogur de frutas .....	150
Dónuts "fitness" .....	150
<b>Desecho</b> .....	<b>151</b>
Desecho del aparato .....	151
Desecho del embalaje .....	151
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>152</b>
Asistencia técnica .....	153
Importador .....	153

## Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha optado por adquirir un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Finalidad de uso

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación de gofres, gofres con distintos motivos y donuts.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado.

¡No utilice el aparato para fines comerciales! El fabricante no asumirá responsabilidad alguna por los daños derivados de un uso incorrecto.

## Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Gofrera
- 2 placas de intercambio "Gofres"
- 2 placas de intercambio "Gofres con motivos"
- 2 placas de intercambio "Donuts"
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga el aparato, las placas de intercambio y el manual de instrucciones del cartón.
- 2) Retire todo el material de embalaje y los adhesivos.

### ADVERTENCIA

- ▶ Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo **Asistencia técnica**).

## Descripción de aparatos

Figura A:

- ❶ Anclajes
- ❷ Serpentín
- ❸ Soportes inferiores
- ❹ Serpentín
- ❺ Anclajes
- ❻ Soportes posteriores

Figura B (Gofres con motivos):

- ❷ Saliente de encastre superior
- ❸ Salientes de encastre inferior y posterior (planos y anchos)
- ❹ Saliente de encastre delantero

Figura C (Gofres):

- ❷ Saliente de encastre superior
- ❸ Salientes de encastre inferior y posterior (planos y anchos)
- ❹ Saliente de encastre delantero


Figura D (dónuts):

- ❷ Saliente de encastre superior
- ❸ Salientes de encastre inferior y posterior (planos y anchos)
- ❹ Saliente de encastre delantero

Figura E:

- ❿ Bloqueo de tapa
- ⓫ Piloto "listo para su uso"
- ⓬ Piloto "Power"
- ⓭ Enrollacables

## Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de potencia	750 W
	El revestimiento de las placas de intercambio es apto para los alimentos.

## Indicaciones de seguridad

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- ▶ Utilice el aparato únicamente en espacios secos, no al aire libre.



- ▶ ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- ▶ Tenga cuidado de que no entre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo agua corriente.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con el agua. No utilice el aparato cerca del agua o junto a recipientes que contenga líquido.
- ▶ Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando está funcionando. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- ▶ Para apagar el aparato, extraiga después de cada uso la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años así como por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su falta de experiencia o de conocimientos, siempre que sea bajo supervisión, o bien hayan sido instruidas como usar el aparato de forma segura y comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento de usuario no debe ser realizado por niños, al no ser que tengan más de 8 años y supervisados por un adulto. Los niños menores de 8 años se han de mantener alejados del aparato y de la línea de conexión.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ Los componentes del aparato se calientan durante el funcionamiento del mismo. Por lo tanto, toque sólo las asas.
- ▶ ¡No utilice nunca el aparato sin placas de gofres! Asegúrese de que haya siempre un par de placas de gofres montadas durante el funcionamiento. ¡Los serpentines se calientan mucho!
- ▶ Deje que se enfríe el aparato por completo antes de limpiarlo, reemplace las placas de intercambio antes de limpiarlo o guardarlo.
- ▶ Tenga cuidado al retirar los gofres preparados. Tanto el aparato como los alimentos están muy calientes.
- ▶ Utilice el aparato solamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- ▶ No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

## ¡ATENCIÓN - RIESGO DE INCENDIO!

- ▶ No se debe utilizar el aparato cerca de materiales inflamables.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- ▶ Utilice el aparato sólo sobre una base termorresistente.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

## ¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Retire los restos de alimentos sólo con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico, para no dañar el recubrimiento antiadherente el aparato.
- ▶ No utilice para la limpieza productos de limpieza agresivos ni objetos puntiagudos.

## INDICACIÓN

- ▶ El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

## Sustitución de las placas de intercambio

Puede elegir entre 3 placas de intercambio diferentes:

- Placas de intercambio "Dónuts": para preparar dónuts (fig. D).
- Placas de intercambio "Gofres": para la preparación de gofres (fig. C).
- Placas de intercambio "Gofres con motivos": para la preparación de gofres huecos con motivos que puedan rellenarse y juntarse (fig. B).

### ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la base de enchufe, antes de limpiar las placas de intercambio.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Deje que se enfríe el aparato antes de reemplazar las placas de intercambio!  
¡Peligro de quemaduras!

## INDICACIÓN

- ▶ Con las placas de intercambio "Gofres con motivos", preste atención a la colocación correcta de las placas: la placa de intercambio superior debe instalarse siempre en la parte superior del aparato; y la placa inferior, en la parte inferior del aparato. Utilice las ilustraciones de la página desplegable como guía.

## Inserción de las placas de intercambio

- 1) Para abrir el aparato, suelte el bloqueo de la tapa **10** y levante la tapa.
- 2) Placa de intercambio superior: Deslice primero los salientes de encastre inferiores **8** en los soportes inferiores **3**.
- 3) Presione ahora los salientes de encastre superiores **7** sobre los anclajes **1**, de modo que los salientes de encastre **7** salten debajo de los anclajes **1** y la placa de intercambio asiente firmemente.
- 4) Placa de intercambio inferior: Deslice primero los salientes de encastre posteriores **8** en los soportes posteriores **6**.
- 5) Presione ahora los salientes de encastre delanteros **9** sobre los anclajes **5**, de modo que los salientes de encastre **9** salten debajo de los anclajes **5** y la placa de intercambio asiente firmemente.
- 6) Presione una vez fuertemente en el centro de la placa de intercambio inferior para garantizar que está insertada de modo segura.

## Extracción de las placas de intercambio

- 1) Placa de gofres superior: desplace los anclajes **1** hacia arriba e incline simultáneamente la placa de gofres hacia delante. Retire la placa de gofres de los soportes inferiores **3**.
- 2) Placa de gofres inferior: tire de los anclajes **5** hacia delante. Al hacerlo, la placa de gofres salta ligeramente hacia fuera de forma que pueda extraerla de los soportes posteriores **6**.

## Primera puesta en funcionamiento

Realice el mismo procedimiento con cada de las 3 parejas de placas de intercambio.

- 1) Frote una sola vez el revestimiento antiadherente de las placas de intercambio con aceite apto para cocinar.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Deje que se enfríe el aparato antes de cambiar las placas de intercambio!  
¡Peligro de quemaduras!
- 2) Coloque un par de placas de intercambio en el aparato.



- 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- 4) Cierre el aparato y bloquee el bloqueo de tapa ⑩.
- 5) Deje calentar el aparato durante aprox. 10 minutos.

## ADVERTENCIA

- ▶ En el primer uso es posible que se produzca un ligero olor (también puede generarse un poco de humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra, por ejemplo, una ventana.
- 6) Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.
  - 7) Limpie las placas de intercambio y el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza".
  - 8) El aparato está ahora listo para funcionar.

## Manejo

### Resumen de los tiempos de horneado

Encontrará una masa básica para cada par de placas de intercambio en el capítulo "Recetas". Utilice la siguiente tabla como orientación de los respectivos tiempos de horneado. Si el gofre o el donut no quedan a su gusto, ajuste el tiempo de horneado. Si utiliza una masa con otros ingredientes, es posible que tenga que cambiar también los tiempos de horneado.

Placas de intercambio	Tiempos de horneado para la masa básica
"Gofres con motivos"	3-4 minutos
"Dónuts"	2-3 minutos
"Gofres"	aprox. 5 minutos

### Preparación de gofres con motivos

- 1) Seleccione las placas de intercambio "Gofres con motivos" e insértelas. Para ello, coloque la placa de intercambio superior en la mitad superior del aparato y la placa inferior en la inferior. La placa de intercambio con las cavidades para rellenar la masa debe insertarse en la parte inferior.

## ¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.
- 2) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa ⑩.
  - 3) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto de control rojo "Power" ⑫ se ilumina.
  - 4) En cuanto se calienta el aparato, se enciende el piloto verde "listo para su uso" ⑪.

- 5) Suelte el bloqueo de la tapa ⑩, abra la tapa y vierta aprox. 1/2 cucharada de masa (consulte la receta para gofres con motivos del capítulo "Recetas") en cada molde de las placas de intercambio inferiores.

## INDICACIÓN

- ▶ Procure distribuir la masa por todas las partes del motivo. De lo contrario, es posible que las partes del motivo no se llenen adecuadamente.

- 6) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa ⑩.

## ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Extraiga los gofres con motivos exclusivamente con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico para no dañar el revestimiento antiadherente del aparato.

- 7) Los gofres con motivos estarán listos después de unos 3-4 minutos. Suelte el bloqueo de la tapa ⑩, abra la tapa y retire los gofres con motivos.
- 8) Si no desea preparar más gofres con motivos, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 9) Deje enfriar un poco los gofres con motivos y corte la masa sobrante del borde de los gofres con un cuchillo).
- 10) Rellene los gofres con motivos con el relleno deseado. Distribuya un poco del relleno por los bordes de los gofres con motivos y coloque la parte contraria encima de forma que ambas mitades queden pegadas y se forme una figura completa.

## Preparación de gofres/dónuts


- 1) Seleccione las placas de intercambio "Gofres" o "Dónuts" e insértelas.

## ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.

- 2) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa ⑩.
- 3) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto de control rojo "Power" ⑫ se ilumina.
- 4) En cuanto el aparato se calienta, el piloto de control verde "listo para su uso" ⑪ se ilumina.
- 5) Abra la tapa y vierta 2 o 3 cucharadas soperas de la masa para gofres en la parte central de cada una de las dos superficies de horneado de gofres o rellene los moldes para dónuts de la placa de intercambio inferior con la masa para dónuts hasta que estén llenos.
- 6) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa ⑩.

## ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Retire los gofres/dónuts exclusivamente con una espátula de plástico o de madera u otro utensilio adecuado no metálico para no dañar el revestimiento antiadherente del aparato.
- 7) Los gofres estarán listos después de unos 5 minutos y los dónuts, después de aprox. 2-3 minutos. Esta indicación es meramente orientativa y puede variar según la masa utilizada y su gusto personal. Suelte el bloqueo de la tapa , abra la tapa y retire los gofres/dónuts.
- 8) Si no desea preparar más gofres/dónuts, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

## Limpieza

### ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Previa limpieza deje que se enfríe el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

### ¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos. Dichas sustancias corroen la superficie del aparato.
- ▶ No limpie nunca el aparato en el lavavajillas.

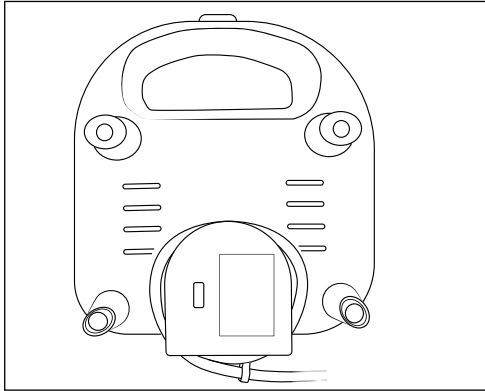
### ADVERTENCIA

- ▶ No espere demasiado tiempo para realizar la limpieza. Espere hasta que se enfríe el aparato lo suficiente y pueda tocarlo sin riesgo de sufrir quemaduras. De este modo se puede eliminar mejor los restos de alimentos.
  - ▶ Dado que las partes inferiores de las placas de intercambio no están revestidas, se pueden desteñir fácilmente después de limpiarlas en el lavavajillas. No obstante, esto no afecta a su funcionamiento. En ese sentido, recomendamos lavar las placas de intercambio a mano.
- Limpie la carcasa con un paño seco o un trapo ligeramente humedecido. En caso de suciedad incrustada, añada un producto de limpieza suave al paño. Elimine los restos del producto de limpieza con un paño humedecido con agua limpia.
  - Retire las placas de intercambio y límpielas en agua templada con un poco de jabón lavavajillas.

- Si ha penetrado grasa o alimentos debajo de las placas intermedias en el recinto donde se encuentran los serpentines calefactores ② ④, proceda del modo siguiente:
  - Quite la grasa u otros líquidos usando un trozo de papel de cocina.
  - Retire los restos incrustados quemados usando una espátula de madera o un pequeño pincho de madera.
- Seque todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

## Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".
- Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables ⑬ situado en la parte inferior del aparato y fíjelo con el clip.



- Guarde el aparato en un lugar seco.

## Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada en una base de enchufe.	Conecte la clavija de red con la red eléctrica.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el Servicio posventa.
Los donuts/gofres con motivos/gofres están demasiado tostados.	Los donuts/gofres con motivos/gofres han estado demasiado tiempo en el aparato.	Retire antes los donuts/gofres con motivos/gofres.

## Recetas

### Gofres

#### Ingredientes:

- ◆ 250 g de margarina o mantequilla
- ◆ Aprox. 200 g de azúcar
- ◆ 2 paquetitos de azúcar de vainilla
- ◆ 5 huevos
- ◆ 500 g de harina
- ◆ 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ◆ 350 - 400 ml de leche

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada el azúcar y el azúcar de vainilla y mézclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina derretida.
- 4) Mezcle la levadura en polvo.
- 5) Añada poco a poco la leche y la harina de forma alterna y sin dejar de remover.
- 6) Mézclelo todo con una batidora de mano a la máxima potencia hasta obtener una masa uniforme.

### Gofres de chocolate

#### Ingredientes:

- ◆ 150 g de mantequilla blanda
- ◆ 3 huevos
- ◆ 150 g de azúcar
- ◆ 100 g de chocolate blanco rallado
- ◆ 250 g de harina
- ◆ 1 cucharadita de canela
- ◆ 50 ml de leche

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada el azúcar y la canela y mézclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina derretida.

- 4) Añada poco a poco la leche y la harina de forma alterna y sin dejar de remover.
- 5) Por último, incorpore el chocolate rallado con movimientos envolventes.
- 6) Mézclelo todo con una batidora de mano a la máxima potencia hasta obtener una masa uniforme.

## Masa básica para los gofres con forma de nuez/ con motivos

### Ingredientes:

- ◆ 400 g de harina
- ◆ 100 g de azúcar
- ◆ 100 g de mantequilla blanda
- ◆ 2 huevos
- ◆ 100 ml de leche
- ◆ ¼ de cucharadita de levadura en polvo

- 1) Mezcle la mantequilla, el azúcar y los huevos.
- 2) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 3) Añada la leche.
- 4) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

### INDICACIÓN

- ▶ Los gofres con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos: P. ej., con mermelada, glaseado de azúcar, crema de chocolate, crema, yogur, compota de manzana, caramelo, nata o con sabrosos rellenos, como queso fresco, queso de untar de hierbas, alioli, tzatziki, gouda fundido, etc.
- ▶ También pueden cubrirse los gofres con motivos con un glaseado de chocolate o de azúcar o espolvorearse con azúcar glas.

## Masa dulce para los gofres con forma de nuez/ con motivos

### Ingredientes:

- ◆ 500 g de harina
- ◆ 200 g de azúcar
- ◆ 200 g de mantequilla o margarina
- ◆ 200 g de esmetana
- ◆ 3 huevos
- ◆ 1 cucharadita de levadura en polvo
- ◆ 1 paquetito de azúcar de vainilla

- 1) Separe las claras de las yemas de dos de los huevos. Las yemas no se necesitan.
- 2) Mezcle la mantequilla/margarina, el azúcar, el azúcar de vainilla, las 2 claras de huevo y el huevo completo (clara y yema).
- 3) Añada la esmetana con movimientos envolventes.
- 4) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 5) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

### INDICACIÓN

- ▶ Los gofres dulces con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos:  
P. ej., con mermelada, glaseado de azúcar, crema de chocolate, crema, yogur, compota de manzana, caramelo o nata.
- ▶ También pueden cubrirse los gofres con motivos con un glaseado de chocolate o de azúcar o espolvorearse con azúcar glas.

## Masa salada para los gofres con forma de nuez/ con motivos

### Ingredientes:

- ◆ 200 g de harina
- ◆ 125 g de margarina
- ◆ 1 huevo
- ◆ ¼ de cucharadita de levadura en polvo
- ◆ 1 pizca de azúcar
- ◆ 1 punta de cuchillo de sal

- 1) Mezcle la margarina, el azúcar, el huevo y la sal.
- 2) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 3) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

### INDICACIÓN

- ▶ Los gofres salados con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos:  
P. ej., con queso fresco, queso de untar de hierbas, alioli, tzatziki, gouda fundido, etc.

## Masa básica para donuts

### Ingredientes:

- ◆ 260 g de harina
- ◆ 130 g de azúcar
- ◆ 1 sobre de azúcar vainillado
- ◆ 250 ml de leche
- ◆ 3 huevos
- ◆ 5 cucharadas de aceite de maíz
- ◆ 1 sobre de levadura en polvo

- 1) Mezcle la harina, el azúcar vainillado, la leche, los huevos, el aceite y la levadura en polvo hasta formar una masa uniforme.

### INDICACIÓN

- ▶ También pueden cubrirse los donuts con un glaseado de chocolate o de azúcar o espolvorearse con azúcar glas.



## Dónuts con yogur de frutas

- ◆ 150 g de harina de trigo integral
- ◆ 50 g de harina de avena
- ◆ Alternativamente, pueden utilizarse copos de avena instantáneos
- ◆ 3 cucharaditas de levadura en polvo
- ◆ 180 g de yogur (1 envase pequeño de fresa o plátano)
- ◆ 4 cucharadas de aceite de girasol
- ◆ 40 g de azúcar de caña
- ◆ 4 cucharadas de agua

- 1) Mezcle la harina de trigo integral y la harina de avena con la levadura en polvo.
- 2) Añada el resto de los ingredientes a esta mezcla de harinas y mézclelos hasta formar una masa.

## Dónuts "fitness"

- ◆ 6 cucharadas de azúcar de caña
- ◆ 1 pizca de nuez moscada
- ◆ 1 pizca de canela
- ◆ 175 g de harina oscura
- ◆ 1 sobre de levadura en polvo
- ◆ 8 cucharadas de aceite de girasol
- ◆ 8 cucharadas de yogur líquido

- 1) Mezcle el azúcar de caña, la nuez moscada, la canela, la harina y la levadura en polvo en un recipiente.
- 2) Añada lentamente el aceite y el yogur líquido y remueva de forma constante para que la masa quede cremosa.

## Desecho

Válido únicamente para Francia:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

## Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

**Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.**

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

## Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

### Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 434994\_2304 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 434994\_2304.

## Asistencia técnica

ES

**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

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

IAN 434994\_2304

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

ALEMANIA

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



## Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>156</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>156</b>
<b>Medfølger ved køb</b> .....	<b>156</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>157</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>158</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>158</b>
<b>Udskiftning af skiftepladerne</b> .....	<b>160</b>
Indsætning af skiftepladerne .....	161
Udtagning af skiftepladerne .....	161
<b>Første opstart</b> .....	<b>161</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>162</b>
Oversigt over bagetider .....	162
Bagning af vaffelfigurer .....	162
Bagning af vafles/donuts .....	163
<b>Rengøring</b> .....	<b>164</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>165</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>165</b>
<b>Opskrifter</b> .....	<b>166</b>
Grunddej til vafles .....	166
Chokoladevafles .....	166
Basisdej til vaffelfigurer .....	167
Sød dej til vaffelfigurer .....	167
Saltet dej til vaffelfigurer .....	168
Grunddej til donuts .....	169
Frugtyoghurt-donut .....	169
Fitness-donut .....	170
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>170</b>
Bortskaffelse af produktet .....	170
Bortskaffelse af emballage .....	171
<b>Garanti for Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>171</b>
Service .....	172
Importør .....	172

## Introduktion

Til lykke med købet af din nye elartikel!

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

## Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til bagning af vafler, vaffelfigurer og donuts.

Denne produkt er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger. Brug ikke produktet til erhvervsmæssige formål! Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af ukorrekt anvendelse.

## Medfølger ved køb

Produktet leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Vaffeljern
- 2 skifteplader "Vafler"
- 2 skifteplader "Figurer"
- 2 skifteplader "Donut"
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag produktet, skiftepladerne og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballagematerialer og mærkater.

### **BEMÆRK**

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler nogle dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitel **Service**).

## Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Låseanordninger
- ❷ Varmeslange
- ❸ Nederste holdere
- ❹ Varmeslange
- ❺ Låseanordninger
- ❻ Bageste holdere

Figur B (motiv-vafler):

- ❷ Uden tapper
- ❸ Nederste og bageste tapper (flad og bred)
- ❹ Forreste tapper

Figur C (vafler):

- ❷ Uden tapper
- ❸ Nederste og bageste tapper (flad og bred)
- ❹ Forreste tapper

Figur D (donuts):

- ❷ Uden tapper
- ❸ Nederste og bageste tapper (flad og bred)
- ❹ Forreste tapper

Figur E:

- ❿ Lås til låget
- ⓫ Kontrollampe "Power"
- ⓬ Kontrollampe "Driftsklar"
- ⓭ Ledningsopvikling




## Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Strømforbrug	750 W
	Skiftepladernes belægning er egnet til fødevarer.

## Sikkerhedsanvisninger

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum - ikke udendørs.
- ▶  Læg aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.
- ▶ Sørg for, at der ikke kommer vand ind i produktet under rengøring. Rengør aldrig produktet under rindende vand.
- ▶ Sørg for, at produktet aldrig kan komme i kontakt med vand. Brug aldrig produktet i nærheden af vand eller ved siden af beholdere, som indeholder vand.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver vådt eller fugtigt under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten efter brug for at slukke for produktet.
- ▶ Åbn aldrig produktet kabinet.

## **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Denne produktet kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte psykiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er oplært i, hvordan apparatet bruges sikkert samt har forstået de farer, som kan opstå i forbindelse med produktet.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn. Børn under 8 år skal holdes borte fra produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- ▶ Produktet dele kan blive meget varme under brug. Hold derfor kun på håndtagene.
- ▶ Brug aldrig produktet uden skifteplader! Sørg for, at et par skifteplader altid er sat ind ved brug. Varmeslangerne bliver meget varme!
- ▶ Lad produktet køle helt af, før du rengør den, udskifter skiftepladerne eller stiller det til side.
- ▶ Vær forsigtig, når de færdige vaffler tages ud. Vaffeljernet og vafflerne er meget varme.
- ▶ Brug kun produktet på en stabil, skridsikker og plan overflade.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.



Obs! Varm overflade!

## OBS - BRANDFARE!

- ▶ Produktet må ikke anvendes i nærheden af brændbare materialer.
- ▶ Dæk ikke produktet til, mens den er i brug.
- ▶ Brug kun produktet på et varmeresistent underlag.
- ▶ Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn.

## OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Tag kun fødevarerne op med en plast- eller træspatel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger produktet slip-let-belægning.
- ▶ Brug ikke slibende pudsemidler og spidse genstande til rengøring.

## BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

## Udskiftning af skiftepladerne

Du kan vælge mellem 3 forskellige skifteplader:

- Skifteplade "Donuts": til bagning af donuts (Fig. D).
- Skiftepladene „Vaffler“: til bagning af vaffler (Fig. C).
- Skiftepladerne „Vaffelfigurer“: til tilberedning af hule vaffelfigurer, som man kan fylde med forskelligt fyld og lægge sammen (Fig. B).

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du udskifter skiftepladerne.

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad produktet køle helt af, før skiftepladerne udskiftes! Forbrændingsfare!

### BEMÆRK

- ▶ Når du bruger skiftepladen "Vaffelfigurer", skal du sørge for, at skiftepladerne, der er beregnet til at være i den øverste del af vaffeljernet, anbringes her, og at skiftepladerne, der er beregnet til at være i den nederste del af vaffeljernet, anbringes her. Se illustrationerne på udklapsiden.

## Indsætning af skiftepladerne

- 1) Åbn vaffeljernet ved at løsne lågets lås **10** og løft låget op.
- 2) Øverste skifteplade: Skub først de nederste tapper **8** ind i de nederste holdere **3**.
- 3) Tryk nu på de øverste tapper **7** på låseanordningerne **1**, så tapperne **7** springer ind under låseanordningerne **1**, og skiftepladen sidder fast.
- 4) Nederste skifteplade: Skub først de bageste tapper **8** ind i de bageste holdere **6**.
- 5) Tryk nu på de forreste tapper **9** på låseanordningerne **5**, så tapperne **9** springer ind under låseanordningerne **5**, og skiftepladen sidder fast.
- 6) Tryk igen midt på den nederste skifteplade for at sikre, at den sidder rigtig fast.

## Udtagning af skiftepladerne

- 1) Øverste skifteplade: Stil låseanordningerne **1** op, og vip samtidig skiftepladen frem. Tag skiftepladen ud af de nederste holdere **3**.
- 2) Nederste skifteplade: Træk låseanordningerne **5** frem. Skiftepladen hopper derved lidt ud, så den kan tages ud af de bageste holdere **6**.

## Første opstart

Udfør den følgende procedure med hver af de 3 skiftepladepar.

- 1) Gnid skiftepladernes slip-let-belægning én gang ind i olie, der er velegnet til madlavning.

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Lad produktet køle helt af, før skiftepladerne skiftes! Forbrændingsfare!

- 2) Sæt et par skifteplader ind i produktet.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 4) Luk produktet, og lås den med lågets lås **10**.
- 5) Lad produktet varme op i 10 minutter.

### BEMÆRK

► Ved første anvendelse kan det lugte en smule (en smule røgdudvikling er også mulig). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn for eksempel vinduet.

- 6) Træk stikket ud, og lad produktet køle af.
- 7) Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
- 8) Nu er produktet klar til brug.

## Betjening

### Oversigt over bagetider

Du kan finde en grunddej i kapitlet "Opskrifter", der passer til alle par skifteplader. Brug den følgende tabel som hjælp – den indeholder vejledning til alle bagetider. Hvis du ikke synes, at vaffen eller donutten er helt efter din smag, kan du tilpasse bagetiderne. Hvis du bruger en dej med andre ingredienser, kan det være nødvendigt at ændre bagetiderne.

Skifteplader	Bagetider til grunddejen
"Motiv-vaffer"	3–4 minutter
"Donuts"	2–3 minutter
"Vaffelfigurer"	Ca. 5 minutter

### Bagning af vaffelfigurer

- 1) Vælg skiftepladerne "Vaffelfigurer", og sæt dem i. Vær her opmærksom på, at den skifteplade, der er beregnet til at sidde øverst i vaffeljernet placeres øverst og omvendt, at den skifteplade, der er beregnet til at sidde i den nederste del, placeres nederst. Skiftepladen med de fordybede former til påfyldning af dejen skal sættes ind forned.

#### OBS – MATERIELLE SKADER!

► Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

- 2) Luk låget og lås det med låsen ⑩.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde kontrollampe "Power" ⑫ lyser.
- 4) Så snart vaffeljernet er varmet op, lyser den grønne kontrollampe „Driftsklar" ⑪.
- 5) Løsn låsen til låget ⑩, åbn låget, og hæld ca. 1/2 spsk. dej (se kapitlet "Opskrifter" for at finde opskrifter til vaffelfigurer) i hver af formene i den nederste skifteplade.

#### BEMÆRK

► Sørg for, at figurene fyldes helt ud med dej. Ellers kan det ske, at dele af figuren ikke fyldes ud.

- 6) Luk låget, og lås det med låsen ⑩.

## OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Entnehmen Sie die Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

- 7) Efter ca. 3 - 4 minutter er vaffelfigurerne færdige. Løsn låsen **10**, åbn låget, og tag vaffelfigurerne ud.
- 8) Hvis du ikke vil lave flere vaffelfigurer, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- 9) Lad vaffelfigurerne køle lidt af, og skær den overflødige dej af kanterne på vaffelfigurerne af med en kniv.
- 10) Fyld vaffelfigurerne med det ønskede fyld. Fordel en smule af fyldet på kanterne af vaffelfigurerne, og læg de tilhørende modstykker ovenpå, så de to halvdele klæber sammen og danner en hul figur.

## Bagning af vafler/donuts

- 1) Vælg skiftepladerne "Vafler" eller "Donuts", og sæt dem ind.

## OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

- 2) Luk låget, og lås det med låsen **10**.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde kontrollampe "Power" **12** lyser.
- 4) Når produktet er varmet op, lyser den grønne kontrollampe "Driftsklar" **11**.
- 5) Åbn låget, og hæld 2 - 3 store spsk. vaffeldej midt på hver vaffelplade, eller hæld så meget donutdej i donutformen på den nederste skifteplade, at formen fyldes ud.
- 6) Luk låget, og lås det med låsen **10**.

## OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Tag kun vaflerne op med en plast- eller træske eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger vaffeljernet slip-let-belægning.

- 7) Vaflerne er færdige efter ca. 5 minutter, donuttene efter ca. 2 - 3 minutter. Denne tid kan variere afhængigt af den anvendte vaffeldej og den personlige smag. Løsn låsen **10**, åbn låget, og tag vaflerne/donuttene ud.
- 8) Hvis du ikke vil tilberede flere vafler/donuts, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

## Rengøring

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!  
Ellers kan det være livsfarligt på grund af elektrisk stød.

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad produktet afkøle før rengøringen. Forbrændingsfare!

### OBS - MATERIELLE SKADER!

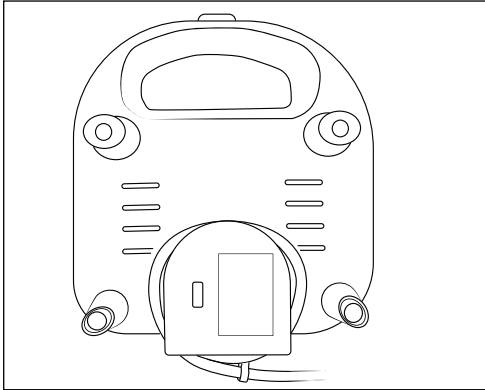
- ▶ Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler. De kan angribe produktet overflade.
- ▶ Rengør aldrig produktet i opvaskemaskinen!

### BEMÆRK

- ▶ Vent ikke alt for længe med rengøringen. Vent, til produktet er kølet så meget af, at der ikke er fare for at brænde sig ved berøring. Så kan madresterne lettere fjernes.
- ▶ Dado que las partes inferiores de las placas de intercambio no están revestidas, se pueden desteñir fácilmente después de limpiarlas en el lavavajillas. No obstante, esto no afecta a su funcionamiento. En ese sentido, recomendamos lavar las placas de intercambio a mano.
- Tør kabinettet af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør rester af opvaskemiddel af med en klud, der er fugtet med rent vand.
- Tag skiftepladerne ud, rengør dem i varmt vand, og tilsæt lidt opvaskemiddel.
- Hvis der er løbet fedt eller madrester ind under skiftepladerne i rummet, hvor varmeslangerne ② ④ befinder sig, skal du gøre følgende:
  - Fjern fedtet eller væsken med et stykke køkkenrulle.
  - Fjern fastbrændte rester med en træspartel eller et lille træspyd.
- Tør alle dele godt af før næste brug.

## Opbevaring

- Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
- Vikl ledningen om ledningsopviklingen **16** på bagsiden af produktet, og fastgør den med klipsen.



- Opbevar produktet på et tørt sted.

## Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	Stikket sidder ikke i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til kundeservice.
Donuttene/vaffelfigurerne /vaflerne bliver for mørke.	Donuttene/vaffelfigurerne/vaflerne har været for længe i vaffeljernet.	Tag donuttene/vaffelfigurerne/vaflerne ud lidt før.



## Opskrifter

### Grunddej til vafler

#### Ingredienser:

- ◆ 250 g margarine eller smør
- ◆ ca. 200 g sukker
- ◆ 2 breve vaniljesukker
- ◆ 5 æg
- ◆ 500 g mel
- ◆ 2 tsk. bagepulver
- ◆ 350 - 400 ml mælk

- 1) Rør æggene til skum.
- 2) Tilsæt sukkeret og vaniljesukkeret, og rør det hele sammen.
- 3) Tilsæt det smeltede smør eller margarine.
- 4) Rør bagepulveret i.
- 5) Tilsæt mælken og melet skiftevist, mens du fortsætter med at røre.
- 6) Bland det hele på det højeste trin med håndmixeren, indtil dejen er glat.

### Chokoladevafler

#### Ingredienser:

- ◆ 150 g blødt smør
- ◆ 3 æg
- ◆ 150 g sukker
- ◆ 100 g revet hvid chokolade
- ◆ 250 g mel
- ◆ 1 tsk. kanel
- ◆ 50 ml mælk

- 1) Rør æggene til skum.
- 2) Tilsæt sukker og kanel, og rør det hele sammen.
- 3) Tilsæt det smeltede smør eller margarine.
- 4) Tilsæt mælken og melet skiftevist, mens du fortsætter med at røre.
- 5) Til sidst tilsættes den revne chokolade.
- 6) Bland det hele på det højeste trin med håndmixeren, indtil dejen er glat.

## Basisdej til vaffelfigurer

### Ingredienser:

- ◆ 400 g mel
- ◆ 100 g sukker
- ◆ 100 g blødt smør
- ◆ 2 æg
- ◆ 100 ml mælk
- ◆ ¼ tsk. bagepulver

- 1) Bland smør, sukker og æg.
- 2) Bland mel og bagepulver og tilsæt dette.
- 3) Tilsæt derefter mælken.
- 4) Bland det hele på højeste trin med håndmixeren.

### BEMÆRK

- ▶ Vaffelfigurerne kan du fylde med forskelligt fyld:  
For eksempel marmelade, glasur, nødde-nougat-creme, budding, yoghurt, æblemos, karamel, flødeskum eller spændende fyld som flødeost, krydderkrav, aioli, tzatziki, smeltet gouda osv.
- ▶ Du kan også overtrække vaffelfigurerne med chokoladeglasur eller glasur eller strø flormelis på.

## Sød dej til vaffelfigurer

### Ingredienser:

- ◆ 500 g mel
- ◆ 200 g sukker
- ◆ 200 g smør eller margarine
- ◆ 200 g creme-fraiche
- ◆ 3 æg
- ◆ 1 tsk. bagepulver
- ◆ 1 brev vaniljesukker

- 1) Skil æggeblommerne fra æggehviderne ved to af æggene. Æggeblommerne skal ikke bruges.
- 2) Bland smør/margarine, sukker, vaniljesukker, de to æggehvider og det hele æg (æggeblomme og æggehvide).
- 3) Rør creme-fraichen i.

- 4) Bland mel og bagepulver og tilsæt dette.
- 5) Bland det hele på højeste trin med håndmixeren.

## BEMÆRK

- ▶ De søde vaffelmotiver kan fyldes med forskelligt fyld:  
For eksempel marmelade, glasur, nødde-nougat-creme, budding, yoghurt, æblemos, karamel eller flødeskum.
- ▶ Du kan også overtrække vaffelfigurerne med chokoladeglasur eller glasur eller strø flormelis på.

## Saltet dej til vaffelfigurer

### Ingredienser:

- ◆ 200 g mel
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 æg
- ◆ ¼ tsk. bagepulver
- ◆ 1 knsp. sukker
- ◆ 1 knsp. salt

- 1) Bland margarine, sukker, æg og salt.
- 2) Bland mel og bagepulver, og tilsæt det.
- 3) Bland det hele på højeste trin med håndmixeren.

## BEMÆRK

- ▶ De salte vaffelfigurer kan fyldes med forskelligt fyld:  
For eksempel flødeost, krydderkvark, aioli, tzatziki, smeltet gouda osv.

## Grunddej til donuts

### Ingredienser:

- ◆ 260 g mel
- ◆ 130 g sukker
- ◆ 1 brev vaniljesukker
- ◆ 250 ml mælk
- ◆ 3 æg
- ◆ 5 spsk. majsolie
- ◆ 1 brev bagepulver

- 1) Rør mel, sukker, vaniljesukker, mælk, æg, olie og bagepulver sammen til en glat dej.

### BEMÆRK

- ▶ Du kan også overtrække donuttene med chokoladeglaser eller glaser eller strø flormelis på.

## Frugtyoghurt-donut

- ◆ 150 g mel (fuldkornshvedemel)
- ◆ 50 g mel (havremel)
- ◆ Alternativt instant havregryn
- ◆ 3 tsk. bagepulver
- ◆ 180 g yoghurt (1 lille bæger, jordbær eller banan)
- ◆ 4 spsk. olie (solsikkeolie)
- ◆ 40 g rørsukker
- ◆ 4 spsk. vand

- 1) Bland fuldkornshvedemelet, havremelet og bagepulveret sammen.
- 2) Rør melblandingen sammen til en dej med resten af ingredienserne.

## Fitness-donut

- ◆ 6 spsk rørsukker
- ◆ 1 knsp. muskat
- ◆ 1 knsp. kanel
- ◆ 175 g mel, fuldkorn
- ◆ 1 brev bagepulver
- ◆ 8 spsk. olie (solsikkeolie)
- ◆ 8 spsk. yoghurt (drikkeyoghurt)

- 1) Bland rørsukker, muskat, kanel, mel og bagepulver i en skål.
- 2) Tilsæt langsomt olien og drikkeyoghurten, mens du hele tiden rører rundt, så det bliver til en cremet dej.

## Bortskaffelse

### Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

## Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

**Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.**

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

## Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

### Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

## Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 434994\_2304 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 434994\_2304.

## Service

**DK Service Danmark**

Tel.: 32 710005

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

IAN 434994\_2304

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • TYSKLAND

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

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>174</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>174</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>174</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>175</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>176</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>176</b>
<b>Sostituzione delle piastre</b> .....	<b>178</b>
Inserimento delle piastre .....	179
Estrazione delle piastre .....	179
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>179</b>
<b>Uso</b> .....	<b>180</b>
Panoramica tempi di cottura molto .....	180
Cottura di waffel a motivo .....	180
Cottura dei waffel/delle ciambelle .....	181
<b>Pulizia</b> .....	<b>182</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>183</b>
<b>Guasti e possibili rimedi</b> .....	<b>183</b>
<b>Ricette</b> .....	<b>184</b>
Impasto di base per waffel .....	184
Waffel al cioccolato .....	184
Impasto di base per waffel a motivo .....	185
Impasto dolce per waffel a motivo .....	185
Impasto salato per waffel a motivo .....	186
Impasto di base per ciambelle .....	186
Ciambella a base di yogurt di frutta .....	187
Ciambella fitness .....	187
<b>Smaltimento</b> .....	<b>188</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	188
Smaltimento dell'imballaggio .....	188
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>189</b>
Assistenza .....	190
Importatore .....	190



## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

Lei ha scelto un prodotto moderno e 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, consegni anche tutta la documentazione relativa.

## Uso conforme

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per la cottura di waffel, waffel a motivo e ciambelle.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali! Il produttore declina ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso inadeguato.

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Piastra per waffel
- 2 piastre "Waffel"
- 2 piastre "Motivi"
- 2 piastre per "Ciambelle"
- Istruzioni per l'uso

- 1) Rimuovere l'apparecchio, le piastre sostituibili e il manuale di istruzioni dal cartone.
- 2) Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e gli adesivi presenti.

### AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Blocco
- ❷ Serpentina
- ❸ Supporti inferiori
- ❹ Serpentina
- ❺ Blocco
- ❻ Supporti posteriori

Figura B (Waffel a motivo):

- ❷ Linguette superiori
- ❸ Linguette inferiori e posteriori (piatte e larghe)
- ❹ Linguette anteriori

Figura C (waffel):

- ❷ Linguette superiori
- ❸ Linguette inferiori e posteriori (piatte e larghe)
- ❹ Linguette anteriori


Figura D (ciambelle):

- ❷ Linguette superiori
- ❸ Linguette inferiori e posteriori (piatte e larghe)
- ❹ Linguette anteriori

Figura E:


- ❿ Blocco coperchio
- ⓫ Spia di controllo "Pronto per l'uso"
- ⓬ Spia di controllo "Power"
- ⓭ Avvolgicavo

## Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	750 W
	El revestimiento de las placas de intercambio es apto para los alimentos.

## Indicazioni di sicurezza

### **AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Fare sostituire immediatamente il cavo o la spina di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato, per evitare pericoli.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.
- ▶ Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- ▶ Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.
- ▶ Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

**⚠ AVVISI! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ 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 risultanti pericoli.
- ▶ 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.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ I componenti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. Toccare quindi solo la maniglia.
- ▶ Non operare mai l'apparecchio senza piastre! Assicurarsi che durante l'uso sia sempre inserita una coppia di piastre. Le serpentine diventano molto calde!
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio completamente prima della pulizia, della sostituzione delle piastre o della conservazione.
- ▶ Usare cautela nel prelevare le vivande pronte. L'apparecchio e le vivande sono bollenti.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, antisdrucciolevole e piana.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.



Attenzione! Superficie bollente!

## ATTENZIONE - PERICOLO DI INCENDIO!

- ▶ L'apparecchio non deve essere utilizzato nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili.
- ▶ Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- ▶ Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti acuminati.

## NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

## Sostituzione delle piastre

Si può scegliere fra 3 diverse piastre:

- Piatte "Ciambelle": per la cottura di ciambelle (Fig. D).
- Piatte "Waffel": per la cottura di waffel (Fig. C).
- Piatte "Waffel a motivo": per la preparazione di mezzi waffel a motivo vuoti che si possono poi farcire e unire (Fig. B).

### **AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ Prima di sostituire le piastre disinserire la spina dalla presa.

### **AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio!  
Pericolo di ustioni!

### **AVVERTENZA**

- ▶ In caso di uso delle piastre "Waffel a motivo" badare sempre a installare la relativa piastra superiore nella parte superiore dell'apparecchio e la relativa piastra inferiore nella parte inferiore dell'apparecchio. Orientarsi in base alle figure riportate sulla pagina pieghevole.

## Inserimento delle piastre

- 1) Aprire l'apparecchio sbloccando i blocchi del coperchio 10 e aprendo il coperchio.
- 2) Piastra superiore: spingere prima le linguette inferiori 8 nei supporti inferiori 3.
- 3) Premere le linguette superiori 7 sui blocchi 1 in modo che le linguette 7 scattino sotto i blocchi 1 e la piastra sia saldamente inserita.
- 4) Piastra inferiore: spingere prima le linguette posteriori 8 nei supporti posteriori 6.
- 5) Premere le linguette anteriori 9 sui blocchi 5 in modo che le linguette 9 scattino sotto i blocchi 5 e la piastra sia saldamente inserita.
- 6) Premere una volta saldamente al centro della piastra inferiore per assicurarsi che sia inserita stabilmente.

## Estrazione delle piastre

- 1) Piastra superiore: spingere i blocchi 1 verso l'alto e ribaltare contemporaneamente la piastra in avanti. Sollevare la piastra in modo da poterla estrarre dai supporti inferiori 3.
- 2) Piastra inferiore: tirare in avanti i blocchi 5. In questo modo la piastra salta un poco fuori ed è possibile estrarla dai supporti posteriori 6.

## Prima messa in funzione

Effettuare la seguente procedura con ognuna delle 3 coppie di piastre.

- 1) Strofinare per una volta sola la superficie antiaderente delle piastre con olio idoneo per la cottura.

### **AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!**

- Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio! Pericolo di ustioni!

- 2) Inserire un paio di piastre nell'apparecchio.
- 3) Inserire la spina in una presa di rete.
- 4) Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio 10.
- 5) Fare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.

### **AVVERTENZA**

- Durante il primo impiego può svilupparsi un leggero odore (e anche una leggera formazione di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.

- 6) Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
- 7) Pulire le piastre e l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
- 8) L'apparecchio è pronto per l'uso.

## Uso

### Panoramica tempi di cottura molto

Il capitolo "Ricette" contiene la ricetta per un impasto di base per ogni coppia di piastre. Orientarsi in base alla seguente tabella con i valori indicativi per i rispettivi tempi di cottura. Adattare eventualmente i tempi di cottura per i waffel e per le ciambelle ai propri gusti. Anche l'utilizzo di ingredienti diversi per l'impasto potrebbe rendere necessario adattare i tempi di cottura.

Piastre	Tempi di cottura per l'impasto di base
"Waffel a motivo"	3-4 minuti
"Ciambelle"	2-3 minuti
"Waffel"	circa 5 minuti

### Cottura di waffel a motivo

- 1) Selezionare le piastre "Waffel a motivo" e inserirle. Nel far questo badare a montare la relativa piastra superiore nella metà superiore dell'apparecchio e la piastra inferiore nella metà inferiore. La piastra con le forme cave in cui versare l'impasto deve essere inserita nella parte inferiore.

#### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.
- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ⑩.
  - 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rossa "Power" ⑫ si accende.
  - 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" ⑪ si accende.
  - 5) Sbloccare il blocco del coperchio ⑩, aprire il coperchio e versare ca. 1/2 cucchiaino di impasto (per le ricette per waffel a motivo vedere capitolo "Ricette") in ognuno degli stampi presenti sulle piastre inferiori.

#### AVVERTENZA

- ▶ Badare a distribuire l'impasto su tutte le parti del motivo. Altrimenti è possibile che le parti del motivo non si riempiano.
- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio ⑩.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Prelevare i waffel a motivo solo con un cucchiaino di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non danneggiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.

- 7) I waffel a motivo sono pronti dopo ca. 3 - 4 minuti. Sbloccare il blocco del coperchio 10, aprire il coperchio e prelevare i waffel a motivo.
- 8) Se non si desidera preparare altri waffel a motivo, staccare la spina dalla presa di corrente.
- 9) Lasciare raffreddare per qualche minuto i waffel a motivo e tagliare l'impasto in eccesso dal bordo dei waffel a motivo con l'ausilio di un coltello (sbavatura).
- 10) Farcire i waffel a motivo con il ripieno desiderato. Distribuire un po' di ripieno anche sul bordo dei waffel a motivo e appoggiarvi sopra l'altra metà del waffel, in modo tale che le due metà si incollino e si formi una figura con corpo concavo.

## Cottura dei waffel/delle ciambelle

- 1) Selezionare le piastre "Waffel" o "Ciambelle" e inserirle.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio 10.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rossa "Power" 12 si accende.
- 4) Non appena l'apparecchio si è riscaldato, si accende la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" 11.
- 5) Aprire il coperchio e versare circa 2 - 3 cucchiaini di impasto per waffel al centro di ognuna delle due superfici per waffel o versare impasto per ciambelle negli stampi per ciambelle della piastra inferiore fino a riempire il relativo stampo.
- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio 10.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Prelevare i waffel/le ciambelle solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non rovinare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.

- 7) I waffel sono pronti dopo circa 5 minuti, le ciambelle dopo ca. 2-3 minuti. Questo tempo può variare a seconda dell'impasto utilizzato e del gusto personale. Sbloccare il blocco del coperchio 10, aprire il coperchio e prelevare i waffel/le ciambelle.
- 8) Se non si desidera preparare altri waffel/altre ciambelle, staccare la spina dalla presa di corrente.



## Pulizia

### **AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

### **AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!

### **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

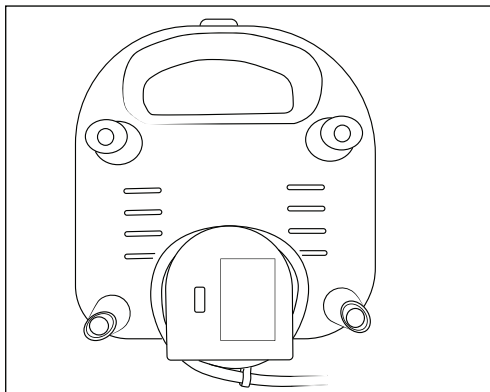
- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.
- ▶ Non lavare assolutamente l'apparecchio in lavastoviglie!

### **AVVERTENZA**

- ▶ Non attendere troppo per eseguire la pulizia. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio per poterlo toccare senza rischio di ustioni. In tal modo è possibile rimuovere meglio i resti di alimenti.
- ▶ Dato che i lati inferiori delle piastre non sono rivestiti, dopo il lavaggio in lavastoviglie è possibile che si scoloriscano leggermente. Tuttavia ciò non ne compromette la funzione.  
Per tale motivo si raccomanda di lavare le piastre a mano.
- Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o con uno straccio leggermente inumidito. In caso di sporco più ostinato, versare un po' di detergente delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente.
- Prelevare le piastre e pulirle in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo.
- Qualora il grasso o gli alimenti finissero al di sotto delle piastre, nel vano che contiene le serpentine **2** **4**, procedere come segue:
  - Asciugare il grasso o altri liquidi con un pezzo di carta da cucina.
  - Rimuovere i resti di alimenti bruciati con una spatola di legno o un piccolo spiedo di legno.
- Fare asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di riutilizzarlo.

## Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'avvolgicavo **B** situato sul lato inferiore dell'apparecchio e fissarlo con la clip per cavo.



- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

## Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Collegare la spina di rete alla rete elettrica.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
Le/i ciambelle/waffel a motivo/waffel diventano troppo scuri.	Le/i ciambelle/waffel a motivo/waffel sono rimasti troppo a lungo nell'apparecchio.	Togliere le/i ciambelle/waffel a motivo/waffel prima dall'apparecchio.

## Ricette

### Impasto di base per waffel

#### Ingredienti:

- ◆ 250 g di margarina o burro
- ◆ ca. 200 g di zucchero
- ◆ 2 pacchetti di zucchero vanigliato
- ◆ 5 uova
- ◆ 500 g di farina
- ◆ 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 350 - 400 ml di latte

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto.
- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Aggiungere il lievito in polvere.
- 5) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto omogeneo.

### Waffel al cioccolato

#### Ingredienti:

- ◆ 150 g di burro morbido
- ◆ 3 uova
- ◆ 150 g di zucchero
- ◆ 100 g di cioccolato bianco grattugiato
- ◆ 250 g di farina
- ◆ 1 cucchiaino da tè di cannella
- ◆ 50 ml di latte

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere lo zucchero e la cannella e mescolare il tutto.
- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 5) Per ultimo versare mescolando il cioccolato grattugiato.
- 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto liscio.

## Impasto di base per waffel a motivo

### Ingredienti:

- ◆ 400 g di farina
- ◆ 100 g di zucchero
- ◆ 100 g di burro morbido
- ◆ 2 uova
- ◆ 100 ml di latte
- ◆ ¼ di cucchiaino di lievito in polvere

- 1) Unire il burro, lo zucchero e le uova.
- 2) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
- 3) Aggiungere quindi il latte.
- 4) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

### NOTA

- ▶ I waffel a motivo possono essere farciti con svariati ingredienti: per esempio con marmellata, glassa, crema alle nocciole, budino, yogurt, mousse di mela, caramello, panna o, se si desiderano ripieni salati, formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsina di aglio e olio, tzatziki, fontina fusa, ecc.
- ▶ Potete anche ricoprire i waffel a motivo con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

## Impasto dolce per waffel a motivo

### Ingredienti:

- ◆ 500 g di farina
- ◆ 200 g di zucchero
- ◆ 200 g di burro o margarina
- ◆ 200 g di panna da cucina
- ◆ 3 uova
- ◆ 1 cucchiaino di lievito in polvere
- ◆ 1 pacchettino di zucchero vanigliato

- 1) Separare il tuorlo e l'albume di due uova. Il tuorlo non è necessario.
- 2) Unire il burro o la margarina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, i 2 albumi e l'uovo intero (tuorlo e albume).
- 3) Aggiungere mescolando la panna da cucina.
- 4) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.

- 5) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

## NOTA

- ▶ I waffel a motivo dolci possono essere farciti con svariati ingredienti: per esempio con marmellata, glassa, crema alle nocciole, budino, yogurt, mousse di mela, caramello o panna.
- ▶ Potete anche ricoprire i waffel a motivo con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

## Impasto salato per waffel a motivo

### Ingredienti:

- ◆ 200 g di farina
- ◆ 125 g di margarina
- ◆ 1 uovo
- ◆ ¼ di cucchiaino di lievito in polvere
- ◆ 1 pizzico di zucchero
- ◆ 1 pizzico di sale

- 1) Unire la margarina, lo zucchero, l'uovo e il sale.
- 2) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
- 3) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

## NOTA

- ▶ I waffel a motivo salati possono essere farciti con svariati ingredienti: Per esempio con formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsa di aglio e olio, tzatziki, fontina fusa, ecc.

## Impasto di base per ciambelle

### Ingredienti:

- ◆ 260 g di farina
- ◆ 130 g di zucchero
- ◆ 1 confezione di Zucchero vanigliato
- ◆ 250 ml di latte
- ◆ 3 uova
- ◆ 5 cucchiari di olio di semi di mais
- ◆ 1 confezione di Lievito in polvere

- 1)

- 1) Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato, latte, uova, olio e lievito in polvere fino a ottenere un impasto liscio.

## NOTA

- Potete anche ricoprire le ciambelle con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

## Ciambella a base di yogurt di frutta

- ◆ 150 g di farina (farina di frumento integrale)
- ◆ 50 g di farina (farina di avena)
- ◆ in alternativa fiocchi d'avena istantanei
- ◆ 3 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 180 g di yogurt (1 piccolo vasetto, alla fragola o alla banana)
- ◆ 4 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)
- ◆ 40 g di zucchero di canna
- ◆ 4 cucchiaini di acqua

- 1) Mescolare la farina di frumento integrale e la farina di avena con il lievito in polvere.
- 2) Unire la miscela di farina con gli altri ingredienti formando un impasto.

## Ciambella fitness

- ◆ 6 cucchiaini di zucchero di canna
- ◆ 1 pizzico di noce moscata
- ◆ 1 pizzico di cannella
- ◆ 175 g di farina scura
- ◆ 1 confezione di Lievito in polvere
- ◆ 8 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)
- ◆ 8 cucchiaini di yogurt (yogurt da bere)

- 1) Mescolare zucchero di canna, noce moscata, cannella, farina e lievito in polvere in una ciotola.
- 2) Aggiungere lentamente l'olio e lo yogurt da bere mescolando continuamente in modo da ottenere un impasto cremoso.

## Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

## Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## **Garanzia della Kompernass Handels GmbH**

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### **Condizioni di garanzia**

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi**

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Ambito della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.



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.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 434994\_2304 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 434994\_2304 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

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

IAN 434994\_2304

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>192</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>192</b>
<b>A csomag tartalma</b> .....	<b>192</b>
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>193</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>194</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>194</b>
<b>A cserelapok cseréje</b> .....	<b>196</b>
A cserelapok behelyezése .....	197
A cserelapok kivétele .....	197
<b>Első használat</b> .....	<b>197</b>
<b>Használat</b> .....	<b>198</b>
Sütési idő áttekintés .....	198
Motívumos gofri sütése .....	198
Gofri/donut sütés .....	199
<b>Tisztítás</b> .....	<b>200</b>
<b>Tárolás</b> .....	<b>201</b>
<b>Hibaelhárítás</b> .....	<b>201</b>
<b>Receptek</b> .....	<b>202</b>
Gofri alaptészta .....	202
Csokoládé-gofri .....	202
Motívumos gofri alaptészta .....	203
Édes tészta motívumos gofrihoz .....	203
Sós tészta motívumos gofrihoz .....	204
Donut alaptészta .....	205
Gyümölcsjoghurtos donut .....	205
Fitness-donut .....	206
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>206</b>
A készülék ártalmatlanítása .....	206
A csomagolás ártalmatlanítása .....	207
<b>A Kompernass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>207</b>
Szerviz .....	208
Gyártja .....	208

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag gofri, motívumos gofri és donut sütésére készült.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra! A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért.

## A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- gofrisütő
- 2 „gofri” cserelap
- 2 „motívumos” cserelap
- 2 „donut” cserelap
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket, a cserelapokat és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szerviz** fejezetet).

## A készülék leírása

„A” ábra:

- ➊ rögzítők
- ➋ fűtőszál
- ➌ alsó tartók
- ➍ fűtőszál
- ➎ rögzítők
- ➏ hátsó tartók

„B” ábra (motívumos gofri):

- ➐ felső rögzítő pöckök
- ➑ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ➒ elülső rögzítő pöckök

„C” ábra (gofri):

- ➓ felső rögzítő pöckök
- ➑ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ➒ elülső rögzítő pöckök


„D” ábra (donutok):

- ➓ felső rögzítő pöckök
- ➑ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ➒ elülső rögzítő pöckök

„E” ábra:


- ➓ fedélzár
- ➑ „üzemkész” ellenőrző lámpa
- ➒ „Power” ellenőrző lámpa
- ➓ kábelcsévélő

## Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W
	A cserélhető lapok bevonata élelmiszer-biztos.

## Biztonsági utasítások

### FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ▶ Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék házát.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék nem megfelelő használata sérülésveszélyt okoz.
- ▶ A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyút fogja meg.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket cserelapok nélkül! Ügyeljen arra, hogy működés közben mindig be legyen helyezve egy pár cserelap. A fűtőszálak nagyon felforrósodnak!
- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, cserelapokat cserél vagy visszateszi tárolási helyére.
- ▶ Legyen óvatos, amikor kiveszi az elkészült ételleket. A készülék, valamint az ételek nagyon forrók.
- ▶ A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



Figyelem! Forró felület!

## FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!

- ▶ A készüléket nem szabad gyúlékony anyagok közelében használni.
- ▶ Ne fedje le a készüléket, amíg az üzemel.
- ▶ A készüléket csak hőálló felületen üzemeltesse.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül.

## FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Az ételleket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- ▶ Ne használjon erős tisztítószeret és hegyes tárgyakat a tisztításhoz.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

## A cserelapok cseréje

3 különböző cserelap közül választhat.

- „Donut” cserelap: donut sütésére (D ábra).
- „Gofri” cserelapok: gofri sütéséhez (C ábra).
- „Motívumos gofri” cserelapok: üreges motívumos gofri-felek készítéséhez, amelyeket azután meg lehet tölteni és össze lehet illeszteni (B ábra).

### FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt kicserélné a cserelapokat.

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

### TUDNIVALÓ

- ▶ A „motívumos gofri” cserelapok esetén mindig ügyeljen arra, hogy a felső cserelapot a készülék felső részébe és az alsó cserelapot a készülék alsó részébe szerelje. Tanulmányozza a kihajtható oldal ábráit.

## A cserelapok behelyezése

- 1) Nyissa ki a készüléket oly módon, hogy kioldja a fedélzárát **10** és felnyitja a fedelet.
- 2) Felső cserelap: Először tolja be az alsó rögzítő pöcköket **8** az alsó tartókba **3**.
- 3) Ezután nyomja a felső rögzítő pöcköket **7** a rögzítőkre **1** oly módon, hogy a rögzítő pöckök **7** a rögzítők **1** alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 4) Alsó cserelap: Először tolja be a hátsó rögzítő pöcköket **8** a hátsó tartókba **6**.
- 5) Ezután nyomja az elülső rögzítő pöcköket **9** a rögzítőkre **5** oly módon, hogy a rögzítő pöckök **9** a rögzítők **5** alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 6) Nyomja meg egyszer határozottan az alsó cserelap közepét annak érdekében, hogy az biztosan beakadjon.

## A cserelapok kivétele

- 1) Felső cserelap: nyomja a rögzítőket **1** felfelé és egyidejűleg döntse előre a cserelapot. Emelje ki a cserelapot az alsó tartókból **3**.
- 2) Alsó cserelap: húzza előre a rögzítőket **5**. A cserelap kissé kiugrik, így ki tudja húzni a cserelapot a hátsó tartókból **6**.

## Első használat

Végezze el a következő műveletet a 3 cserelap-pár mindegyikével.

- 1) Kenje be a cserelapok tapadásmentes felületét főzésre alkalmas olajjal.

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

- 2) Helyezzen be egy pár cserelapot a készülékbe.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- 4) Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárrel **10**.
- 5) Melegítse elő a készüléket kb. 10 percig.

### TUDNIVALÓ

► Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől. Például nyissa ki az ablakot.

- 6) Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
- 7) Tisztítsa meg a cserelapokat és a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- 8) A készülék ezzel üzemkész.



## Használat

### Sütési idő áttekintés

Minden cserelappárhoz található egy alaptészta a „Receptek” fejezetben. Az alábbi táblázattal megismerheti a sütési idők irányértékeit. Ha saját ízlése szerint készítené gofrit vagy donutot, akkor módosítsa a sütési időt. Ha más összetevőket használ, akkor lehet, hogy a sütési időn is módosítani kell.

Cserelapok	Alaptészta sütési idők
„Motívumos”	3–4 perc
„Donutok”	2–3 perc
„Gofri”	kb. 5 perc

### Motívumos gofri sütése

- 1) Válassza ki a „motívumos gofri” cserelapokat és helyezze be őket. Ügyeljen arra, hogy a felső cserelapokat a készülék felső felébe, az alsó cserelapokat az alsó felébe szerelje. A tészta betöltéséhez a mély cserelapot tegye alulra.

#### FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral ⑩.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa ⑫.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet világítani kezd a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa ⑪.
- 5) Oldja ki a fedélzárát ⑩, nyissa fel a fedelet és tegyen kb. 1/2 evőkanál tésztát (motívumos gofri recepteket lásd a „Receptek” fejezetben) az alsó cserelapok mindegyik formájába.

#### TUDNIVALÓ

- Ügyeljen arra, hogy a tészta a motívum minden részén el legyen oszlatva. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a motívum egyes részei nem lesznek kitöltve.

- 6) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral ⑩.

#### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- A motívumos gofrit csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más, erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a készülék tapadámentes felülete ne sérüljön meg.

- 7) Kb. 3 - 4 perc múlva kész a motívumos gofri. Oldja ki a fedélzárát ⑩, nyissa fel a fedelet és vegye ki a motívumos gofrit.

- 8) Amennyiben nem kíván több motívumos gofrit készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- 9) Hagyja a motívumos gofrit kissé kihűlni és vágja le a felesleges tésztát a motívumos gofri széléről (élek simítása).
- 10) Töltse meg a motívumos gofrit a kívánt töltelékkel. Tegyen egy kevés töltelék a motívumos gofri peremére is és tegye rá a megfelelő darabot, hogy a két fél összeragadjon és üreges test alakuljon ki.

## Gofri/donut sütés

- 1) Válassza ki a „gofri” vagy „donut” cserelapokat és helyezze be őket.

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa 12.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrzőlámpa 11.
- 5) Nyissa ki a fedelet és töltsön 2 - 3 nagy evőkanál gofritésztát az alsó cserelap mindkét gofrisütő felületének közepébe vagy töltsen ki a donut formákat annyi donut tésztával, hogy a mindenkori formát kitöltse.
- 6) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ A gofrit/donutot csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- 7) Kb. 5 perc elteltével kész a gofri, kb. 2-3 perc elteltével a donut. Ez az idő a felhasznált tésztától és a személyes ízléstől függően változhat. Oldja ki a fedélzárát 10, nyissa ki a fedelet és vegye ki a gofrit/donutot.
- 8) Amennyiben nem kíván több gofrit/donutot sütni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

## Tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt a készüléket tisztítaná.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

### FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

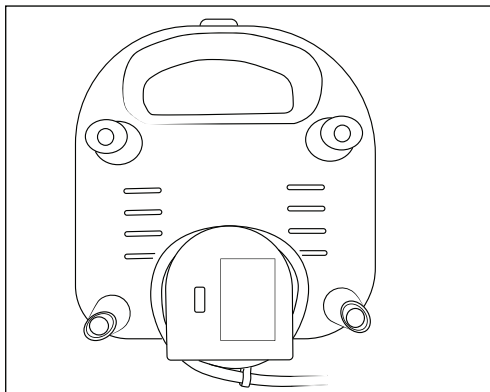
- ▶ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret. Ez kárt tehet a készülék felületében.
- ▶ Semmiképpen se tisztítsa a készüléket mosogatógépben!

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ekkor az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- ▶ Mivel a cserelapok alsó részén nincs bevonat, a mosogatógépben tisztítás után könnyen elszíneződhetnek. Ez nem befolyásolja a működésüket. Ezért viszont azt javasoljuk, hogy kézzel mossa el őket.
- Nedves kendővel törölje le a burkolatot. Szükség esetén tegyen lágy mosogatószeret a kendőre, majd tiszta vízzel öblítse le. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- Vegye le és tisztítsa meg a cserelapokat enyhén mosogatószeres meleg vízben.
- Amennyiben zsír vagy élelmiszer jutott a cserelapok alá abba a térbe, ahol a fűtőszálak **2** **4** vannak, a következőképpen járjon el:
  - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörülővel törölje le.
  - A ráégett maradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- Jól szárítsa meg minden elemet, mielőtt újra használná.

## Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévéelőre **B** és rögzítse a kábelcsattal.



- A készüléket száraz helyen tárolja.

## Hibaelhárítás

Hibajelenség	Oka	A hiba elhárítása
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs bedugva a hálózati aljzatba.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
	A készülék elromlott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A donut/motívumos gofri/gofri túl sötét lesz.	A donut/motívumos gofri túl sokáig volt a készülékben.	Hamarabb vegye ki a donutot/motívumos gofrit.

## Receptek

### Gofri alaptészta

#### Hozzávalók:

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
- ◆ kb. 20 dkg cukor
- ◆ 2 csomag vaníliás cukor
- ◆ 5 tojás
- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 2 teáskanál sütőpor
- ◆ 3,5 - 4 dl tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot, majd keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Keverje bele a sütőport.
- 5) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

### Csokoládé-gofri

#### Hozzávalók:

- ◆ 15 dkg puha vaj
- ◆ 3 tojás
- ◆ 15 dkg cukor
- ◆ 10 dkg reszelt fehér csokoládé
- ◆ 25 dkg liszt
- ◆ 1 teáskanál fahéj
- ◆ 50 ml tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a fahéjat, majd ezeket keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 5) Végül keverje el benne a reszelt csokoládét.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

## Motívumos gofri alaptészta

### Hozzávalók:

- ◆ 40 dkg liszt
- ◆ 10 dkg cukor
- ◆ 10 dkg puha vaj
- ◆ 2 tojás
- ◆ 1 dl tej
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor

- 1) Keverje össze a vaját, a cukrot és a tojásokat.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Tegye bele a tejet.
- 4) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal,ogyorókrémmel, pudinggal, joghurttal, almapürével, karamellel, tejszinhabbal, vagy fűszeres töltelékként krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézzel, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.
- ▶ A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

## Édes tészta motívumos gofrihoz

### Hozzávalók:

- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 20 dkg cukor
- ◆ 20 dkg vaj vagy margarin
- ◆ 20 dkg tejföl
- ◆ 3 tojás
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor

- 1) Válassza szét két tojás sárgáját és fehérjét. A tojássárgára nem lesz szükség.
- 2) Keverje össze a vaját/margarint, a cukrot, a vaníliás cukrot, a két tojásfehérjét és az egész tojást (tojás sárgáját és fehérjét).
- 3) Keverje bele a tejfölt.

- 4) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 5) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Az édes motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal,ogyorókrémmel, pudinggal, joghurttal, almapürével, karamellel vagy tejszínhabbal.
- ▶ A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

## Sós tészta motívumos gofrihoz

### Hozzávalók:

- ◆ 20 dkg liszt
- ◆ 12,5 dkg margarin
- ◆ 1 tojás
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csipet cukor
- ◆ 1 késhegynyi só

- 1) Keverje össze a margarint, a cukrot, a tojást és a sót.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A sós motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézzal, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.

## Donut alaptészta

### Hozzávalók:

- ◆ 26 dkg liszt
- ◆ 13 dkg cukor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor
- ◆ 2,5 dl tej
- ◆ 1 dl tejszín
- ◆ 3 tojás
- ◆ 5 ek. kukoricaolaj
- ◆ 1 csomag sütőpor

- 1) Keverje össze a lisztet, cukrot, vaníliás cukrot, tejet, tojást, olajat és sütőport sima tésztává.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A donutot csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

## Gyümölcsjoghurtos donut

- ◆ 15 dkg liszt (teljes kiőrlésű búzaliszt)
- ◆ 5 dkg liszt (zabliszt)
- ◆ vagy azonnal oldódó zabpehely
- ◆ 3 tk. sütőpor
- ◆ 180 g joghurt (1 kis pohár eper vagy banán)
- ◆ 4 ek. olaj (napraforgóolaj)
- ◆ 4 dkg nádcukor
- ◆ 4 ek. cukor

- 1) Keverje össze a teljes kiőrlésű búzalisztet és a zablisztet a sütőporral.
- 2) A lisztkeveréket gyúrja tésztává a maradék hozzávalóval.



## Fitnessz-donut

- ◆ 6 ek. nádcukor
- ◆ 1 csipet szerecsendió
- ◆ 1 csipet fahéj
- ◆ 17,5 dk liszt, sötétebb fajta
- ◆ 1 csomag sütőpor
- ◆ 8 ek. olaj (napraforgóolaj)
- ◆ 8 ek. joghurt (ivójoghurt)

- 1) Keverje össze a nádcukrot, szerecsendiót, fahéjat, lisztet és sütőport egy tálban.
- 2) Lassan adja hozzá az olajat és az ivójoghurtot és folyamatosan keverje addig, amíg krémes tésztát nem kap.

## Ártalmatlanítás

### Csak Franciaországra vonatkozik:



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

### A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerek szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

**Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.**

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

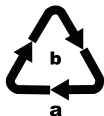


Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

## A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciái lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 434994\_2304.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbeutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 434994\_2304 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

**HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

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

IAN 434994\_2304

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • NÉMETORSZÁG

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations  
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií  
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni  
Információk állása: 08/2023 · Ident.-No.: SWEW750D4-072023-1

---

IAN 434994\_2304