

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWEW 750 D4

(DK)

VAFFELJERN

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

WAFELIJZER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

GAUFRIER

Mode d'emploi

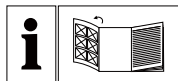
(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 466115_2404

(DK) (BE) (NL)



DK

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

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.

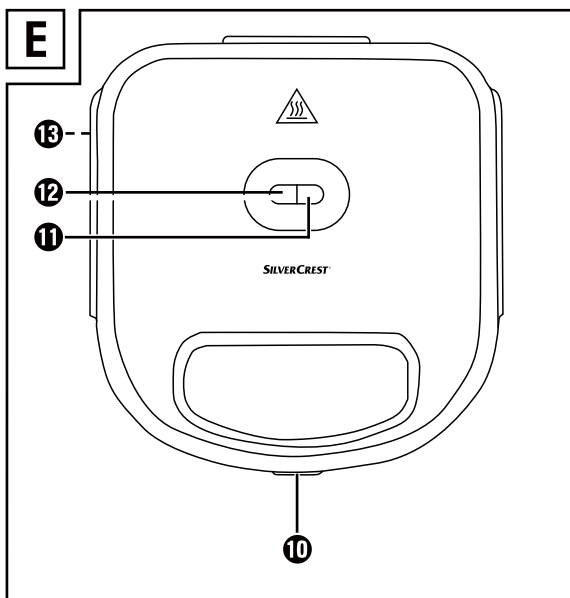
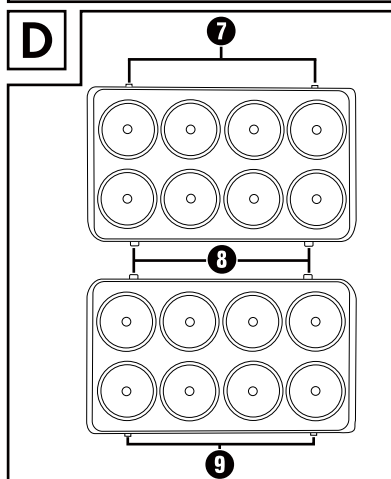
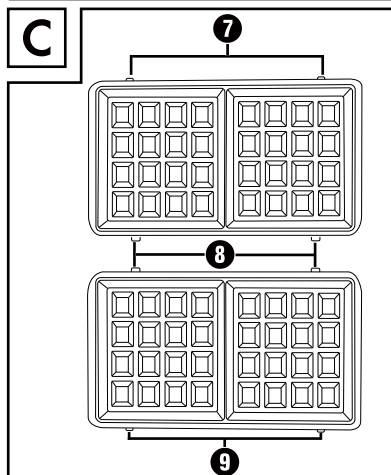
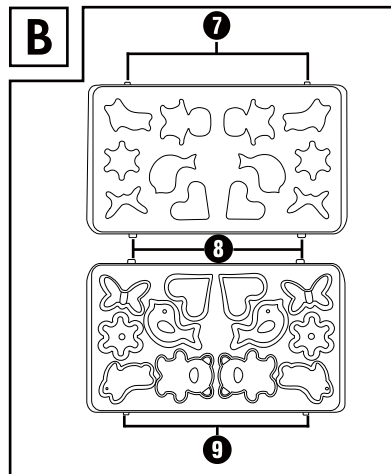
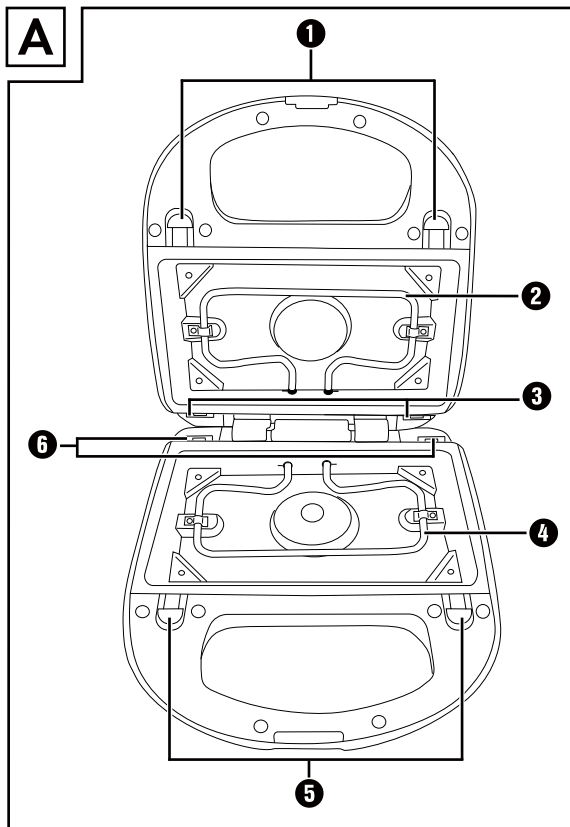
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45



Indholdsfortegnelse

Introduktion	2
Anvendelsesområde	2
Anvendte advarsler og symboler	2
Medfølger ved køb	3
Beskrivelse af produktet	3
Tekniske data	3
Sikkerhedsanvisninger	4
Udskiftning af skiftepladerne	6
Indsætning af skiftepladerne	6
Udtagning af skiftepladerne	6
Første opstart	6
Betjening	7
Oversigt over bagetider	7
Bagning af vaffelfigurer	7
Bagning af vafler/donuts	7
Rengøring	8
Opbevaring	8
Afhjælpning af fejl	9
Opskrifter	9
Bortskaffelse	12
Bortskaffelse af produktet	12
Bortskaffelse af emballage	12
Garanti for Kompernass Handels GmbH	12
Service	14
Importør	14

Introduktion

Til lykke med købet af din nye elartikell!



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 erhvervmæssige formål! Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af ukorrekt anvendelse.

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forstående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Skiftepladernes belægning er egnet til fødevarer.

Medfølger ved køb

Produktet leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Vaffeljern
- 2 skifteplader "Vaffler"
- 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-vaffler):

- ❶ Uden tapper
- ❷ Nederste og bageste tapper (flad og bred)
- ❸ Forreste tapper

Figur C (vaffler):

- ❶ Uden tapper
- ❷ Nederste og bageste tapper (flad og bred)
- ❸ Forreste tapper

Figur D (donuts):

- ❶ Uden tapper
- ❷ Nederste og bageste tapper (flad og bred)
- ❸ Forreste tapper

Figur E:

- ❶ Lås til låget
- ❷ Kontrollampe "Power"
- ❸ Kontrollampe "Driftsklar"
- ❹ Ledningsopvikling

Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Strømforbrug	750 W

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 vaffer 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 fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.



- Forsigtig! 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 „Vafler”: til bagning af vafler (Fig. C).
- Skiftepladerne „Vaffelfigurer”: til tilberedning af hule vaffelfigurer, som man kan fylde med forskelligt fyld og lægge sammen (Fig. B).

ADVARSEL!

- Træk stikket ud af stikkontakten, før du udskifter skiftepladerne.
- 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 rigtigt 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!

- 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 røgudvikling 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 vafflen 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	Mængde af dej	Bagetider til grunddejen
"Motiv-vafler"	ca. 1/2 tsk pr. motivform	3–4 minutter
"Donuts"	2-3 tsk pr. donutform	2–3 minutter
"Vaffel-figurer"	2-3 spsk. pr. vaffelform	Ca. 5 minutter

Bagning af vaffelfigurer

- 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 forinden.

❗ OBS!

- Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.
- Luk låget og lås det med låsen 10.
 - Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde kontrol-lampe "Power" 12 lyser.
 - Så snart vaffeljernet er varmet op, lyser den grønne kontrollampe „Driftsklar" 11.
 - 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 figureerne fyldes helt ud med dej. Ellers kan det ske, at dele af figuren ikke fyldes ud.

- Luk låget, og lås det med låsen 10.

❗ OBS!

- Tag kun vaffelfigurene 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.
- Efter ca. 3 - 4 minutter er vaffelfigurene færdige. Løsn låsen 10, åbn låget, og tag vaffelfigurene ud.
 - Hvis du ikke vil lave flere vaffelfigurer, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
 - Lad vaffelfigurene køle lidt af, og skær den overflødige dej af kanterne på vaffelfigurerne af med en kniv.
 - Fyld vaffelfigurene med det ønskede fyld. Fordel en smule af fyldet på kanterne af vaffelfigurene, og læg de tilhørende modstykker ovenpå, så de to halvdele klæber sammen og danner en hul figur.

Bagning af vafler/donuts

- Vælg skiftepladerne "Vafler" eller "Donuts", og sæt dem ind.

❗ OBS!

- Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.
- Luk låget, og lås det med låsen 10.
 - Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde kontrol-lampe "Power" 12 lyser.
 - Når produktet er varmet op, lyser den grønne kontrollampe "Driftsklar" 11.
 - 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.
 - Luk låget, og lås det med låsen 10.

❗ OBS!

- Tag kun vafflerne 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.

Vafflerne er færdige efter ca. 5 minutter, donutene efter ca. 2 - 3 minutter. Denne tid kan variere afhængigt af den anvendte vaffeldejs og den personlige smag. Løsn låsen **10**, åbn låget, og tag vafflerne/donutene ud.

- 7) Hvis du ikke vil tilberede flere vaffler/donuts, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

Rengøring

⚠ FARE!

- 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!

- Lad produktet afkøle før rengøringen. Forbrændingsfare!

❗ OBS!

- Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler. De kan angribe produktet overflade.
- Rengør aldrig produktet i opvaskemaskinen!

i 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.
- Da skiftepladernes underside ikke har belægning, kan de dog misfarves en smule efter rengøring i opvaskemaskinen. Det forringer dog ikke funktionen. Vi anbefaler derfor, at skiftepladerne rengøres i hånden.

- 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.

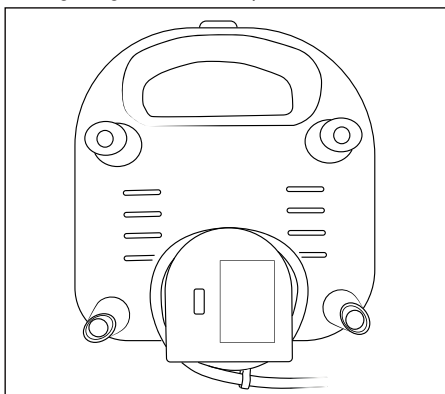
- Hvis der er løbet fedt eller madrester ind under skiftepladerne i rummet, hvor varmeslangerne **2** **4** befinder sig, skal du gøre følgende:

- Fjern fedtet eller væsken med et stykke køkkenrulle.
- Fjern fastbrændte rester med en træspatel eller et lille træspyd.

- Tør alle dele godt af før næste brug.

Opbevaring

- Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
- Vikl ledningen om ledningsopviklingen **13** 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 til ca. 18-20 stk.:

- ◆ 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 skiftevis, mens du fortsætter med at røre.
 - 6) Bland det hele på det højeste trin med håndmixeren, indtil dejen er glat.

Chokoladevafler

Ingredienser til ca. 12-14 stk.:

- ◆ 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 skiftevis, 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 til bagning af ca. 20 stk.:

- ◆ 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 hånd-mixeren.

i 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, krydderkvark, aioli, tzatziki, smeltet gouda osv.
- Du kan også overtrække vaffelfigurerne med chokoladeglasur eller glasur eller strø flormelis på.

Sød dej til vaffelfigurer

Ingredienser til bagning af ca. 25 stk.:

- ◆ 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 hånd-mixeren.

i 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 til bagning af ca. 10 stk.:

- ◆ 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 hånd-mixeren.

i BEMÆRK

- De salte vaffelfigurer kan fyldes med forskelligt fyld:
For eksempel flødeost, krydderkvark, aioli, tzatziki, smeltet gouda osv.

Grunddej til donuts

Ingredienser til ca. 72 stk.:

- ◆ 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.

i BEMÆRK

- Du kan også overtrække donuttene med chokoladeglaser eller glasur eller strø flormelis på.

Frugtyoghurt-donut

Ingredienser til ca. 48 stk.:

- ◆ 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

Ingredienser til ca. 48 stk.:

- ◆ 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.

Blåbærvafler

Ingredienser til ca. 8-10 stk.:

- ◆ 2 æg
- ◆ 100 g sukker
- ◆ 100 g smeltet smør eller margarine
- ◆ 160 ml mælk
- ◆ 200 g mel
- ◆ ½ tsk. bagepulver
- ◆ 130 g blåbær (friske eller frosne)

- 1) Rør æggene til skum.
- 2) Hæld mælken og det smeltede smør eller margarine i, og rør det sammen.
- 3) Hæld melet og bagepulveret i en anden skål gennem en si, og tilsæt sukkeret. Rør alle de tørre ingredienser godt sammen.
- 4) Tilsæt lidt efter lidt den flydende æggemælke-blanding, mens du rører godt rundt. Rør derefter det hele sammen med en håndmixer på det højeste trin, indtil dejen er glat.
- 5) Tilsæt de (optøede) blåbær, og rør dem i dejen.
- 6) Bag blåbærvaflerne efter vejledningen.

Vegane bananvafler

Ingredienser til ca. 6-8 stk.:

- ◆ 220 g speltmel eller hvedemel
- ◆ 1-2 meget modne, mellemstore bananer
- ◆ 380 ml sojamælk med vaniljesmag
- ◆ 2 tsk. bagepulver
- ◆ 1 tsk. kanel
- ◆ 1 knivspids salt

- 1) Mas de skrællede bananer, der er skåret i mindre stykker, med en gaffel, så de bliver til mos.
- 2) Bland mel, bagepulver og kanel sammen i en skål.
- 3) Rør bananmosen i.
- 4) Tilsæt derefter sojamælken lidt efter lidt, og bland det hele, til det bliver til en homogen dej.
- 5) Bag de vegane bananvafler efter vejledningen.

Bortskaffelse

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.

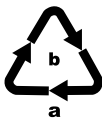


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed 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. Emballagemateria-

lerne 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 fabrikationsfejl, 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 levering.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter 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 u hensigtsmæssig 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) 466115_2404 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 nævnede 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 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) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 466115_2404.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

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

[lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 466115_2404

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS
GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Sommaire

Introduction	16
Utilisation conforme	16
Avertissements et symboles utilisés	16
Accessoires fournis	17
Présentation de l'appareil	17
Caractéristiques techniques	17
Consignes de sécurité	18
Echanger les plaques interchangeable	20
Insertion des plaques interchangeables	20
Retrait des plaques interchangeables	20
Première mise en service	21
Utilisation	21
Aperçu des temps de cuisson	21
Cuisson de motifs en gaufrettes	21
Cuisson des gaufres/donuts	22
Nettoyage	23
Rangement	23
Dépannage	24
Recettes	24
Recyclage	27
Recyclage de l'appareil	27
Recyclage de l'emballage	28
Garantie de Kompernass Handels GmbH	28
Service après-vente	29
Importateur	29

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.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
--	--

	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Le revêtement des plaques interchangeable convient aux produits alimentaires.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Gaufrier
 - 2 plaques interchangeable «Gaufres»
 - 2 plaques interchangeable «Motifs en gaufrettes»
 - 2 plaques interchangeable «Donuts»
 - Mode d'emploi
- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeables 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 :

- 1 Dispositifs d'arrêt
- 2 Serpentin de chauffage
- 3 Fixations inférieures
- 4 Serpentin de chauffage
- 5 Dispositifs d'arrêt
- 6 Fixations arrière

Figure B (Motifs en gaufrettes) :

- 7 Ergots supérieurs
- 8 Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- 9 Ergot avants

Figure C (Gaufres) :

- 7 Ergots supérieurs
- 8 Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- 9 Ergots avant

Figure D (Donuts) :

- 7 Ergots supérieurs
- 8 Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- 9 Ergots avant

Figure E :

- 10 Verrouillage du couvercle
- 11 Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»
- 12 Témoin de contrôle «Power»
- 13 Enroulement du câble

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	750 W

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 serpentins 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.



- Prudence ! 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 !

- Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.
- Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

REMARQUE

- Pour les plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes», veillez toujours à placer la plaque interchangeable supérieure respectivement dans la partie supérieure de l'appareil, et la plaque interchangeable inférieure respectivement 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 **8** 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 arrières **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 !

- 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 .
- 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	Quantité de pâte	Temps de cuisson de la pâte de base
"Motifs en gaufrettes"	env. ½ c. à café par moule à motifs	3 - 4 minutes
"Donuts"	2-3 c. à café par moule à donuts	2 - 3 minutes
"Gaufres"	2-3 c. à soupe par moule à 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 !

- N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.
- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle .
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin de contrôle rouge «Power»  s'allume.
- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi»  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 !

- 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 !

- 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» ⑪ 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 ⑩.

❗ ATTENTION !

- 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.

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 ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les gaufres/donuts.

- 7) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufres/donuts, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

Nettoyage

⚠ DANGER !

- ▶ 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 !

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

⚠ ATTENTION !

- ▶ 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.

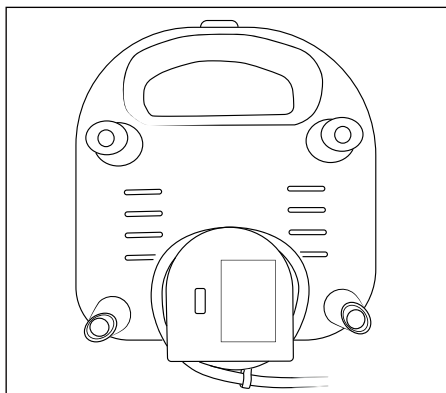
ℹ REMARQUE

- ▶ 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 serpents 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 **15** 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 pour environ 18-20 gaufres :

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 pour environ 12-14 gaufres :

- ◆ 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 pour environ 20 cuissons :

- 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.

i 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 pour environ 25 cuissons :

- ◆ 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.

i 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 pour environ 10 cuissons :

- ◆ 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.

i 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'ail, du tzatziki, du gouda fondu etc.

Pâte de base für Donuts

Ingrédients pour environ 72 Donuts :

- ◆ 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.

i 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

Ingrédients pour environ 48 Donuts :

- ◆ 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»

Ingrédients pour environ 48 Donuts :

- ◆ 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.

Gaufres aux myrtilles

Ingrédients pour environ 8-10 gaufres :

- ◆ 2 œufs
 - ◆ 100 g de sucre
 - ◆ 100 g de beurre ou margarine fondu
 - ◆ 160 ml de lait
 - ◆ 200 g de farine
 - ◆ ½ cc de levure chimique
 - ◆ 130 g de myrtilles (fraîches ou surgelées)
- 1) Battez les œufs en mousse.
 - 2) Ajoutez le lait et le beurre fondu, et mélangez le tout.
 - 3) Tamisez la farine et la levure chimique dans un autre saladier, puis ajoutez le sucre. Mélangez tous les ingrédients secs.
 - 4) Ajoutez au fur et à mesure le mélange liquide de lait et d'œufs en mélangeant constamment. Mélangez ensuite avec un batteur à la vitesse maximale jusqu'à obtenir une pâte lisse.
 - 5) Ajoutez les myrtilles (décongelées) et incorporez-les à la pâte.
 - 6) Cuisez les gaufres aux myrtilles selon les instructions.

Gaufres véganes à la banane

Ingrédients pour environ 6-8 gaufres :

- ◆ 220 g de farine d'épeautre ou de farine de blé
 - ◆ 1-2 bananes très mûres de taille moyenne
 - ◆ 380 ml de lait de soja goût vanille
 - ◆ 2 cc de levure chimique
 - ◆ 1 cc de cannelle
 - ◆ 1 pincée de sel
- 1) Avec une fourchette, écrasez les bananes épluchées et coupées en morceaux jusqu'à obtenir une mousse.
 - 2) Mélangez la farine, la levure chimique et la cannelle dans un saladier.
 - 3) Incorporez la mousse de banane.
 - 4) Ajoutez ensuite au fur et à mesure le lait de soja et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
 - 5) Cuisez les gaufres véganes à la banane selon les instructions.

Recyclage

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.



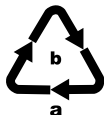
Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

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 de Kompernass Handels GmbH

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 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) 466115_2404 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466115_2404.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466115_2404

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.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	32
Gebruik in overeenstemming met bestemming	32
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	32
Inhoud van het pakket	33
Productbeschrijving	33
Technische gegevens	33
Veiligheidsvoorschriften	34
De wisselplaten omwisselen	36
De wisselplaten plaatsen	36
De wisselplaten uitnemen	36
Eerste ingebruikname	36
Bedienen	37
Overzicht baktijden	37
Figuurwafels bakken	37
Wafels/donuts bakken	38
Reinigen	38
Opbergen	39
Problemen oplossen	39
Recepten	39
Afvoeren	42
Apparaat afvoeren	42
Verpakking afvoeren	42
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44

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.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
---	--

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	De coating van de wisselplaten is geschikt voor levensmiddelen.

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.

i 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:

- 1 Vergrendelingen
- 2 Verwarmingsslang
- 3 Houder onder
- 4 Verwarmingsslang
- 5 Vergrendelingen
- 6 Houder achter

Afbeelding B (figuurwafels):

- 7 Klemmen boven
- 8 Klemmen onder en achter (plat en breed)
- 9 Klemmen voor

Afbeelding C (wafels):

- 7 Klemmen boven
- 8 Klemmen onder en achter (plat en breed)
- 9 Klemmen voor

Afbeelding D (donuts):

- 7 Klemmen boven
- 8 Klemmen onder en achter (plat en breed)
- 9 Klemmen voor

Afbeelding E:

- 10 Dekselvergrendeling
- 11 Indicatielampje "Power"
- 12 Indicatielampje "Gebruiksklaar"
- 13 Kabelspoel

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Vermogen	750 W

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.



Voorzichtig! 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!

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

- 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	Hoeveelheid beslag	Baktijden voor het basisbeslag
"Figuren"	ca. ½ theelepel per figuurvorm	3 – 4 minuten
"Donut"	2-3 theelepels per donutvorm	2 – 3 minuten
"Wafels"	2-3 el per wafelvorm	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!

- 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!

- 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!

- 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!

- 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.

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.

- 7) Als u geen andere wafels/donuts meer wilt bakken, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Reinigen

⚠ GEVAAR!

- 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!

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

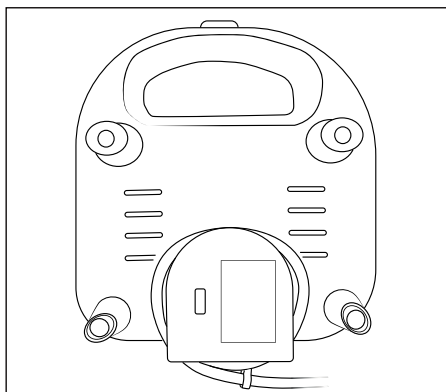
❗ LET OP!

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

i 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 verwarmingsslangen **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.



- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Opbergen

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk “Reinigen”.
- Wikkel de kabel rond de kabelspoel **13** aan de onderkant van het apparaat en fixeer hem met de kabelclip.

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 voor ca. 18-20 stuks:

- ◆ 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 voor ca. 12-14 stuks:

- ◆ 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 voor ca. 20 bakbeurten:

- ◆ 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.

- De figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten: bijvoorbeeld met jam, suikerglazuur, noganotencrème, 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 voor ca. 25 bakbeurten:

- ◆ 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.

i 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 voor ca. 10 bakbeurten:

- ◆ 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.

i OPMERKING

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

Basisbeslag voor donuts

Ingrediënten voor ca. 72 stuks:

- ◆ 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.

i OPMERKING

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

Vruchtenyoghurt-donut

Ingrediënten voor ca. 48 stuks:

- ◆ 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

Ingrediënten voor ca. 48 stuks:

- ◆ 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 smeugig wordt.

Bosbessenwafels

Ingrediënten voor ca. 8-10 stuks:

- ◆ 2 eieren
- ◆ 100 g suiker
- ◆ 100 g gesmolten boter of margarine
- ◆ 160 ml melk
- ◆ 200 g meel
- ◆ ½ tl bakpoeder
- ◆ 130 g bosbessen (vers of diepvries)

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de melk en gesmolten boter toe en meng alles.
- 3) Zeef het meel en het bakpoeder samen in een andere kom en voeg vervolgens de suiker toe. Meng alle droge ingrediënten.
- 4) Voeg beetje bij beetje de vloeibare eiermelk-mengeling toe terwijl u blijft roeren. Meng vervolgens alles met een handmixer op de hoogste stand, tot er een glad beslag ontstaat.
- 5) Voeg de (ontdooide) bosbessen toe en meng ze door het beslag.
- 6) Bak de bosbessenwafels volgens de gebruiksaanwijzing.

Veganistische banaanwafels

Ingrediënten voor ca. 6-8 stuks:

- ◆ 220 g speltmeel of tarwemeel
- ◆ 1-2 heel rijpe, middelgrote bananen
- ◆ 380 ml sojamelk met vanillesmaak
- ◆ 2 tl bakpoeder
- ◆ 1 tl kaneel
- ◆ 1 snufje zout

- 1) Plet de gepelde en in stukken gesneden bananen met een vork zodat er een moes ontstaat.
- 2) Meng in een kom het meel, het bakpoeder en het kaneel.
- 3) Meng daar de bananenmoes onder.
- 4) Giet vervolgens beetje bij beetje de sojamelk erbij en meng alles tot er een homogeen beslag ontstaat.
- 5) Bak de veganistische bananenwafels volgens de gebruiksaanwijzing.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste 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.

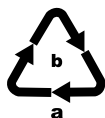


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

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 milieuvorschriften. 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 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 garantie-kwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 466115_2404 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 (linksonder) 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 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) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 466115_2404 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466115_2404

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.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	44
Bestimmungsgemäße Verwendung	44
Verwendete Warnhinweise und Symbole	44
Lieferumfang	45
Gerätebeschreibung	45
Technische Daten	45
Sicherheitshinweise	46
Austauschen der Wechselplatten	48
Einsetzen der Wechselplatten	48
Herausnehmen der Wechselplatten	49
Erste Inbetriebnahme	49
Bedienen	49
Übersicht Backzeiten	49
Motiv-Waffeln backen	49
Belgische Waffeln/Donuts backen	50
Reinigen	51
Aufbewahren	51
Fehlerbehebung	52
Entsorgung	55
Gerät entsorgen	55
Verpackung entsorgen	55
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	56
Service	57
Importeur	57

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

 Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Die Beschichtung der Wechselplatten ist lebensmittelecht.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
- 2 Wechsellplatten „Belgische Waffeln“
- 2 Wechsellplatten „Motiv-Waffeln“
- 2 Wechsellplatten „Donuts“
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechsellplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und vorhandene Aufkleber.

i HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

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

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

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

Abbildung E:

- ❶ Deckelverriegelung
- ❷ Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- ❸ Indikationsleuchte „Power“
- ❹ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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 und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- 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. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre 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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
-  Vorsicht! 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 Antihafbeschichtung des Waffeleisens nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

i **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).

⚠ **WARNING!**

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

i **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 Antihafbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

WARNUNG!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsfahr!
- 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	Menge	Backzeiten für den Basisteig
„Motiv-Waffeln“	ca. 1/2 TL Teig pro Motivform	3–4 Minuten
„Donuts“	2-3 TL Teig pro Donutform	2–3 Minuten
„Belgische Waffeln“	2-3 EL Teig pro Waffelform	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!**

- 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.

i 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!**

- 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!**

- 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!**

- 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

⚠ GEFAHR!

- ▶ 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!

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

ⓘ ACHTUNG!

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

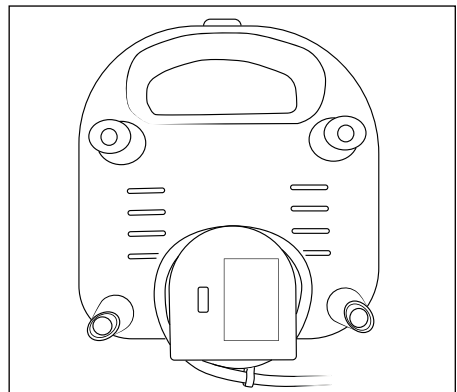
ⓘ HINWEIS

- ▶ 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 Kabel aufwicklung 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.

Belgische Waffeln

Zutaten für ca. 18-20 Stück:

- ◆ 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 für ca. 12-14 Stück:

- ◆ 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 für ca. 20 Backvorgänge:

- ◆ 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.

i 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 herzhaftes 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 für ca. 25 Backvorgänge:

- ◆ 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.

i 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 für ca. 10 Backvorgänge:

- ◆ 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.

i 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 für ca. 72 Stück:

- ◆ 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

Zutaten für ca. 48 Stück:

- ◆ 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

Zutaten für ca. 48 Stück:

- ◆ 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.

Blaubeerwaffeln

Zutaten für ca. 8-10 Stück:

- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 100 g zerlassene Butter oder Margarine
- ◆ 160 ml Milch
- ◆ 200 g Mehl
- ◆ ½ TL Backpulver
- ◆ 130 g Blaubeeren (frisch oder gefroren)

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie die Milch und die zerlassene Butter hinzu und vermischen Sie sie.
- 3) Sieben Sie das Mehl und das Backpulver in eine andere Schüssel zusammen und fügen Sie dann den Zucker hinzu. Vermengen sie alle trockenen Zutaten.
- 4) Fügen Sie nach und nach die flüssige Eier-Milch-Mischung unter ständigem Rühren hinzu. Anschließend mit einem Handmixer auf höchster Stufe durchmischen, bis ein glatter Teig entsteht.

- 5) Geben Sie die (aufgetauten) Blaubeeren hinzu und vermengen Sie sie in der Teigmasse.
- 6) Backen Sie die Blaubeerwaffeln nach Anleitung.

Vegane Bananenwaffeln

Zutaten für ca 6-8 Stück:

- ◆ 220 g Dinkelmehl oder Weizenmehl
 - ◆ 1-2 sehr reife, mittelgroße Bananen
 - ◆ 380 ml Sojamilch mit Vanillegeschmack
 - ◆ 2 TL Backpulver
 - ◆ 1 TL Zimt
 - ◆ 1 Prise Salz
- 1) Zerdrücken Sie die geschälten und in Stücken geschnittenen Bananen mit einer Gabel, so dass ein Mus entsteht.
 - 2) Mischen Sie das Mehl, das Backpulver und den Zimt in einer Schüssel zusammen.
 - 3) Vermengen Sie den Bananenmus dazu.
 - 4) Geben Sie anschließend die Sojamilch nach und nach hinzu und mischen Sie alles, bis ein homogener Teig entsteht.
 - 5) Backen sie die veganen Bananenwaffeln nach Anleitung.

Entsorgung

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.

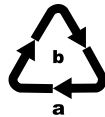


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 Kassenbonund die Artikelnummer (IAN) 466115_2404 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 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) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466115_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466115_2404

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

12/2024 · Ident.-No.: SWEW750D4-072024-2

IAN 466115_2404