



WAFFLE MAKER / WAFFELEISEN / GAUFRIER SWEW 750 D4

(GB) (IE)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(FR) (BE)

GAUFRIER

Mode d'emploi

(CZ)

VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(SK)

VAFLOVAČ

Návod na obsluhu

(DK)

VAFFELJERN

Betjeningsvejledning

(HU)

GOFRISÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

WAFELIJZER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(ES)

GOFRERA

Instrucciones de uso

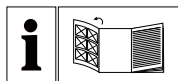
(IT)

PIASTRA PER WAFFEL

Istruzioni per l'uso

IAN 466115_2404

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



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

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

DK

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

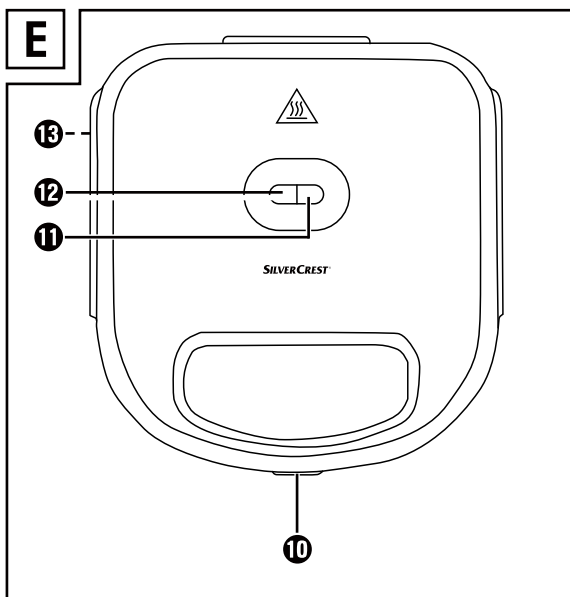
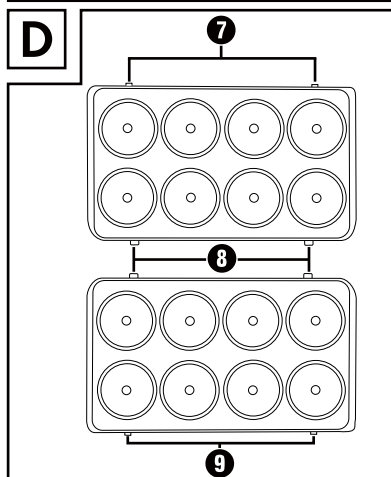
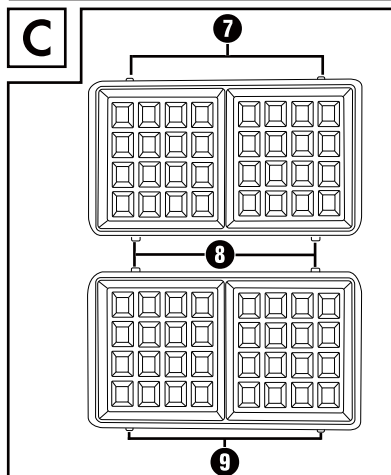
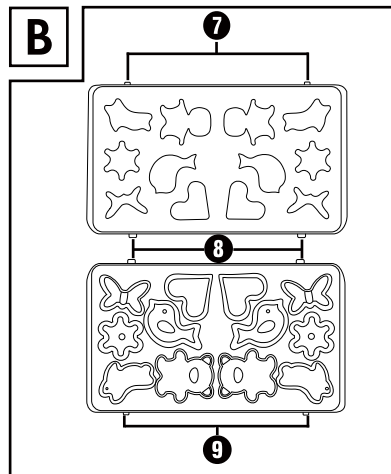
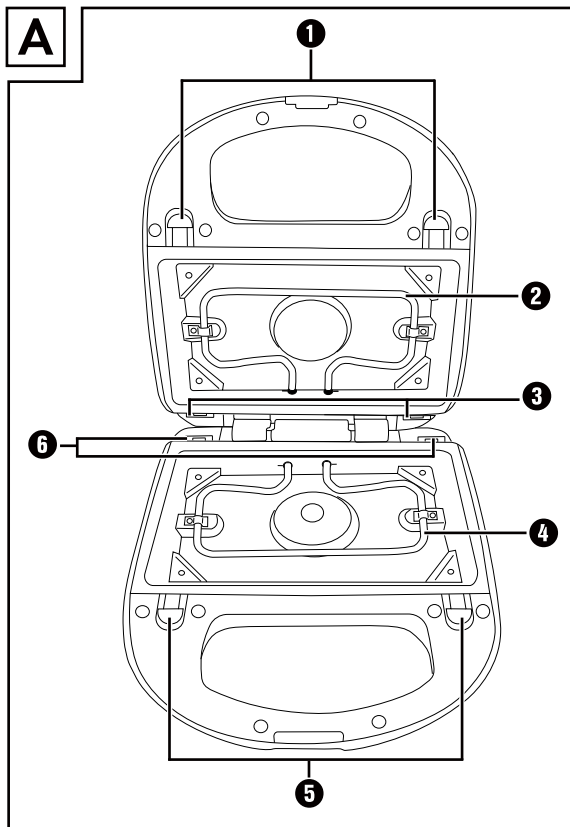
IT

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

HU

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR / BE	Mode d'emploi	Page	31
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	63
PL	Instrukcja obsługi	Strona	79
SK	Návod na obsluhu	Strana	95
ES	Instrucciones de uso	Página	109
DK	Betjeningsvejledning	Side	125
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	139
HU	Használati utasítás	Oldal	155



Index

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Items supplied	3
Appliance description	3
Technical data	3
Safety instructions	4
Exchanging the removable plates	6
Placement of the removable plates	6
Extracting the removable plate	6
Commissioning	6
Operation	7
Baking times at a glance	7
Making patterned waffles	7
Baking waffles/doughnuts	8
Cleaning	8
Storage	9
Troubleshooting	9
Recipes	9
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of the packaging	13
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

 You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the purposes indicated. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

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

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

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	The coating of the removable plates is food-safe.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Waffle Maker
 - 2 Removable plates "Waffles"
 - 2 Removable plates "Patterned waffles"
 - 2 Removable plates "Doughnut"
 - Operating instructions
- 1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
 - 2) Remove all packaging material and stickers.

NOTICE

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

Appliance description

Illustration A:

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

Illustration B (Patterned waffles):

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

Illustration C (Waffle):

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

Figure D (Doughnuts):

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

Illustration E:

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

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	750 W

Safety instructions

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.

- Risk of injury if appliance is misused.
- The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the handles.
- Never operate the appliance without the removable plates! Make sure that one removable plate is always inserted during operation. The heating elements get very hot!
- Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- Be careful when taking out the prepared food. Both the appliance and the food will be extremely hot.
- Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.



Caution! Hot surfaces!

⚠ ATTENTION! RISK OF FIRE!

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

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

i NOTE

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

Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

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

WARNING!

- Disconnect the plug from the mains power socket before exchanging the removable plates.
- Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!
Risk of Burns!

NOTE

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

Placement of the removable plates

- 1) Open the waffle iron by releasing the lid locking device **10** and lifting the lid.
- 2) Upper removable plate: First slide the lower latches **8** into the lower mountings **3**.
- 3) Now press the upper latches **7** onto the locking devices **1**, so that the upper latches **7** spring under the locking devices **1** and the removable plate is firmly seated.
- 4) Lower removable plate: First slide the rear latches **8** into the rear mountings **6**.

- 5) Now press the front latches **9** onto the locking devices **5** so that the latches **9** spring under the locking devices **5** and the removable plate is firmly seated.
- 6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

Extracting the removable plate

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

Commissioning

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

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

WARNING!

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

NOTE

- With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.

- 6) Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- 7) Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter "Cleaning".
- 8) The appliance is now ready for use.

Operation

Baking times at a glance

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

Removable plates	Dough quantity	Baking times for the basic dough
"Patterned waffles"	approx. 1/2 tsp per mould	3–4 minutes
"Doughnut"	2-3 tsp per doughnut mould	2–3 minutes
"Waffles"	2-3 tbsp per waffle mould	approx. 5 minutes

Making patterned waffles

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

ⓘ ATTENTION!

- Never use two different removable plates at the same time.
- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.

- 3) Insert the plug into a mains power socket. The red "Power" control lamp 12 lights up.
- 4) As soon as the appliance has heated up, the green "Ready" control lamp 11 illuminates.
- 5) Undo the lid locking device 10, open the lid and put approximately 1/2 tsp. of batter (see "Recipes" chapter for recipes for patterned waffles) into each of the moulds of the bottom removable plates.

ⓘ NOTE

- Ensure that the batter has been distributed across all parts of the pattern. Otherwise, parts of the pattern may be missing.

- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.

ⓘ ATTENTION!

- To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, always remove your patterned waffles with a plastic or wooden spoon or some other suitable, non-metallic implement.

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

Baking waffles/doughnuts

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

⚠ **ATTENTION!**

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

⚠ **ATTENTION!**

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

The waffles are ready after about 5 minutes. Doughnuts require around 2–3 minutes. These times can vary depending on the type of batter and personal taste. Undo the lid locking device 10, open the cover and remove the waffles/doughnuts.

- 7) When you have finished baking waffles/doughnuts, disconnect the plug from the mains power socket.

Cleaning

⚠ **DANGER!**

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

⚠ **WARNING!**

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

⚠ **ATTENTION!**

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

i **NOTE**

- ▶ Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.
- ▶ As the undersides of the removable plates are not coated, they can easily stain after cleaning in the dishwasher. However, this does not affect the function. We therefore recommend cleaning the removable plates by hand.
- Wipe the housing with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with clean water.
- Take out the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.

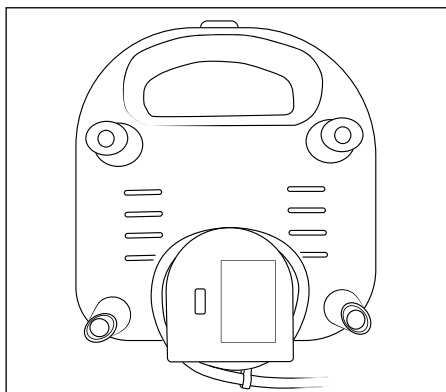
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils ② ④ are located, proceed as follows:

- Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
- Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.

- Dry all parts well before re-use.

Storage

- Clean the appliance as described in the section "Cleaning".
- Wind the cable around the cable retainer ⑬ on the underside of the appliance and fasten it with the cable clip.



- Store the appliance in a dry place.

Troubleshooting

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

Recipes

Basic batter for waffles

For approx. 18-20 waffles:

- ◆ 250 g margarine or butter
 - ◆ approx. 200 g sugar
 - ◆ 2 packets of vanilla sugar
 - ◆ 5 eggs
 - ◆ 500 g flour
 - ◆ 2 tsp of baking powder
 - ◆ 350 - 400 ml milk
- 1) Whisk the eggs until foamy.
 - 2) Add the sugar and vanilla sugar, then mix everything together.
 - 3) Then add the melted butter or margarine.
 - 4) Blend in the baking powder.
 - 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
 - 6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

Chocolate waffles

For approx. 12-14 waffles:

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

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

Basic batter for nut waffles/ patterned waffles

Ingredients for approx. 20 bakes:

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

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

i NOTE

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

Sweet batter for nut waffles/ patterned waffles

Ingredients for approx. 25 bakes:

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

- 1) Separate the white and the yolk of two eggs. The yolk is not required.
- 2) Now whisk the butter/margarine, the sugar, the vanilla sugar, the 2 egg whites and one whole egg (yolk and white).
- 3) Stir in the sour cream.
- 4) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
- 5) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

i NOTE

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

Savoury batter for nut waffles/ patterned waffles

Ingredients for approx. 10 bakes:

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

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

i NOTE

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

Basic doughnut batter

For approx. 72 waffles:

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

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

i NOTE

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

Fruit yoghurt doughnuts

For approx. 48 waffles:

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

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

Fitness doughnuts

For approx. 48 waffles:

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

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

Blueberry waffles

For approx. 8-10 waffles:

- ◆ 2 eggs
- ◆ 100 g sugar
- ◆ 100 g melted butter or margarine
- ◆ 160 ml milk
- ◆ 200 g flour
- ◆ ½ tsp of baking powder
- ◆ 130 g blueberries (fresh or frozen)

- 1) Beat the eggs until frothy.
- 2) Add the milk and melted butter and mix together.
- 3) Sift the flour and baking powder together in another bowl and then add the sugar. Mix all the dry ingredients together.
- 4) Gradually add the liquid egg and milk mixture, stirring constantly. Then mix with a hand mixer on the highest setting until a smooth batter is formed.
- 5) Add the (defrosted) blueberries and mix them into the batter.
- 6) Bake the blueberry waffles according to the instructions.

Vegan banana waffles

For approx. 6-8 waffles:

- ◆ 220 g spelt flour or wheat flour
- ◆ 1-2 very ripe, medium-sized bananas
- ◆ 380 ml soya milk with vanilla flavour
- ◆ 2 tsp. baking powder
- ◆ 1 tsp. cinnamon
- ◆ 1 pinch of salt

- 1) Mash the peeled and chopped bananas with a fork to create a puree.
- 2) Mix the flour, baking powder and cinnamon together in a bowl.
- 3) Mix in the banana puree.
- 4) Then gradually add the soya milk and mix everything until a homogeneous batter is formed.
- 5) Bake the vegan banana waffles according to the instructions.

Disposal

Applies only to France:



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

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be

disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

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

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



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

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if

necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 466115_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 466115_2404.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 466115_2404

Importer

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
Lieferumfang	17
Gerätebeschreibung	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Austauschen der Wechselplatten	20
Einsetzen der Wechselplatten	20
Herausnehmen der Wechselplatten	21
Erste Inbetriebnahme	21
Bedienen	21
Übersicht Backzeiten	21
Motiv-Waffeln backen	21
Belgische Waffeln/Donuts backen	22
Reinigen	23
Aufbewahren	23
Fehlerbehebung	24
Rezepte	24
Entsorgung	27
Gerät entsorgen	27
Verpackung entsorgen	28
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	28
Service	30
Importeur	30

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.

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:

- 1 Arretierungen
- 2 Heizschlange
- 3 untere Halterungen
- 4 Heizschlange
- 5 Arretierungen
- 6 hintere Halterungen

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

- 7 obere Rastnasen
- 8 untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- 9 vordere Rastnasen

Abbildung C (Belgische Waffeln):

- 7 obere Rastnasen
- 8 untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- 9 vordere Rastnasen

Abbildung D (Donuts):

- 7 obere Rastnasen
- 8 untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- 9 vordere Rastnasen

Abbildung E:

- 10 Deckelverriegelung
- 11 Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- 12 Indikationsleuchte „Power“
- 13 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 Fernwirsksystem, 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).

⚠ WARNUNG!

- ▶ 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! Verbrennungsgefahr!
- 2) Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
 - 4) Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung **10**.
 - 5) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 7) Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
 - 8) Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Übersicht Backzeiten

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

Wechselplatten	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!

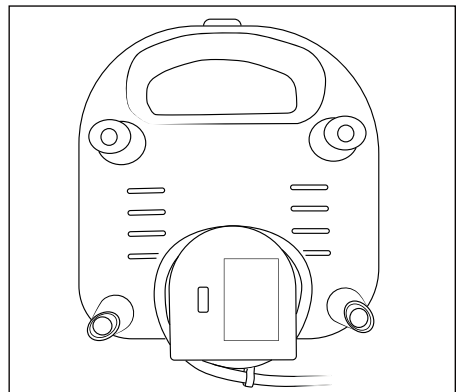
ⓘ HINWEIS

- ▶ 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.

Rezepte

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

Für Frankreich gilt:



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

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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 (Kassenbono) 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

Sommaire

Introduction	32
Utilisation conforme	32
Avertissements et symboles utilisés	32
Accessoires fournis	33
Présentation de l'appareil	33
Caractéristiques techniques	33
Consignes de sécurité	34
Echanger les plaques interchangeables	36
Insertion des plaques interchangeables	36
Retrait des plaques interchangeables	36
Première mise en service	37
Utilisation	37
Aperçu des temps de cuisson	37
Cuisson de motifs en gaufrettes	37
Cuisson des gaufres/donuts	38
Nettoyage	39
Rangement	39
Dépannage	40
Recettes	40
Recyclage	43
Recyclage de l'appareil	44
Recyclage de l'emballage	44
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	45
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	47
Service après-vente	48
Importateur	48

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 interchangeables «Gaufres»
 - 2 plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes»
 - 2 plaques interchangeables «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.

i REMARQUE

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

Présentation de l'appareil

Figure A :

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

Figure B (Motifs en gaufrettes) :

- ❶ Ergots supérieurs
- ❷ Ergots inférieurs et arrière (plat et large)
- ❸ Ergot avants

Figure C (Gaufres) :

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

Figure D (Donuts) :

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

Figure E :

- ❶ Verrouillage du couvercle
- ❷ Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»
- ❸ Témoin de contrôle «Power»
- ❹ 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**

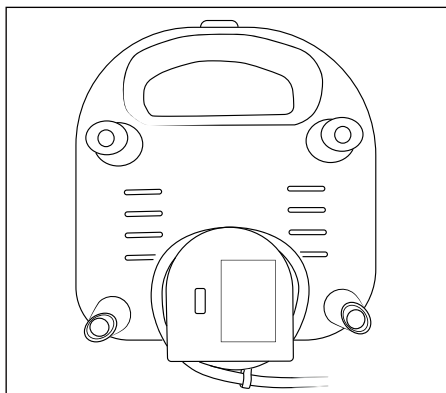
4, veuillez procéder comme suit :

- 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.

❗ 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.

❗ 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'aïoli, 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



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

Recyclage de l'appareil



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

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

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

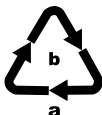


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



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



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Valable pour l'Espagne :



L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.



L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 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'autocolant 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.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs 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	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	50
Inhoud van het pakket	51
Productbeschrijving	51
Technische gegevens	51
Veiligheidsvoorschriften	52
De wisselplaten omwisselen	54
De wisselplaten plaatsen	54
De wisselplaten uitnemen	54
Eerste ingebruikname	54
Bedienen	55
Overzicht baktijden	55
Figuurwafels bakken	55
Wafels/donuts bakken	56
Reinigen	56
Opbergen	57
Problemen oplossen	57
Recepten	57
Afvoeren	60
Apparaat afvoeren	60
Verpakking afvoeren	61
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	61
Service	62
Importeur	62

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.

i 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.

i 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!

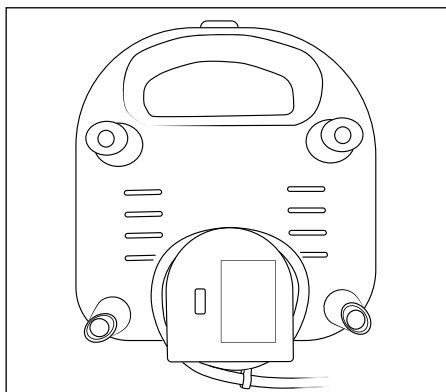
❗ **LET OP!**

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

❗ **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, kruidenkware, 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

Geldt alleen voor Frankrijk:



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

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een 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.



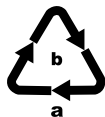
Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

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 milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De

verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Voor Spanje geldt:



De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.



De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

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

Obsah

Úvod.	64
Použití dle předpisů	64
Použitá výstražná upozornění a symboly	64
Rozsah dodávky	65
Popis přístroje	65
Technická data	65
Bezpečnostní pokyny	66
Výměna vyměnitelných plotniček.	68
Nasazení vyměnitelných plotniček	68
Vyjmutí vyměnitelných plotniček	68
První uvedení do provozu	68
Obsluha	69
Přehled dob pečení	69
Pečení vafel s motivem	69
Pečení vafel/donutů	69
Čištění.	70
Uložení.	71
Odstranění závad.	71
Recepty	72
Likvidace	75
Likvidace přístroje	75
Likvidace obalu	75
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH.	76
Servis	77
Dovozce.	77

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje!



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

Použití dle předpisů

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

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

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.

	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud/napětí
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

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

i UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

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

Obrázek B (vafle s motivem):

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

Obrázek C (vafle):

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

Obrázek D (donuty):

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

Obrázek E:

- ❶ zablokování víka
- ❷ kontrolní světlo „připraveno k provozu“
- ❸ kontrolní světlo „Power“
- ❹ navíjení kabelu

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Příkon	750 W

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA!

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.
- Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části spotřebiče nedostala voda. Spotřebič nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- Ujistěte se, zda přístroj nemůže nikdy přijít do styku s vodou. Nepoužívejte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo nádob, které obsahují kapaliny.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy nenavlnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Tento přístroj smí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily rizika, vyplývající z používání přístroje.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

- Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeť.
- Přístroj nikdy neprovozujte bez vyměnitelných desek! Dbejte na to, aby byl při provozu používán vždy pár vyměnitelných desek. Topné spirály jsou velmi horké!
- Před čištěním přístroje, výměnou vyměnitelných plotniček nebo před uložením přístroje jej nechte úplně ochladit.
- Buďte opatrní při vyjímání hotových pokrmů. Přístroj i pokrmy jsou velmi horké.
- Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.



- Opatrně! Horký povrch!

❗ POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

❗ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

i UPOZORNĚNÍ

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

Výměna vyměnitelných plotničků

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotničků:

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do výměny vyměnitelných plotničků.
- Před vyjmutím vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

i UPOZORNĚNÍ

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

Nasazení vyměnitelných plotničků

- 1) Přístroj otevřete uvolněním zablokování víka 10 a jeho vyklopením.
- 2) Horní vyměnitelná plotnička: Spodní západky 8 zasuněte nejdříve do spodního přídržení 3.
- 3) Nyní zatlačte horní západky 7 na aretace 1 tak, aby západky 7 zaskočily pod aretace 1 a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 4) Spodní vyměnitelné plotničky: Zadní západky 8 zasuněte nejdříve do zadního přídržení 6.

5) Nyní zatlačte přední západky 9 na aretace 5 tak, aby západky 9 zaskočily pod aretace 5 a vyměnitelná plotnička dosedla napevno.

6) Ke zjištění, zda je plotnička bezpečně a správně vsazená, tlačte jednou silně na střed spodní vyměnitelné plotničky.

Vyjmutí vyměnitelných plotničků

- 1) Bez vyměnitelné plotničky: Aretace 1 vysuňte směrem nahoru a současně vyklopte vyměnitelnou desku dopředu. Vyměnitelnou desku vytáhněte ze spodních přídržení 3.
- 2) Spodní vyměnitelná deska: Aretace 5 vytáhněte dopředu. Vyměnitelná deska tím mírně vyskočí, abyste ji mohli vytáhnout ze zadních přídržení 6.

První uvedení do provozu

Následující postup provedte s každou ze tří párů vyměnitelných plotničků.

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Před výměnou vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!
- 2) Do přístroje vsadte pár vyměnitelných plotničků.
 - 3) Zapojte zástrčku do zásuvky.
 - 4) Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka 10.
 - 5) Přístroj nechte 10 minut rozehřát.

i UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete například okno.

- 6) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
- 7) Vyměnitelné plotničky a přístroj očistěte, jak je popsáno v kapitole "Čištění".
- 8) Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha

Přehled dob pečení

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

Vyměnitelné plotničky	Množství těsta	Doby pečení pro základní těsto
„Vafle s motivem“	cca 1/2 lžičky na formu s motivem	3–4 minuty
„Donuty“	2–3 lžičky na formu na donuty	2–3 minuty
„Vafle“	2–3 velké polévkové lžice na jednu formu na vafle	cca 5 minut

Pečení vaflí s motivem

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

! POZOR!

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

i UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby bylo těsto rozděleno na všech částech motivu. V opačném případě se může stát, že některé části motivu se nevyplní.
- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.

! POZOR!

- Vafle s motivem vyjímejte pouze lžící z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.
- 7) Po cca 3–4 minutách jsou vafle s motivem hotové. Uvolněte zablokování víka 10, otevřete víko a vyjmete vafle s motivem.
- 8) Pokud již nechcete připravovat další vafle s motivem, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 9) Nechte vafle s motivem trochu vychladnout a odřízněte nožem přebytek těsta z okraje vaflí s motivem (odstranění ořepů).
- 10) Naplňte vafle s motivem požadovanou náplní. Dejte trochu náplně také na okraj vaflí s motivem a položte na ně odpovídající druhou polovinu tak, aby se obě poloviny slepily a vznikla figurka s dutým vnitřkem.

Pečení vafli/donutů

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

❗ POZOR!

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

❗ POZOR!

- Vafle/donuty vyjímejte pouze pomocí umělohmotných nebo dřevěných špachtlí nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.

Vafle jsou hotové cca po 5 minutách, donuty po cca 2–3 minutách. Tento časový údaj se může lišit podle použitého těsta a osobní chuti. Uvolněte zablokování víka ⑩, otevřete víko a vyjmete vafle/donuty.

- 7) Pokud již nechcete péct další vafle/donuty, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ!

- Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA!

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

❗ POZOR!

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

❗ UPOZORNĚNÍ

- S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- Protože spodní strany vyměnitelných plotniček nejsou pokryty vrstvou, mohou tyto po umytí v myčce na nádobí mírně pouštet barvu. To však neovlivní funkci. Proto doporučujeme vyměnitelné plotničky čistit ručně.

■ Očistěte povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhlým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Očistěte zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhlého čistou vodou.

■ Vyměnitelné plotničky vyjmete, vymyjete je v teplé vodě s trochou mycího prostředku.

■ Pokud se vnikly tuk nebo potraviny pod vyměnitelné plotničky do prostoru, ve kterém se nachází topná tělesa ② ④, postupujte následujícím způsobem:

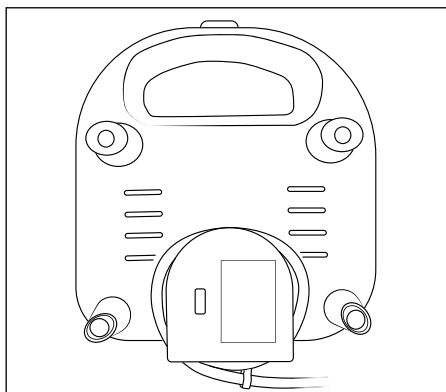
- Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
- Připečené zbytky potravin odstraňte

dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejlí.

- Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

Uložení

- Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **13** na spodní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.



- Přístroj uchovávejte na suchém místě.

Odstranění závad

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

Recepty

Základní těsto na vafle

Suroviny na cca 18-20 kusů:

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

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

Čokoládové vafle

Suroviny na cca 12-14 kusů:

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

- 1) Vyšlehejte vejce.
- 2) Přidejte cukr a skořici a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.

- 4) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 5) Nakonec přidejte strouhanou čokoládu.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

Základní těsto na vafle s motivem

Suroviny na cca 20 pečení:

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

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

i UPOZORNĚNÍ

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

Sladké těsto na vafle s motivem

Suroviny na cca 25 pečení:

- ◆ 500 g mouky
 - ◆ 200 g cukru
 - ◆ 200 g másla nebo margarínu
 - ◆ 200 g zakysané smetany
 - ◆ 3 vejce
 - ◆ 1 ČL prášku do pečiva
 - ◆ 1 balíčky vanilkového cukru
- 1) Z dvou vajec oddělte žloutky od bílku. Žloutek není potřebný.
 - 2) Smíchejte máslo/margarín, cukr, vanilkový cukr, 2 bílky a celé vejce (žloutek a bílek).
 - 3) Přimíchejte zakysanou smetanu.
 - 4) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
 - 5) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

i UPOZORNĚNÍ

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

Slané těsto na vafle s motivem

Suroviny na cca 10 pečení:

- ◆ 200 g mouky
 - ◆ 125 g margarínu
 - ◆ 1 vejce
 - ◆ ¼ ČL prášku do pečiva
 - ◆ 1 špetka cukru
 - ◆ 1 špetka soli na špičku nože
- 1) Smíchejte margarín, cukr, vejce a sůl.
 - 2) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
 - 3) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

i UPOZORNĚNÍ

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

Základní těsto na donuty

Suroviny na cca 72 kusů:

- ◆ 260 g mouky
 - ◆ 130 g cukru
 - ◆ 1 balíček vanilkového cukru
 - ◆ 250 ml mléka
 - ◆ 3 vejce
 - ◆ 5 PL oleje z kukuřičných klíčků
 - ◆ 1 balíček prášku do pečiva
- 1) Mouka, cukr, vanilkový cukr, mléko, vejce, olej a prášek do pečiva smíchejte do hladkého těsta.

i UPOZORNĚNÍ

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

Donut s ovocným jogurtem

Suroviny na cca 48 kusů:

- ◆ 150 g mouky (celozrnná pšeničná mouka)
 - ◆ 50 g mouky (ovesná mouka)
 - ◆ alternativně instantní ovesné vločky
 - ◆ 3 ČL prášku do pečiva
 - ◆ 180 g jogurtu (1 malý kelímek, jahodový nebo banánový)
 - ◆ 4 PL oleje (slunečnicový olej)
 - ◆ 40 g třtinového cukru
 - ◆ 4 PL vody
- 1) Celozrnnou pšeničnou mouku a ovesnou mouku smíchejte s práškem do pečiva.
 - 2) Smíchejte směs mouky se zbývajícími ingrediencemi do těsta.

Fitness donut

Suroviny na cca 48 kusů:

- ◆ 6 PL třtinového cukru
 - ◆ 1 špetka muškátu
 - ◆ 1 špetka skořice
 - ◆ 175 g mouky, tmavé
 - ◆ 1 balíček prášku do pečiva
 - ◆ 8 PL oleje (slunečnicový olej)
 - ◆ 8 PL jogurtu (jogurtového nápoje)
- 1) Třtinový cukr, muškát, skořici, mouku a prášek do pečiva smíchejte v míse.
 - 2) Pomalu přidávejte olej a jogurtový nápoj a neustále vše míchejte, aby se vytvořilo krémové těsto.

Borůvkové vafle

Suroviny na cca 8-10 kusů:

- ◆ 2 vejce
 - ◆ 100 g cukru
 - ◆ 100 g rozpuštěného másla nebo margarínu
 - ◆ 160 ml mléka
 - ◆ 200 g mouky
 - ◆ ½ ČL prášku do pečiva
 - ◆ 130 g borůvek (čerstvé nebo mražené)
- 1) Vyšlehejte vejce do pěny.
 - 2) Přilijte mléko a rozpuštěné máslo a vše promíchejte.
 - 3) Do jiné mísy prosejte mouku s práškem do pečiva a přidejte cukr. Všechny suché přísady promíchejte dohromady.
 - 4) Za stálého míchání postupně přidávejte tekutou směs vajec a mléka. Poté vše promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.
 - 5) Přidejte (rozmražené) borůvky a vmíchejte je do těsta.
 - 6) Borůvkové vafle pečte podle návodu.

Veganské banánové vafle

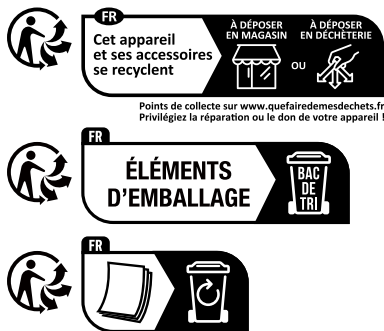
Suroviny na cca 6-8 kusů:

- ◆ 220 g špaldové nebo pšeničné mouky
- ◆ 1-2 velmi zralé, středně velké banány
- ◆ 380 ml sójového mléka s vanilkovou příchutí
- ◆ 2 ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 ČL skořice
- ◆ 1 špetka soli

- 1) Oloupané a nakrájené banány rozmačkejte vidličkou na pyré.
- 2) V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a skořici.
- 3) Přimíchejte banánové pyré.
- 4) Poté postupně přilévajte sójové mléko a vše míchejte, dokud nevznikne homogenní těsto.
- 5) Veganské banánové vafle upečte podle návodu.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



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

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své

životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

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

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

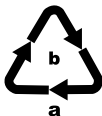


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



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



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami

(a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

Pro Španělsko platí:



Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.



Obal obsahuje plast a/nebo kov.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte
podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připra-
ven pokladní lístek a číslo výrobku
(IAN) 466115_2404 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku
na výrobku, rytině na výrobku, na titulní
straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo
na nálepce na zadní nebo spodní straně
výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady
nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže
uvedené servisní oddělení **telefonicky**
nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 466115_2404 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 466115_2404

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie	80
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	80
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	80
Zakres dostawy	81
Opis urządzania	81
Dane techniczne	81
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	82
Wymiana płytek wymiennych	84
Montaż płytek wymiennych	84
Demontaż płytek wymiennych	85
Pierwsze uruchomienie	85
Obsługa	85
Przegląd czasów pieczenia	85
Pieczenie wafli z motywem	86
Pieczenie gofrów/pączków	86
Czyszczenie	87
Przechowywanie	87
Usuwanie usterek	88
Przepisy	88
Utylizacja	91
Utylizacja urządzenia	91
Utylizacja opakowania	92
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	92
Serwis	94
Importer	94

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!



Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem orazw podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
--	---

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Prąd/napięcie przemienne
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Powłoka wymiennych płytek jest przystosowana do kontaktu z produktami spożywczymi.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Gofrownica
 - 2 wymienne płytki „Gofry”
 - 2 wymienne płytki „Motywy”
 - 2 wymienne płytki „Pączki”
 - Instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij urządzenie, płytki wymienne oraz instrukcję obsługi z kartonu.
 - 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie oraz naklejki.

i WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 blokady
- 2 grzałka
- 3 dolne uchwyty
- 4 grzałka
- 5 blokady
- 6 tylne uchwyty

Rysunek B (wafle z motywami):

- 7 górne noski blokad
- 8 dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- 9 przednie noski blokad

Rysunek C (gofry):

- 7 górne noski blokad
- 8 dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- 9 przednie noski blokad

Ilustracja D (pączki):

- 7 górne noski blokad
- 8 dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- 9 przednie noski blokad

Rysunek E:

- 10 zamek pokryw
- 11 kontrolka „Gotowy do pracy”
- 12 kontrolka „Power”
- 13 nawijak kabla

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Pobór mocy	750 W

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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



■ **Przeostrożność! Gorąca powierzchnia!**

❗ UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

i HINWEIS

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

Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
- Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

i WSKAZÓWKA

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

Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz urządzenie, zwalniając przycisk pokrywki ⑩, jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Górna płytka wymienna: Wsuń najpierw dolne noski blokady ⑧ w dolne uchwyty ③.

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

Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: przesun blokady **1** do góry i przechyl jednocześnie płytkę wymienną do przodu. Podważ płytkę wymienną, wyciągając ją z dolnych uchwytów **3**.
- 2) Dolna płytka wymienna: pociągnij blokady **5** do przodu. Płytkę wymienną wyskoczy wtedy nieco, dzięki czemu będzie można ją wyciągnąć z tylnych uchwytów **6**.

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- 2) Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.
 - 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.
 - 4) Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokryw **10**.
 - 5) Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

i WSKAZÓWKA

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

Obsługa

Przebieg czasów pieczenia

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

Płytki wymienne	Ilość ciasta	Czasy pieczenia dla ciasta podstawowego
„Motywy”	ok. 1/2 łyżeczki na foremkę z motywem	3 – 4 min
„Pączki”	2-3 łyżki na foremkę do pączków	2 – 3 min
„Gofry”	2-3 łyżki na foremkę do gofrów	ok. 5 min

Pieczenie wafli z motywem

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

! UWAGA!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.
- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
 - 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna „Power” 12 (zasilanie) zaświeci się.
 - 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 11.
 - 5) Zwolnij zamek pokryw 10, otwórz pokrywę i dodaj ok. 1/2 łyżeczki ciasta (przepisy na wafle z motywem patrz rozdział „Przepisy”) do każdej z form dolnych płytek wymiennych.

i WSKAZÓWKA

- ▶ Zwróć uwagę na to, by rozprowadzić ciasto po wszystkich częściach motywu. W przeciwnym razie może się zdarzyć, że niektóre części motywu nie zostaną wypełnione.
- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

! UWAGA!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, wafle z motywem wyjmij zawsze plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Po ok. 3 - 4 minutach wafle z motywem są gotowe. Zwolnij zamek pokryw 10, otwórz pokrywę i wyjmij wafle z motywem.
 - 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych wafli z motywem, wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

- 9) Odczekaj do ostygnięcia wafli z motywem i odetnij resztki ciasta z krawędzi wafli z motywem nożem (usunięcie nierówności).
- 10) Wypełnij wafle z motywem odpowiednim nadzieniem. Niewielką ilość nadzienia rozprowadź na krawędzi wafli z motywem i nałóż na nie pasującą drugą połówkę, aby obie części się ze sobą skleily oraz powstała figura z pustym wnętrzem.

Pieczenie gofrów/pączków

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

! UWAGA!

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

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

! UWAGA!

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

Gofry są gotowe po około 5 minutach, a pączki po około 2 - 3 minutach. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Zwolnij zamek pokryw 10, otwórz pokrywę i wyjmij gofry/pączki.

- 7) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów/pączków, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

⚠ UWAGA!

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

i WSKAZÓWKA

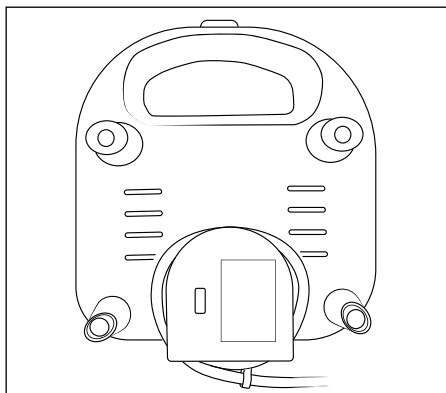
- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- ▶ Płytki wymienne można czyścić w zmywarce. Ponieważ spody płytek wymiennych nie mają powłoki, po czyszczeniu w zmywarce mogą się łatwo odbarwić. Nie ma to jednak wpływu na ich działanie. Zalecamy jednak ręczne czyszczenie płytek wymiennych.

- Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodać na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzeć resztki środka do mycia ściereczką zwilżoną w czystej wodzie.

- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie, dodając niewielką ilość płynu do mycia naczyń.
- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki ② ④, postępuj w następujący sposób:
 - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
 - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Przechowywanie

- Oczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ⑮ od spodu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą.



- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Usuwanie usterek

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

Przepisy

Ciasto podstawowe na gofry

Składniki na ok. 18-20 sztuk:

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

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

Gofry czekoladowe

Składniki na ok. 12-14 sztuk:

- ◆ 150 g miękkiego masła
 - ◆ 3 jaja
 - ◆ 150 g cukru
 - ◆ 100 g startej białej czekolady
 - ◆ 250 g mąki
 - ◆ 1 łyżeczka cynamonu
 - ◆ 50 ml mleka
- 1) Utrzeć jaja na pianę.
 - 2) Dodać cukier i cynamon, a następnie wszystko wymieszać.
 - 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
 - 4) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
 - 5) Na końcu dodać tartą czekoladę.
 - 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Podstawowe ciasto na wafle z motywem

Składniki na ok. 20 procesów pieczenia:

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

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

i WSKAZÓWKA

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

Słodkie ciasto na wafle z motywem

Składniki na ok. 25 procesów pieczenia:

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

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

i WSKAZÓWKA

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

Słone ciasto na wafle z motywem

Składniki na ok. 10 procesów pieczenia:

- ◆ 200 g mąki
 - ◆ 125 g margaryny
 - ◆ 1 jajko
 - ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
 - ◆ 1 szczypta cukru
 - ◆ 1 szczypta soli
- 1) Zmieszać margarynę, cukier, jajko i sól.
 - 2) Zmieszać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodać je.
 - 3) Zmieszać wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

i WSKAZÓWKA

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

Podstawowe ciasto na pączki

Składniki na ok. 72 sztuk:

- ◆ 260 g mąki
 - ◆ 130 g cukru
 - ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego
 - ◆ 250 ml mleka
 - ◆ 3 jajka
 - ◆ 5 łyżki stołowe oleju kukurydzianego
 - ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 1) Wymieszaj mąkę, cukier, cukier waniliowy, mleko, jajka, olej i proszek do pieczenia do uzyskania jednorodnego ciasta.

i WSKAZÓWKA

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

Pączek z jogurtem owocowym

Składniki na ok. 48 sztuk:

- ◆ 150 g mąki (razowej pszennej)
 - ◆ 50 g mąki (mąka owsiana)
 - ◆ alternatywnie, płatki owsiane instant
 - ◆ 3 łyżeczki proszku do pieczenia
 - ◆ 180 g jogurtu (1 mały kubek truskawek lub bananów)
 - ◆ 4 łyżki stołowe oleju (olej słonecznikowy)
 - ◆ 40 g cukru trzcinowego
 - ◆ 4 łyżki stołowe wody
- 1) Wymieszać mąkę pszenną i owsianą z proszkiem do pieczenia.
 - 2) Mieszaninę mąki wymieszać z pozostałymi składnikami do uzyskania ciasta.

Pączek fitness

Składniki na ok. 48 sztuk:

- ◆ 6 łyżek stołowych cukru trzcinowego
 - ◆ 1 szczypta gałki muszkatołowej
 - ◆ 1 szczypta cynamonu
 - ◆ 175 g mąki, ciemnej
 - ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia
 - ◆ 8 łyżek stołowych oleju (olej słonecznikowy)
 - ◆ 8 łyżek stołowych jogurtu (jogurt pitny)
- 1) Wymieszać cukier trzcinowy, gałkę muszkatołową, cynamon, mąkę i proszek do pieczenia w misce.
 - 2) Powoli dodawać olej i jogurt pitny stale mieszając, aby uzyskać kremowe ciasto.

Gofry jagodowe

Składniki na ok. 8-10 sztuk:

- ◆ 2 jajka
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g rozpuszczonego masła lub margaryny
- ◆ 160 ml mleka
- ◆ 200 g mąki
- ◆ ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 130 g jagód (świeżych lub mrożonych)

- 1) Utrzyj jajka na pianę.
- 2) Dodaj mleka i rozpuszczonego masła oraz wymieszaj.
- 3) Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do innej miski i dodaj cukier. Wymieszaj wszystkie suche składniki.
- 4) Dodawaj stopniowo płynną mieszankę jajek i mleka, ciągle mieszając. Następnie zmieszaj wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.
- 5) Dodaj (rozmrózone) jagody i wymieszaj je w masie ciasta.
- 6) Upiecz gofry jagodowe zgodnie z instrukcją.

Wegańskie gofry bananowe

Składniki na ok. 6-8 sztuk:

- ◆ 220 g mąki orkiszowej lub pszennej
- ◆ 1-2 bardzo dojrzałych średnich bananów
- ◆ 380 ml mleka sojowego o smaku wanilii
- ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 1 łyżeczka cynamonu
- ◆ 1 szczypta soli

- 1) Ściśnij obrane i pokrojone na kawałki banany widelcem, aby powstał mus.
- 2) Zmieszaj mąkę, proszek do pieczenia i cynamon w misie.
- 3) Dodaj mus bananowy.
- 4) Następnie stopniowo dodawaj mleka sojowego i wymieszaj wszystko, aż powstanie jednolite ciasto.
- 5) Upiecz wegańskie gofry bananowe zgodnie z instrukcją.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



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

Utylizacja urządzenia



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

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

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

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

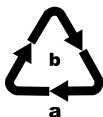


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby

zutilizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Zasady dla Hiszpanii:



Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.



Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi.

Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 466115_2404 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 466115_2404.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 466115_2404

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	96
Používanie v súlade s účelom	96
Použitie výstražné upozornenia a symboly	96
Rozsah dodávky	97
Opis prístroja	97
Technické údaje	97
Bezpečnostné pokyny	98
Výmena vymeniteľných platní	100
Nasadenie vymeniteľných platní	100
Vyberanie vymeniteľných platní	100
Prvé uvedenie do prevádzky	100
Obsluha	101
Prehľad časov pečenia	101
Pečenie vaflí s motívom	101
Pečenie vaflí/donutov	101
Čistenie	102
Uskladnenie	103
Odstraňovanie chýb	103
Recepty	103
Likvidácia	106
Likvidácia prístroja	106
Likvidácia obalu	107
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	107
Servis	108
Dovozca	108

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!



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

Používanie v súlade s účelom

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

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

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.

	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Ochranná vrstva vymeniteľných platní je vhodná na potraviny.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Vaffľovač
- 2 vymeniteľné platne „vafle“
- 2 vymeniteľné platne „motív“
- 2 vymeniteľné platne „donuty“
- Návod na obsluhu

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

i UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

Obrázok A:

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

Obrázok B (vafle s motívom):

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

Obrázok C (vafle):

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

Obrázok D (donuty):

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

Obrázok E:

- ❶ zámok veka
- ❷ kontrolka „Pripravený na prevádzku“
- ❸ kontrolka „Power“
- ❹ navinutie kábla

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Príkon	750 W

Bezpečnostné pokyny

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu vedeniu.

- Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Časti prístroja môžu byť počas prevádzky horúce. Preto sa dotýkajte len držadla.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez vymeniteľných platní! Dbajte na to, aby bol pri prevádzke vždy vložený pár vymeniteľných platní. Ohrievacie telesá sú veľmi horúce!
- Pred čistením prístroja, výmenou vymeniteľných platní alebo odložením nechajte prístroj najprv celkom vychladiť.
- Hotové jedlá vyberajte opatrne. Prístroj, ako aj jedlá sú veľmi horúce.
- Prístroj používajte len na stabilnom, nešmyklavom a rovnom povrchu.
- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.



- Opatrne! Horúci povrch!

❗ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

i UPOZORNENIE

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

Výmena vymeniteľných platní

Môžete si vyberať medzi 3 vymeniteľnými platňami:

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Pred výmenou vymeniteľných platní najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychlaďiť!
Nebezpečenstvo popálenia!

i UPOZORNENIE

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

Nasadenie vymeniteľných platní

- 1) Otvorte prístroj tak, že uvoľníte zámok veka 10 a vyklopte veko.
- 2) Horná vymeniteľná platňa: Najprv zasuniete dolné západky 8 do dolných držiakov 3.
- 3) Teraz tlačte horné západky 7 na aretácie 1 tak, že západky 7 zaskočia pod aretácie 1 a vymeniteľná platňa pevne dosadne.
- 4) Dolná vymeniteľná platňa: Najprv zasuniete zadné západky 8 do zadných držiakov 6.

- 5) Teraz zatlačte predné západky 9 na aretácie 5 tak, že západky 9 zaskočia pod aretácie 5 a vymeniteľná platňa pevne dosadne.
- 6) Raz silno zatlačte na stred spodnej vymeniteľnej platne, aby bola bezpečne nasadená.

Vyberanie vymeniteľných platní

- 1) Horná vymeniteľná platňa: Aretácie 1 posuňte smerom hore a súčasne vyklopte vymeniteľnú platňu dopredu. Vypáčte vymeniteľnú platňu z dolných držiakov 3.
- 2) Dolná vymeniteľná platňa: Aretácie 5 vytiahnite smerom dopredu. Vymeniteľná platňa trochu vyskočí tak, aby ste ju mohli vytiahnuť zo zadných držiakov 6.

Prvé uvedenie do prevádzky

Tento postup vykonajte s každým z 3 párov vymeniteľných platní.

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychlaďiť!
Nebezpečenstvo popálenia!
- 2) Do prístroja nasadíte pár vymeniteľných platní.
 - 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
 - 4) Zatvorte prístroj a zaistite ho zámkom veka 10.
 - 5) Prístroj nechajte zahrievať približne 10 minút.

i UPOZORNENIE

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

7) Vyčistite vymeniteľné platne a prístroj, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

8) Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha

Prehľad časov pečenia

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

Vymeniteľné platne	Množstvo cesta	Časy pečenia pre základné cesto
„Motívy“	cca 1/2 ČL na formu s motívom	3 – 4 minúty
„Donuty“	2-3 ČL na jednu formu na donut	2 – 3 minúty
„Vafle“	2 – 3 veľké PL na jednu formu na vafle	cca 5 minút

Pečenie vaflí s motívom

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

! POZOR!

- Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.
- 2) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámkov 10.

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

! UPOZORNENIE

- Dávajte pozor na to, aby bolo cesto vo všetkých častiach motívu. Inak sa môže stať, že sa časti motívu nevyplnia.
- 6) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámkov veka 10.

! POZOR!

- Vafle s motívom vyberajte len lyžicou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili neprílišnú povrchovú úpravu prístroja.
- 7) Po cca 3 – 4 minútach sú vafle s motívom hotové. Uvoľníte zámok veka 10, otvorte veko a vyberte vafle s motívom.
- 8) Ak už nechcete pripravovať ďalšie vafle s motívom, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 9) Vafle s motívom nechajte trochu vychladnúť a odrežte nožom nadbytočné cesto z okraja vaflí s motívom (odstráňte pretečenia).
- 10) Vafle s motívom naplňte želanou plnkou. Trochu plnky dajte aj na okraji vaflí s motívom a položte na ne vhodný opačný kus tak, aby sa obidve polovice zlepili a vznikla dutá figúrka.

Pečenie vaflí/donutov

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

! POZOR!

- Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.
- 2) Zatvorte veko a zaistite ho pomocou zámkov veka 10.

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

! POZOR!

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

Vafle sú hotové po cca 5 minútach, donuty po cca 2 – 3 minútach. Tento časový údaj sa môže líšiť v závislosti od použitého cesta a osobnej chuti. Uvoľnite zámok veka 10, otvorte veko a vyberte vafle/donuty.

- 7) Ak už nechcete piecť ďalšie vafle/donuty, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- Pred čistením prístroja najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

! POZOR!

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

i UPOZORNENIE

- S čistením nečakajte príliš dlho. Počkajte, kým nebude prístroj tak vychladený, že s ním môžete zaobchádzať bez nebezpečenstva popálenia. Potom je možné ľahšie odstrániť zvyšky potravín.

- Pretože spodné strany vymeniteľných platní nie sú povrstvené, môžu sa tieto po umytí v umývačke riadu ľahko odfarbiť. To avšak neovplyvňuje funkciu. Preto odporúčame ručné čistenie vymeniteľných platní.

- Kryt poutierajte vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Kryt utrite ešte raz už len vlhkou utierkou namočenou v čistej vode, aby ste odstránili zvyšky prostriedku na umývanie riadu.

- Vyberte vymeniteľné platne a umyte ich v teplej vode s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.

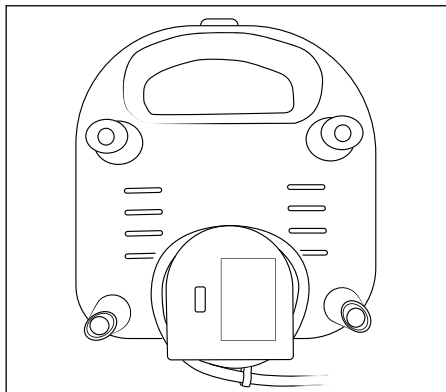
- Ak sa pod vymeniteľné platne do priestoru, v ktorom sa nachádzajú ohrievacie telesá 2 4, dostal tuk alebo potraviny, postupujte takto:

- Tuk alebo iné tekutiny zotrite kúskom papierovej utierky.
- Pripálené zvyšky odstráňte drevenou lopatkou alebo malou drevenou špajdlou.

- Pred ďalším používaním všetky časti dobre osušte.

Uskladnenie

- Prístroj vyčistíte tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla **13** na spodnej strane prístroja a upevnite ho káblovou sponou.



- Prístroj uchovávať na suchom mieste.

Odstraňovanie chýb

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

Recepty

Základné cesto na vafle

Prísady na cca 18 – 20 kusov:

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

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

Čokoládové vafle

Prísady na cca 12 – 14 kusov:

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

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

Základné cesto na vafle s motívom

Prísady na cca 20 pečení:

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

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

i UPOZORNENIE

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

Sladké cesto na vafle s motívom

Prísady na cca 25 pečení:

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

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

i UPOZORNENIE

- Sladké vafle s motívom môžete naplniť najrozmanitejšími plnkami, napríklad marmeládou, cukrovou polevou, orieškovo-nugátovým krémom, pudingom, jogurtom, jablkovým pyré, karamelom alebo šľahačkou.

- Vafle s motívom môžete tiež poliať čokoládovou alebo cukrovou polevou alebo posypať práškovým cukrom.

Slané cesto na vafle s motívom

Prísady na cca 10 pečení:

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

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

i UPOZORNENIE

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

Základné cesto na donuty

Prísady na cca 72 kusov:

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

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

i UPOZORNENIE

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

Donuty s ovocným jogurtom

Prísady na cca 48 kusov:

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

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

Fitness donuty

Prísady na cca 48 kusov:

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

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

Čučoriedkové vafle

Prísady na cca 8 – 10 kusov:

- ◆ 2 vajcia
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g rozpusteného masla alebo margarínu
- ◆ 160 ml mlieka
- ◆ 200 g múky
- ◆ ½ ČL prášku do pečiva
- ◆ 130 g čučoriedok (čerstvé alebo mrazené)

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridajte k tomu mlieko a rozpustené maslo a zmiešajte to.
- 3) Preosejte múku a dajte ju do druhej misky spolu s práškom do pečiva a pridajte k tomu cukor. Premiešajte všetky suché přísady.
- 4) Postupne pridávajte tekutú zmes vajec-mlieka za neustáleho miešania. Následne premiešajte ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.
- 5) Pridajte k tomu (rozmrazené) čučoriedky a zmiešajte ich na cesto.
- 6) Upečte čučoriedkové vafle podľa návodu.

Vegánske banánové vafle

Prísady na cca 6 – 8 kusov:

- ◆ 220 g špaldová múka alebo pšeničná múka
- ◆ 1 – 2 veľmi zrelé, stredne veľké banány
- ◆ 380 ml sójového mlieka s vanilkovou príchuťou
- ◆ 2 ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 ČL škorice
- ◆ 1 štipka soli

- 1) Roztlačte vidličkou olúpané a na kusy nakrájané banány tak, aby vzniklo pyré.
- 2) Zmiešajte múku, prášok do pečiva a škorice v jednej miske.
- 3) K tomu primiešajte banánové pyré.
- 4) Nakoniec postupne pridajte sójové mlieko a všetko zmiešajte, až vznikne homogénne cesto.
- 5) Upečte vegánske banánové vafle podľa návodu.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



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

Likvidácia prístroja

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

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

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



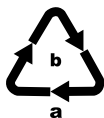
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihládalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



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

(b) s nasledujúcim významom:

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

Pre Španielsko platí:



Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.



Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

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

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu.

Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou.

Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 466115_2404 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalacný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 466115_2404 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 466115_2404

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	110
Finalidad de uso	110
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	110
Volumen de suministro	111
Descripción de aparatos	111
Características técnicas	111
Indicaciones de seguridad	112
Sustitución de las placas de intercambio	114
Inserción de las placas de intercambio	114
Extracción de las placas de intercambio	114
Primera puesta en funcionamiento	114
Manejo	115
Resumen de los tiempos de horneado	115
Preparación de gofres con motivos	115
Preparación de gofres/dónuts	116
Limpieza	116
Almacenamiento	117
Eliminación de fallos	117
Recetas	118
Desecho	121
Desecho del aparato	121
Desecho del embalaje	121
Garantía de Kompernass Handels GmbH	122
Asistencia técnica	123
Importador	123

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Finalidad de uso

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

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado.

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

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	El revestimiento de las placas de intercambio es apto para los alimentos.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Gofrera
 - 2 placas de intercambio "Gofres"
 - 2 placas de intercambio "Gofres con motivos"
 - 2 placas de intercambio "Dónuts"
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga el aparato, las placas de intercambio y el manual de instrucciones del cartón.
 - 2) Retire todo el material de embalaje y los adhesivos.

i INDICACIÓN

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

Descripción de aparatos

Figura A:

- 1 Anclajes
- 2 Serpentín
- 3 Soportes inferiores
- 4 Serpentín
- 5 Anclajes
- 6 Soportes posteriores

Figura B (Gofres con motivos):

- 7 Saliente de encastre superior
- 8 Salientes de encastre inferior y posterior (planos y anchos)
- 9 Saliente de encastre delantero

Figura C (Gofres):

- 7 Saliente de encastre superior
- 8 Salientes de encastre inferior y posterior (planos y anchos)
- 9 Saliente de encastre delantero

Figura D (dónuts):

- 7 Saliente de encastre superior
- 8 Salientes de encastre inferior y posterior (planos y anchos)
- 9 Saliente de encastre delantero

Figura E:

- 10 Bloqueo de tapa
- 11 Piloto "listo para su uso"
- 12 Piloto "Power"
- 13 Enrollables

Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de potencia	750 W

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años así como por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su falta de experiencia o de conocimientos, siempre que sea bajo supervisión, o bien hayan sido instruidas como usar el aparato de forma segura y comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no debe ser realizado por niños, al no ser que tengan más de 8 años y supervisados por un adulto. Los niños menores de 8 años se han de mantener alejados del aparato y de la línea de conexión.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

- Los componentes del aparato se calientan durante el funcionamiento del mismo. Por lo tanto, toque sólo las asas.
- ¡No utilice nunca el aparato sin placas de gofres! Asegúrese de que haya siempre un par de placas de gofres montadas durante el funcionamiento. ¡Los serpentines se calientan mucho!
- Deje que se enfríe el aparato por completo antes de limpiarlo, reemplace las placas de intercambio antes de limpiarlo o guardarlo.
- Tenga cuidado al retirar los gofres preparados. Tanto el aparato como los alimentos están muy calientes.
- Utilice el aparato solamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

-  ¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

❗ ¡ATENCIÓN - RIESGO DE INCENDIO!

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

❗ ¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

❗ INDICACIÓN

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

Sustitución de las placas de intercambio

Puede elegir entre 3 placas de intercambio diferentes:

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Desenchufe primero la clavija de la base de enchufe, antes de limpiar las placas de intercambio.
- ¡Deje que se enfríe el aparato antes de reemplazar las placas de intercambio! ¡Peligro de quemaduras!

❶ INDICACIÓN

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

Insertión de las placas de intercambio

- 1) Para abrir el aparato, suelte el bloqueo de la tapa ⑩ y levante la tapa.
- 2) Placa de intercambio superior: Deslice primero los salientes de encastre inferiores ⑧ en los soportes inferiores ③.
- 3) Presione ahora los salientes de encastre superiores ⑦ sobre los anclajes ①, de modo que los salientes de encastre ⑦ salten debajo de los anclajes ① y la placa de intercambio asiente firmemente.

- 4) Placa de intercambio inferior: Deslice primero los salientes de encastre posteriores ⑧ en los soportes posteriores ⑥.
- 5) Presione ahora los salientes de encastre delanteros ⑨ sobre los anclajes ⑤, de modo que los salientes de encastre ⑨ salten debajo de los anclajes ⑤ y la placa de intercambio asiente firmemente.
- 6) Presione una vez fuertemente en el centro de la placa de intercambio inferior para garantizar que está insertada de modo seguro.

Extracción de las placas de intercambio

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

Primera puesta en funcionamiento

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ¡Deje que se enfríe el aparato antes de cambiar las placas de intercambio! ¡Peligro de quemaduras!
- 2) Coloque un par de placas de intercambio en el aparato.
 - 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
 - 4) Cierre el aparato y bloquee el bloqueo de tapa ⑩.

- 5) Deje calentar el aparato durante aprox. 10 minutos.

i INDICACIÓN

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

Manejo

Resumen de los tiempos de horneado

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

Placas de intercambio	Cantidad de masa	Tiempos de horneado para la masa básica
"Gofres con motivos"	1/2 cucharadita por molde	3-4 minutos
"Donuts"	2-3 cucharaditas por molde de donuts	2-3 minutos
"Gofres"	2-3 cucharadas por molde de gofres	aprox. 5 minutos

Preparación de gofres con motivos

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

! ¡ATENCIÓN!

- No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.
- 2) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **10**.
- 3) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto de control rojo "Power" **12** se ilumina.
- 4) En cuanto se calienta el aparato, se enciende el piloto verde "listo para su uso" **11**.
- 5) Suelte el bloqueo de la tapa **10**, abra la tapa y vierta aprox. 1/2 cucharada de masa (consulte la receta para gofres con motivos del capítulo "Recetas") en cada molde de las placas de intercambio inferiores.

i INDICACIÓN

- Procure distribuir la masa por todas las partes del motivo. De lo contrario, es posible que las partes del motivo no se llenen adecuadamente.
- 6) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **10**.

! ¡ATENCIÓN!

- Extraiga los gofres con motivos exclusivamente con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico para no dañar el revestimiento antiadherente del aparato.
- 7) Los gofres con motivos estarán listos después de unos 3-4 minutos. Suelte el bloqueo de la tapa **10**, abra la tapa y retire los gofres con motivos.

- 8) Si no desea preparar más gofres con motivos, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 9) Deje enfriar un poco los gofres con motivos y corte la masa sobrante del borde de los gofres con un cuchillo).
- 10) Rellene los gofres con motivos con el relleno deseado. Distribuya un poco del relleno por los bordes de los gofres con motivos y coloque la parte contraria encima de forma que ambas mitades queden pegadas y se forme una figura completa.

Preparación de gofres/dónuts

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.
- 2) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa 10.
 - 3) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto de control rojo "Power" 12 se ilumina.
 - 4) En cuanto el aparato se calienta, el piloto de control verde "listo para su uso" 11 se ilumina.
 - 5) Abra la tapa y vierta 2 o 3 cucharadas soperas de la masa para gofres en la parte central de cada una de las dos superficies de horneado de gofres o rellene los moldes para dónuts de la placa de intercambio inferior con la masa para dónuts hasta que estén llenos.
 - 6) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa 10.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- Retire los gofres/dónuts exclusivamente con una espátula de plástico o de madera u otro utensilio adecuado no metálico para no dañar el revestimiento antiadherente del aparato.

Los gofres estarán listos después de unos 5 minutos y los dónuts, después de aprox. 2-3 minutos. Esta indicación es meramente orientativa y puede variar según la masa utilizada y su gusto personal. Suelte el bloqueo de la tapa 10, abra la tapa y retire los gofres/dónuts.

- 7) Si no desea preparar más gofres/dónuts, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO!

- Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

ⓘ ¡ATENCIÓN!

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

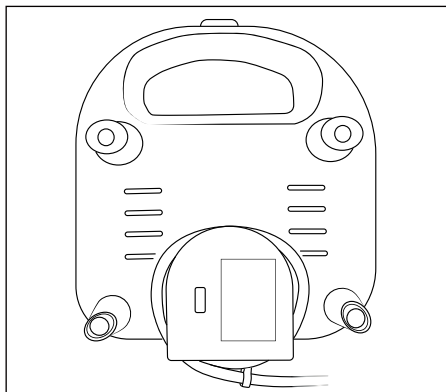
ⓘ INDICACIÓN

- No espere demasiado tiempo para realizar la limpieza. Espere hasta que se enfríe el aparato lo suficiente y pueda tocarlo sin riesgo de sufrir quemaduras. De este modo se puede eliminar mejor los restos de alimentos.
- Dado que las partes inferiores de las placas de intercambio no están revestidas, se pueden desteñir fácilmente después de limpiarlas en el lavavajillas. No obstante, esto no afecta a su funcionamiento. En ese sentido, recomendamos lavar las placas de intercambio a mano.

- Limpie la carcasa con un paño seco o un trapo ligeramente humedecido. En caso de suciedad incrustada, añada un producto de limpieza suave al paño. Elimine los restos del producto de limpieza con un paño humedecido con agua limpia.
- Retire las placas de intercambio y límpielas en agua templada con un poco de jabón lavavajillas.
- Si ha penetrado grasa o alimentos debajo de las placas intermedias en el recinto donde se encuentran los serpentines calefactores ② ④, proceda del modo siguiente:
 - Quite la grasa u otros líquidos usando un trozo de papel de cocina.
 - Retire los restos incrustados quemados usando una espátula de madera o un pequeño pincho de madera.
- Seque todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

Almacenamiento

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



- Guarde el aparato en un lugar seco.

Eliminación de fallos

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

Recetas

Gofres

Ingredientes para unas 18-20 unidades:

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

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

Gofres de chocolate

Ingredientes para unas 12-14 unidades:

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

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada el azúcar y la canela y mézclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina derretida.
- 4) Añada poco a poco la leche y la harina de forma alterna y sin dejar de remover.
- 5) Por último, incorpore el chocolate rallado con movimientos envolventes.
- 6) Mézclelo todo con una batidora de mano a la máxima potencia hasta obtener una masa uniforme.

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

Ingredientes para unos 20 horneados:

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

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

INDICACIÓN

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

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

Ingredientes para unos 25 horneados:

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

- 1) Separe las claras de las yemas de dos de los huevos. Las yemas no se necesitan.
- 2) Mezcle la mantequilla/margarina, el azúcar, el azúcar de vainilla, las 2 claras de huevo y el huevo completo (clara y yema).
- 3) Añada la esmetana con movimientos envolventes.
- 4) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 5) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

① INDICACIÓN

- Los gofres dulces con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos: P. ej., con mermelada, glaseado de azúcar, crema de chocolate, crema, yogur, compota de manzana, caramelo o nata.
- También pueden cubrirse los gofres con motivos con un glaseado de chocolate o de azúcar o espolvorearse con azúcar glas.

Masa salada para los gofres con forma de nuez/con motivos

Ingredientes para unos 10 horneados:

- ◆ 200 g de harina
- ◆ 125 g de margarina
- ◆ 1 huevo
- ◆ ¼ de cucharadita de levadura en polvo
- ◆ 1 pizca de azúcar
- ◆ 1 punta de cuchillo de sal

- 1) Mezcle la margarina, el azúcar, el huevo y la sal.
- 2) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 3) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

① INDICACIÓN

- Los gofres salados con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos: P. ej., con queso fresco, queso de untar de hierbas, alioli, tzatziki, gouda fundido, etc.

Masa básica para donuts

Ingredientes para unas 72 unidades:

- ◆ 260 g de harina
- ◆ 130 g de azúcar
- ◆ 1 sobre de azúcar vainillado
- ◆ 250 ml de leche
- ◆ 3 huevos
- ◆ 5 cucharadas de aceite de maíz
- ◆ 1 sobre de levadura en polvo

- 1) Mezcle la harina, el azúcar vainillado, la leche, los huevos, el aceite y la levadura en polvo hasta formar una masa uniforme.

i INDICACIÓN

- También pueden cubrirse los donuts con un glaseado de chocolate o de azúcar o espolvorearse con azúcar glas.

Donuts con yogur de frutas

Ingredientes para unas 48 unidades:

- ◆ 150 g de harina de trigo integral
- ◆ 50 g de harina de avena
- ◆ Alternativamente, pueden utilizarse copos de avena instantáneos
- ◆ 3 cucharaditas de levadura en polvo
- ◆ 180 g de yogur (1 envase pequeño de fresa o plátano)
- ◆ 4 cucharadas de aceite de girasol
- ◆ 40 g de azúcar de caña
- ◆ 4 cucharadas de agua

- 1) Mezcle la harina de trigo integral y la harina de avena con la levadura en polvo.
- 2) Añada el resto de los ingredientes a esta mezcla de harinas y mézclelos hasta formar una masa.

Donuts "fitness"

Ingredientes para unas 48 unidades:

- ◆ 6 cucharadas de azúcar de caña
- ◆ 1 pizca de nuez moscada
- ◆ 1 pizca de canela
- ◆ 175 g de harina oscura
- ◆ 1 sobre de levadura en polvo
- ◆ 8 cucharadas de aceite de girasol
- ◆ 8 cucharadas de yogur líquido

- 1) Mezcle el azúcar de caña, la nuez moscada, la canela, la harina y la levadura en polvo en un recipiente.
- 2) Añada lentamente el aceite y el yogur líquido y remueva de forma constante para que la masa quede cremosa.

Gofres de arándanos

Ingredientes para unas 8-10 unidades:

- ◆ 2 huevos
- ◆ 100 g de azúcar
- ◆ 100 g de mantequilla derretida o margarina
- ◆ 160 ml de leche
- ◆ 200 g de harina
- ◆ ½ cucharadita de levadura en polvo
- ◆ 130 g de arándanos (frescos o congelados)

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada la leche y la mantequilla derretida y mézclelo todo.
- 3) Tamice la harina y la levadura en polvo en otro bol y añada el azúcar. Mezcle todos los ingredientes secos.
- 4) Añada poco a poco la mezcla líquida de huevo y leche, sin dejar de remover. A continuación, mézclelo todo con una batidora de mano a la máxima potencia hasta obtener una masa homogénea.
- 5) Añada los arándanos (descongelados) y mézclelos con la masa.
- 6) Hornee los gofres de arándanos siguiendo las instrucciones.

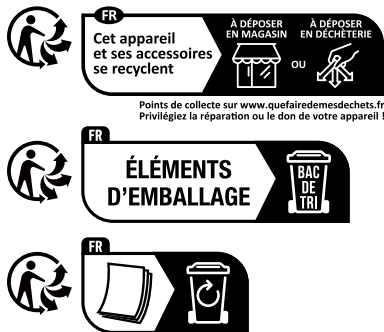
Gofres veganos de plátano

Ingredientes para unas 6-8 unidades:

- ◆ 220 g de harina de espelta o harina de trigo
 - ◆ 1-2 plátanos de tamaño medio muy maduros
 - ◆ 380 ml de leche de soja con sabor a vainilla
 - ◆ 2 cucharaditas de levadura en polvo
 - ◆ 1 cucharadita de canela
 - ◆ 1 pizca de sal
- 1) Triture los plátanos pelados y troceados con un tenedor para crear un puré.
 - 2) Mezcle en un cuenco la harina, la levadura en polvo y la canela.
 - 3) Añada el puré de plátano y mézclelo todo.
 - 4) A continuación, añada poco a poco la leche de soja y mézclelo todo hasta obtener una masa homogénea.
 - 5) Hornea los gofres veganos de plátano siguiendo las instrucciones.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Para España se aplica:



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 466115_2404 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 466115_2404.

Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 466115_2404

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Indholdsfortegnelse

Introduktion	126
Anvendelsesområde	126
Anvendte advarsler og symboler	126
Medfølger ved køb	127
Beskrivelse af produktet	127
Tekniske data	127
Sikkerhedsanvisninger	128
Udskiftning af skiftepladerne	130
Indsætning af skiftepladerne	130
Udtagning af skiftepladerne	130
Første opstart	130
Betjening	131
Oversigt over bagetider	131
Bagning af vaffelfigurer	131
Bagning af vafler/donuts	131
Rengøring	132
Opbevaring	132
Afhjælpning af fejl	133
Opskrifter	133
Bortskaffelse	136
Bortskaffelse af produktet	136
Bortskaffelse af emballage	136
Garanti for Kompernass Handels GmbH	137
Service	138
Importør	138

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-vaffer"	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 vaffer/donuts

- Vælg skiftepladerne "Vaffer" 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 vaffeldej og den personlige smag. Løsn låsen **10**, åbn låget, og tag vafflerne/donutterne 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

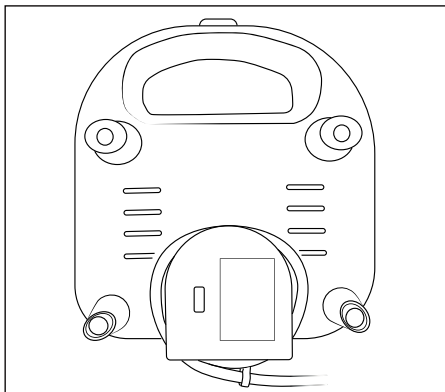
- Vent ikke alt for længe med rengøringen. Vent, til produktet er kølet så meget af, at der ikke er fare for at brænde sig ved berøring. Så kan madresterne lettere fjernes.
- Da skiftepladernes underside ikke har belægning, kan de dog misfarves en smule efter rengøring i opvaskemaskinen. Det forringer 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

Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må

bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



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

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som 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. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene

(b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Gælder kun for Spanien:



Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.



Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.

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 leveringen.

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 nedenævnte 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 71 00 05

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 466115_2404

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	140
Uso conforme	140
Avvertenze e simboli utilizzati	140
Volume della fornitura	141
Descrizione dell'apparecchio	141
Dati tecnici	141
Indicazioni di sicurezza	142
Sostituzione delle piastre	144
Inserimento delle piastre	144
Estrazione delle piastre	144
Prima messa in funzione	144
Uso	145
Panoramica tempi di cottura	145
Cottura di waffel a motivo	145
Cottura dei waffel/delle ciambelle	145
Pulizia	146
Conservazione	147
Guasti e possibili rimedi	147
Ricette	148
Smaltimento	151
Smaltimento dell'apparecchio	151
Smaltimento dell'imballaggio	151
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	152
Assistenza	153
Importatore	153

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!



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

Uso conforme

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per la cottura di waffel, waffel a motivo e ciambelle.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali! Il produttore declina ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso inadeguato.

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Il rivestimento antiaderente delle piastre è adatto per gli alimenti.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Piastra per waffel
- 2 piastre "Waffel"
- 2 piastre "Motivi"
- 2 piastre per "Ciambelle"
- Istruzioni per l'uso

- 1) Rimuovere l'apparecchio, le piastre sostituibili e il manuale di istruzioni dal cartone.
- 2) Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e gli adesivi presenti.

i **NOTA**

- Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Blocco
- ❷ Serpentina
- ❸ Supporti inferiori
- ❹ Serpentina
- ❺ Blocco
- ❻ Supporti posteriori

Figura B (Waffel a motivo):

- ❷ Linguette superiori
- ❸ Linguette inferiori e posteriori (piatte e larghe)
- ❹ Linguette anteriori

Figura C (waffel):

- ❷ Linguette superiori
- ❸ Linguette inferiori e posteriori (piatte e larghe)
- ❹ Linguette anteriori

Figura D (ciambelle):

- ❷ Linguette superiori
- ❸ Linguette inferiori e posteriori (piatte e larghe)
- ❹ Linguette anteriori

Figura E:

- ❿ Blocco coperchio
- ⓫ Spia di controllo "Pronto per l'uso"
- ⓬ Spia di controllo "Power"
- ⓭ Avvolgicavo

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	750 W

Indicazioni di sicurezza

AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Fare sostituire immediatamente il cavo o la spina di rete danneggiata da personale specializzato autorizzato, per evitare pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.
- Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.
- Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.

- I componenti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. Toccare quindi solo la maniglia.
- Non operare mai l'apparecchio senza piastre! Assicurarsi che durante l'uso sia sempre inserita una coppia di piastre. Le serpentine diventano molto calde!
- Fare raffreddare l'apparecchio completamente prima della pulizia, della sostituzione delle piastre o della conservazione.
- Usare cautela nel prelevare le vivande pronte. L'apparecchio e le vivande sono bollenti.
- Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, antisdrucciolevole e piana.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.



Cautela! Superficie bollente!

! ATTENZIONE! PERICOLO DI INCENDIO!

- L'apparecchio non deve essere utilizzato nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Azionare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- Non azionare mai l'apparecchio incustodito.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti acuminati.

i NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Sostituzione delle piastre

Si può scegliere fra 3 diverse piastre:

- Piatra “Ciambelle”: per la cottura di ciambelle (Fig. D).
- Piatra “Waffel”: per la cottura di waffel (Fig. C).
- Piatra “Waffel a motivo”: per la preparazione di mezzi waffel a motivo vuoti che si possono poi farcire e unire (Fig. B).

⚠ AVVERTENZA!

- Prima di sostituire le piastre disinserire la spina dalla presa.
- Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio! Pericolo di ustioni!

❗ NOTA

- In caso di uso delle piastre “Waffel a motivo” badare sempre a installare la relativa piastra superiore nella parte superiore dell'apparecchio e la relativa piastra inferiore nella parte inferiore dell'apparecchio. Orientarsi in base alle figure riportate sulla pagina pieghevole.

Inserimento delle piastre

- 1) Aprire l'apparecchio sbloccando i blocchi del coperchio 10 e aprendo il coperchio.
- 2) Piastra superiore: spingere prima le linguette inferiori 8 nei supporti inferiori 3.
- 3) Premere le linguette superiori 7 sui blocchi 1 in modo che le linguette 7 scattino sotto i blocchi 1 e la piastra sia saldamente inserita.
- 4) Piastra inferiore: spingere prima le linguette posteriori 8 nei supporti posteriori 6.
- 5) Premere le linguette anteriori 9 sui blocchi 5 in modo che le linguette 9 scattino sotto i blocchi 5 e la piastra sia saldamente inserita.
- 6) Premere una volta saldamente al centro della piastra inferiore per assicurarsi che sia inserita stabilmente.

Estrazione delle piastre

- 1) Piastra superiore: spingere i blocchi 1 verso l'alto e ribaltare contemporaneamente la piastra in avanti. Sollevare la piastra in modo da poterla estrarre dai supporti inferiori 3.
- 2) Piastra inferiore: tirare in avanti i blocchi 5. In questo modo la piastra salta un poco fuori ed è possibile estrarla dai supporti posteriori 6.

Prima messa in funzione

Effettuare la seguente procedura con ognuna delle 3 coppie di piastre.

- 1) Strofinare per una volta sola la superficie antiaderente delle piastre con olio idoneo per la cottura.

⚠ AVVERTENZA!

- Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio! Pericolo di ustioni!
- 2) Inserire un paio di piastre nell'apparecchio.
 - 3) Inserire la spina in una presa di rete.
 - 4) Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio 10.
 - 5) Fare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.

❗ NOTA

- Durante il primo impiego può svilupparsi un leggero odore (e anche una leggera formazione di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.
- 6) Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
 - 7) Pulire le piastre e l'apparecchio come descritto al capitolo “Pulizia”.
 - 8) L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

Panoramica tempi di cottura

Il capitolo "Ricette" contiene la ricetta per un impasto di base per ogni coppia di piastre. Orientarsi in base alla seguente tabella con i valori indicativi per i rispettivi tempi di cottura. Adattare eventualmente i tempi di cottura per i waffel e per le ciambelle ai propri gusti. Anche l'utilizzo di ingredienti diversi per l'impasto potrebbe rendere necessario adattare i tempi di cottura.

Piastre	Quantità	Tempi di cottura per l'impasto di base
"Waffel a motivo"	circa ½ cucchiaino per motivo	3-4 minuti
"Ciambelle"	2-3 cucchiaini per ciambella	2-3 minuti
"Waffel"	2-3 cucchiai per piastra	circa 5 minuti

Cottura di waffel a motivo

- 1) Selezionare le piastre "Waffel a motivo" e inserirle. Nel far questo badare a montare la relativa piastra superiore nella metà superiore dell'apparecchio e la piastra inferiore nella metà inferiore. La piastra con le forme cave in cui versare l'impasto deve essere inserita nella parte inferiore.

! ATTENZIONE!

- Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.
- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio 10.
 - 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rossa "Power" 12 si accende.
 - 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" 11 si accende.

- 5) Sbloccare il blocco del coperchio 10, aprire il coperchio e versare ca. 1/2 cucchiaino di impasto (per le ricette per waffel a motivo vedere capitolo "Ricette") in ognuno degli stampi presenti sulle piastre inferiori.

! NOTA

- Badare a distribuire l'impasto su tutte le parti del motivo. Altrimenti è possibile che le parti del motivo non si riempiano.

- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio 10.

! ATTENZIONE!

- Prelevare i waffel a motivo solo con un cucchiaino di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non danneggiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.

- 7) I waffel a motivo sono pronti dopo ca. 3 - 4 minuti. Sbloccare il blocco del coperchio 10, aprire il coperchio e prelevare i waffel a motivo.

- 8) Se non si desidera preparare altri waffel a motivo, staccare la spina dalla presa di corrente.

- 9) Lasciare raffreddare per qualche minuto i waffel a motivo e tagliare l'impasto in eccesso dal bordo dei waffel a motivo con l'ausilio di un coltello (sbavatura).

- 10) Farcire i waffel a motivo con il ripieno desiderato. Distribuire un po' di ripieno anche sul bordo dei waffel a motivo e appoggiarvi sopra l'altra metà del waffel, in modo tale che le due metà si incollino e si formi una figura con corpo concavo.

Cottura dei waffel/delle ciambelle

- 1) Selezionare le piastre "Waffel" o "Ciambelle" e inserirle.

! ATTENZIONE!

- Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio ⑩.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rossa "Power" ⑫ si accende.
- 4) Non appena l'apparecchio si è riscaldato, si accende la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" ⑪.
- 5) Aprire il coperchio e versare circa 2 - 3 cucchiaini di impasto per waffel al centro di ognuna delle due superfici per waffel o versare impasto per ciambelle negli stampi per ciambelle della piastra inferiore fino a riempire il relativo stampo.
- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio ⑩.

⚠ ATTENZIONE!

- Prelevare i waffel/le ciambelle solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non rovinare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.

I waffel sono pronti dopo circa 5 minuti, le ciambelle dopo ca. 2-3 minuti. Questo tempo può variare a seconda dell'impasto utilizzato e del gusto personale. Sbloccare il blocco del coperchio ⑩, aprire il coperchio e prelevare i waffel/le ciambelle.

- 7) Se non si desidera preparare altri waffel/al-tre ciambelle, staccare la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

⚠ PERICOLO!

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

⚠ AVVERTENZA!

- Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!

ⓘ ATTENZIONE!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.
- Non lavare assolutamente l'apparecchio in lavastoviglie!

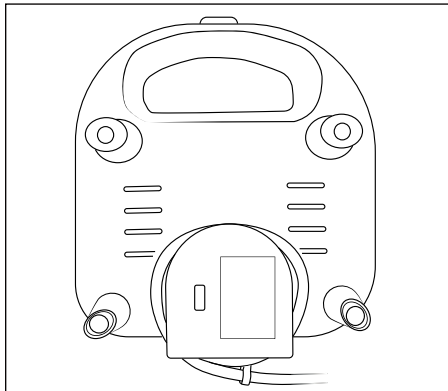
ⓘ NOTA

- Non attendere troppo per eseguire la pulizia. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio per poterlo toccare senza rischio di ustioni. In tal modo è possibile rimuovere meglio i resti di alimenti.
- Dato che i lati inferiori delle piastre non sono rivestiti, dopo il lavaggio in lavastoviglie è possibile che si scoloriscano leggermente. Tuttavia ciò non ne compromette la funzione. Per tale motivo si raccomanda di lavare le piastre a mano.

- Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o con uno straccio leggermente inumidito. In caso di sporco più ostinato, versare un po' di detergente delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente.
- Prelevare le piastre e pulirle in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo.
- Qualora il grasso o gli alimenti finissero al di sotto delle piastre, nel vano che contiene le serpentine ② ④, procedere come segue:
 - Asciugare il grasso o altri liquidi con un pezzo di carta da cucina.
 - Rimuovere i resti di alimenti bruciati con una spatola di legno o un piccolo spiedo di legno.
- Fare asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di riutilizzarlo.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'avvolgicavo **13** situato sul lato inferiore dell'apparecchio e fissarlo con la clip per cavo.



- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Collegare la spina di rete alla rete elettrica.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
Le/i ciambelle/waffel a motivo/waffel diventano troppo scuri.	Le/i ciambelle/waffel a motivo/waffel sono rimasti troppo a lungo nell'apparecchio.	Togliere le/i ciambelle/waffel a motivo/waffel prima dall'apparecchio.

Ricette

Impasto di base per waffel

Ingredienti per circa 18-20 unità:

- ◆ 250 g di margarina o burro
 - ◆ ca. 200 g di zucchero
 - ◆ 2 pacchetti di zucchero vanigliato
 - ◆ 5 uova
 - ◆ 500 g di farina
 - ◆ 2 cucchiaini di lievito in polvere
 - ◆ 350 - 400 ml di latte
- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
 - 2) Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto.
 - 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
 - 4) Aggiungere il lievito in polvere.
 - 5) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
 - 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto omogeneo.

Waffel al cioccolato

Ingredienti per circa 12-14 unità:

- ◆ 150 g di burro morbido
 - ◆ 3 uova
 - ◆ 150 g di zucchero
 - ◆ 100 g di cioccolato bianco grattugiato
 - ◆ 250 g di farina
 - ◆ 1 cucchiaino da tè di cannella
 - ◆ 50 ml di latte
- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
 - 2) Aggiungere lo zucchero e la cannella e mescolare il tutto.

- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 5) Per ultimo versare mescolando il cioccolato grattugiato.
- 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto liscio.

Impasto di base per waffel a motivo

Ingredienti per circa 20 processi di cottura:

- ◆ 400 g di farina
 - ◆ 100 g di zucchero
 - ◆ 100 g di burro morbido
 - ◆ 2 uova
 - ◆ 100 ml di latte
 - ◆ ¼ di cucchiaino di lievito in polvere
- 1) Unire il burro, lo zucchero e le uova.
 - 2) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
 - 3) Aggiungere quindi il latte.
 - 4) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

i NOTA

- I waffel a motivo possono essere farciti con svariati ingredienti: per esempio con marmellata, glassa, crema alle nocchie, budino, yogurt, mousse di mela, caramello, panna o, se si desiderano ripieni salati, formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsina di aglio e olio, tzatziki, fontina fusa, ecc.
- Potete anche ricoprire i waffel a motivo con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

Impasto dolce per waffel a motivo

Ingredienti per circa 25 processi di cottura:

- ◆ 500 g di farina
 - ◆ 200 g di zucchero
 - ◆ 200 g di burro o margarina
 - ◆ 200 g di panna da cucina
 - ◆ 3 uova
 - ◆ 1 cucchiaino di lievito in polvere
 - ◆ 1 pacchettino di zucchero vanigliato
- 1) Separare il tuorlo e l'albume di due uova. Il tuorlo non è necessario.
 - 2) Unire il burro o la margarina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, i 2 albumi e l'uovo intero (tuorlo e albume).
 - 3) Aggiungere mescolando la panna da cucina.
 - 4) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
 - 5) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

i NOTA

- I waffel a motivo dolci possono essere farciti con svariati ingredienti, per esempio con marmellata, glassa, crema alle nocciole, budino, yogurt, mousse di mela, caramello o panna.
- Potete anche ricoprire i waffel a motivo con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

Impasto salato per waffel a motivo

Ingredienti per circa 10 processi di cottura:

- ◆ 200 g di farina
 - ◆ 125 g di margarina
 - ◆ 1 uovo
 - ◆ ¼ di cucchiaino di lievito in polvere
 - ◆ 1 pizzico di zucchero
 - ◆ 1 pizzico di sale
- 1) Unire la margarina, lo zucchero, l'uovo e il sale.
 - 2) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
 - 3) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.
- I waffel a motivo salati possono essere farciti con svariati ingredienti, per esempio con formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsina di aglio e olio, tzatziki, fontina fusa, ecc.

Impasto di base per ciambelle

Ingredienti per circa 72 unità:

- ◆ 260 g di farina
 - ◆ 130 g di zucchero
 - ◆ 1 confezione di zucchero vanigliato
 - ◆ 250 ml di latte
 - ◆ 3 uova
 - ◆ 5 cucchiaini di olio di semi di mais
 - ◆ 1 confezione di lievito in polvere
- 1) Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato, latte, uova, olio e lievito in polvere fino a ottenere un impasto liscio.

i NOTA

- Potete anche ricoprire le ciambelle con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

Ciambella a base di yogurt di frutta

Ingredienti per circa 48 unità:

- ◆ 150 g di farina (farina di frumento integrale)
- ◆ 50 g di farina (farina di avena)
- ◆ in alternativa fiocchi d'avena istantanei
- ◆ 3 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 180 g di yogurt (1 piccolo vasetto, alla fragola o alla banana)
- ◆ 4 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)
- ◆ 40 g di zucchero di canna
- ◆ 4 cucchiaini di acqua

- 1) Mescolare la farina di frumento integrale e la farina di avena con il lievito in polvere.
- 2) Unire la miscela di farina con gli altri ingredienti formando un impasto.

Ciambella fitness

Ingredienti per circa 48 unità:

- ◆ 6 cucchiaini di zucchero di canna
- ◆ 1 pizzico di noce moscata
- ◆ 1 pizzico di cannella
- ◆ 175 g di farina scura
- ◆ 1 confezione di Lievito in polvere
- ◆ 8 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)
- ◆ 8 cucchiaini di yogurt (yogurt da bere)

- 1) Mescolare zucchero di canna, noce moscata, cannella, farina e lievito in polvere in una ciotola.
- 2) Aggiungere lentamente l'olio e lo yogurt da bere mescolando continuamente in modo da ottenere un impasto cremoso.

Waffel ai mirtilli

Ingredienti per circa 8-10 unità:

- ◆ 2 uova
- ◆ 100 g di zucchero
- ◆ 100 g di burro fuso o margarina fusa
- ◆ 160 ml di latte
- ◆ 200 g di farina
- ◆ ½ cucchiaino di lievito in polvere
- ◆ 130 g di mirtilli (freschi o congelati)

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere il latte e il burro fuso e mescolare.
- 3) Setacciare insieme la farina e il lievito in polvere in un'altra ciotola, poi aggiungervi lo zucchero. Mescolare bene tutti gli ingredienti asciutti.
- 4) Aggiungere gradualmente la miscela liquida di uova e latte mescolando costantemente. Poi miscelare tutto alla velocità massima con il frullatore a mano fino ad ottenere un impasto liscio.
- 5) Aggiungere i mirtilli (scongelati) e mescolarli bene all'impasto.
- 6) Cuocere i waffel ai mirtilli secondo le istruzioni.

Waffel vegani alla banana

Ingredienti per circa 6-8 unità:

- ◆ 220 g di farina di spelta o di frumento
- ◆ 1-2 banane molto mature di media grandezza
- ◆ 380 ml di latte di soia al sapore di vaniglia
- ◆ 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 1 cucchiaino di cannella
- ◆ 1 pizzico di sale

- 1) Schiacciare le banane sbucciate e tagliate a pezzi con una forchetta creando un purè.
- 2) Mescolare insieme la farina, il lievito in polvere e la cannella in una ciotola.
- 3) Aggiungervi le banane e mescolare bene.
- 4) Poi aggiungere gradualmente il latte di soia e mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 5) Cuocere i waffel vegani alla banana secondo le istruzioni.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine

della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali

effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 466115_2404 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 466115_2404 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 466115_2404

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	156
Rendeltetésszerű használat	156
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	156
A csomag tartalma	157
A készülék leírása	157
Műszaki adatok	157
Biztonsági utasítások	158
A cserelapok cseréje	160
A cserelapok behelyezése	160
A cserelapok kivétele	160
Első használat	160
Használat	161
Sütési idő áttekintés	161
Motívumos gofri sütése	161
Gofri/donut sütés	161
Tisztítás	162
Tárolás	163
Hibaelhárítás	163
Receptek	164
Ártalmatlanítás	167
A készülék ártalmatlanítása	167
A csomagolás ártalmatlanítása	167
A Kompernass Handels GmbH garanciája	168
Szervíz	169
Gyártja	169

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!



Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag gofri, motívumos gofri és donut sütésére készült.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra! A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkról.

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
--	--

	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltóáram/-feszültség
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A cserélhető lapok bevonata élelmiszer-biztos.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- gofrisütő
- 2 „gofri” cserelap
- 2 „motívumos” cserelap
- 2 „donut” cserelap
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket, a cserelapokat és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét.

i TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szervíz** fejezetet).

A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ rögzítők
- ❷ fűtőszál
- ❸ alsó tartók
- ❹ fűtőszál
- ❺ rögzítők
- ❻ hátsó tartók

„B” ábra (motívumos gofri):

- ❶ felső rögzítő pöckök
- ❷ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ❸ elülső rögzítő pöckök

„C” ábra (gofri):

- ❶ felső rögzítő pöckök
- ❷ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ❸ elülső rögzítő pöckök

„D” ábra (donutok):

- ❶ felső rögzítő pöckök
- ❷ alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- ❸ elülső rögzítő pöckök

„E” ábra:

- ❶ fedélzár
- ❷ „üzemkész” ellenőrző lámpa
- ❸ „Power” ellenőrző lámpa
- ❹ kábelcsévéző

Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.
- Soha ne nyissa fel a készülék házát.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.

- A készülék nem megfelelő használata sérülésveszélyt okoz.
- A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyút fogja meg.
- Soha ne működtesse a készüléket cserelapok nélkül! Ügyeljen arra, hogy működés közben mindig be legyen helyezve egy pár cserelap. A fűtőszálak nagyon felforrósodnak!
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, cserelapokat cserél vagy visszateszi tárolási helyére.
- Legyen óvatos, amikor kiveszi az elkészült ételeket. A készülék, valamint az ételek nagyon forrók.
- A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



- Vigyázat! Forró felület!

❗ FIGYELEM! TŰZVESZÉLY!

- A készüléket nem szabad gyúlékony anyagok közelében használni.
- Ne fedje le a készüléket, amíg az üzemel.
- A készüléket csak hőálló felületen üzemeltesse.
- A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül.

❗ FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Az ételeket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- Ne használjon erős tisztítószeret és hegyes tárgyakat a tisztításhoz.

i HINWEIS

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A cserelapok cseréje

3 különböző cserelap közül választhat.

- „Donut” cserelap: donut sütésére (D ábra).
- „Gofri” cserelapok: gofri sütéséhez (C ábra).
- „Motívumos gofri” cserelapok: üreges motívumos gofri-felek készítéséhez, amelyeket azután meg lehet tölteni és össze lehet illeszteni (B ábra).

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt kicserélné a cserelapokat.
- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

❗ TUDNIVALÓ

- ▶ A „motívumos gofri” cserelapok esetén mindig ügyeljen arra, hogy a felső cserelapot a készülék felső részébe és az alsó cserelapot a készülék alsó részébe szerelje. Tanulmányozza a kihajtható oldal ábráit.

A cserelapok behelyezése

- 1) Nyissa ki a készüléket oly módon, hogy kioldja a fedélzárat ⑩ és felnyitja a fedelet.
- 2) Felső cserelap: Először tolja be az alsó rögzítő pöcköket ⑧ az alsó tartókba ③.
- 3) Ezután nyomja a felső rögzítő pöcköket ⑦ a rögzítőkre ① oly módon, hogy a rögzítő pöckök ⑦ a rögzítők ① alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 4) Alsó cserelap: Először tolja be a hátsó rögzítő pöcköket ⑧ a hátsó tartókba ⑥.
- 5) Ezután nyomja az elülső rögzítő pöcköket ⑨ a rögzítőkre ⑤ oly módon, hogy a rögzítő pöckök ⑨ a rögzítők ⑤ alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 6) Nyomja meg egyszer határozottan az alsó cserelap közepét annak érdekében, hogy az biztosan beakadjon.

A cserelapok kivétele

- 1) Felső cserelap: nyomja a rögzítőket ① felfelé és egyidejűleg döntse előre a cserelapot. Emelje ki a cserelapot az alsó tartókból ③.
- 2) Alsó cserelap: húzza előre a rögzítőket ⑤. A cserelap kissé kiugrik, így ki tudja húzni a cserelapot a hátsó tartókból ⑥.

Első használat

Végezze el a következő műveletet a 3 cserelap pár mindegyikével.

- 1) Kenje be a cserelapok tapadásmentes felületét főzésre alkalmas olajjal.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!
- 2) Helyezzen be egy pár cserelapot a készülékbe.
 - 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
 - 4) Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárral ⑩.
 - 5) Melegítse elő a készüléket kb. 10 perccig.

❗ TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyissa ki az ablakot.
- 6) Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
 - 7) Tisztítsa meg a cserelapokat és a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
 - 8) A készülék ezzel üzemkész.

Használat

Sütési idő áttekintés

Minden cserelappárhoz található egy alaptészta a „Receptek” fejezetben. Az alábbi táblázattal megismerheti a sütési idők irányértékeit. Ha saját ízlése szerint készítené gofrit vagy donutot, akkor módosítsa a sütési időt. Ha más összetevőket használ, akkor lehet, hogy a sütési időn is módosítani kell.

Cserelapok	Tészta mennyisége	Alaptészta sütési idők
„Motívumos”	kb. 1/2 teáskanál motívumformánként	3–4 perc
„Donutok”	2-3 teáskanál fánkformánként	2–3 perc
„Gofri”	2-3 evőkanál gofrisütőformánként	kb. 5 perc

Motívumos gofri sütése

- Válassza ki a „motívumos gofri” cserelapokat és helyezze be őket. Ügyeljen arra, hogy a felső cserelapokat a készülék felső felébe, az alsó cserelapokat az alsó felébe szerelje. A tészta betöltéséhez a mély cserelapot tegye alulra.

! FIGYELEM!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.
- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.
 - Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa 12.
 - Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet világítani kezd a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa 11.

- Oldja ki a fedélzárat 10, nyissa fel a fedelet és tegyen kb. 1/2 teáskanál tésztát (motívumos gofri recepteket lásd a „Receptek” fejezetben) az alsó cserelapok mindegyik formájába.

i TUDNIVALÓ

- Ügyeljen arra, hogy a tészta a motívum minden részén el legyen oszlatva. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a motívum egyes részei nem lesznek kitöltve.

- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

! FIGYELEM!

- A motívumos gofrit csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más, erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a készülék tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- Kb. 3 - 4 perc múlva kész a motívumos gofri. Oldja ki a fedélzárat 10, nyissa fel a fedelet és vegye ki a motívumos gofrit.

- Amennyiben nem kíván több motívumos gofrit készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Hagyja a motívumos gofrit kissé kihűlni és vágja le a felesleges tésztát a motívumos gofri széléről (élek simítása).

- Töltse meg a motívumos gofrit a kívánt töltelékkel. Tegyen egy kevés töltelék a motívumos gofri peremére is és tegye rá a megfelelő darabot, hogy a két fél összeragadjon és üreges test alakuljon ki.

Gofri/donut sütés

- Válassza ki a „gofri” vagy „donut” cserelapokat és helyezze be őket.

! FIGYELEM!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.
- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa **12**.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrzőlámpa **11**.
- 5) Nyissa ki a fedelet és töltsön 2 - 3 nagy evőkanál gofritésztát az alsó cserelap mindkét gofrisütő felületének közepébe vagy töltsse ki a donut formákat annyi donut tésztával, hogy a mindenkori formát kitöltse.
- 6) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **10**.

⚠ FIGYELEM!

- A gofrit/donutot csak műanyag- vagy fakánállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadámentes felülete ne sérüljön meg.

Kb. 5 perc elteltével kész a gofri, kb. 2-3 perc elteltével a donut. Ez az idő a felhasznált tésztától és a személyes ízléstől függően változhat. Oldja ki a fedélzárat **10**, nyissa ki a fedelet és vegye ki a gofrit/donutot.

- 7) Amennyiben nem kíván több gofrit/donutot sütni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY!

- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzataból, mielőtt a készüléket tisztítaná.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

⚠ FIGYELEM!

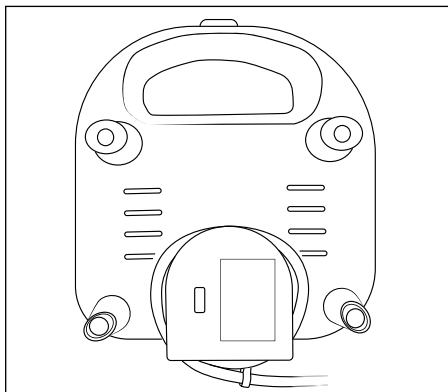
- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret. Ez kárt tehet a készülék felületében.
- Semmiképpen se tisztítsa a készüléket mosogatógépben!

i TUDNIVALÓ

- Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ekkor az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- Mivel a cserelapok alsó részén nincs bevonat, a mosogatógépben tisztítás után könnyen elszíneződhetnek. Ez nem befolyásolja a működésüket. Ezért viszont azt javasoljuk, hogy kézzel mossa el őket.
- Nedves kendővel törölje le a burkolatot. Szükség esetén tegyen lágy mosogatószer a kendőre, majd tiszta vízzel öblítse le. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- Vegye le és tisztítsa meg a cserelapokat enyhén mosogatószeres meleg vízben.
- Amennyiben zsír vagy élelmiszer jutott a cserelapok alá abba a térbe, ahol a fűtőszálak **2** **4** vannak, a következőképpen járjon el:
 - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörülővel törölje le.
 - A ráégett maradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- Jól szárítson meg minden elemet, mielőtt újra használná.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévéelőre **13** és rögzítse a kábelcsattal.



- A készüléket száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Oka	A hiba elhárítása
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs bedugva a hálózati aljzatba.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
	A készülék elromlott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A donut/motívumos gofri/gofri túl sötét lesz.	A donut/motívumos gofri túl sokáig volt a készülékben.	Hamarabb vegye ki a donutot/motívumos gofrit.

Receptek

Gofri alaptészta

Hozzávalók (kb. 18-20 db süteményhez):

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
- ◆ kb. 20 dkg cukor
- ◆ 2 csomag vaníliás cukor
- ◆ 5 tojás
- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 2 teáskanál sütőpor
- ◆ 3,5 - 4 dl tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot, majd keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Keverje bele a sütőport.
- 5) Állandó keverés mellett apránként, változtatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Csokoládé-gofri

Hozzávalók (kb. 12-14 db süteményhez):

- ◆ 15 dkg puha vaj
- ◆ 3 tojás
- ◆ 15 dkg cukor
- ◆ 10 dkg reszelt fehér csokoládé
- ◆ 25 dkg liszt
- ◆ 1 teáskanál fahéj
- ◆ 50 ml tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a fahéjat, majd ezeket keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Állandó keverés mellett apránként, változtatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 5) Végül keverje el benne a reszelt csokoládét.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Motívumos gofri alaptészta

Hozzávalók (kb. 20 sütéshez):

- ◆ 40 dkg liszt
- ◆ 10 dkg cukor
- ◆ 10 dkg puha vaj
- ◆ 2 tojás
- ◆ 1 dl tej
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor

- 1) Keverje össze a vaját, a cukrot és a tojásokat.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Tegye bele a tejet.
- 4) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

i TUDNIVALÓ

- A motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal,ogyorókrémmel, pudinggal, joghurttal, almapürével, karamellel, tejszínhabbal, vagy fűszeres töltelékként krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézszel, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.
- A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Édes tészta motívumos gofrihoz**Hozzávalók (kb. 25 sütéshez):**

- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 20 dkg cukor
- ◆ 20 dkg vaj vagy margarin
- ◆ 20 dkg tejföl
- ◆ 3 tojás
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor

- 1) Válassza szét két tojás sárgáját és fehérjét. A tojássárgára nem lesz szükség.
- 2) Keverje össze a vajat/margarint, a cukrot, a vaníliás cukrot, a két tojásfehérjét és az egész tojást (tojás sárgáját és fehérjét).
- 3) Keverje bele a tejfölt.
- 4) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 5) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

i TUDNIVALÓ

- Az édes motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal,ogyorókrémmel, pudinggal, joghurttal, almapürével, karamellel vagy tejszínhabbal.
- A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Sós tészta motívumos gofrihoz**Hozzávalók (kb. 10 sütéshez):**

- ◆ 20 dkg liszt
- ◆ 12,5 dkg margarin
- ◆ 1 tojás
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csipet cukor
- ◆ 1 késhegynyi só

- 1) Keverje össze a margarint, a cukrot, a tojást és a sót.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

i TUDNIVALÓ

- A sós motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézzel, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.

Donut alaptészta

Hozzávalók (kb. 72 db süteményhez):

- ◆ 26 dkg liszt
 - ◆ 13 dkg cukor
 - ◆ 1 csomag vaníliás cukor
 - ◆ 2,5 dl tej
 - ◆ 1 dl tejszín
 - ◆ 3 tojás
 - ◆ 5 ek. kukoricaolaj
 - ◆ 1 csomag sütőpor
- 1) everje össze a lisztet, cukrot, vaníliás cukrot, tejet, tojást, olajat és sütőport sima tésztává.

i TUDNIVALÓ

- A donutot csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Gyümölcsjoghurtos donut

Hozzávalók (kb. 48 db süteményhez):

- ◆ 15 dkg liszt (teljes kiőrlésű búzaliszt)
 - ◆ 5 dkg liszt (zabliszt)
 - ◆ vagy azonnal oldódó zabpehely
 - ◆ 3 tk. sütőpor
 - ◆ 180 g joghurt (1 kis pohár eper vagy banán)
 - ◆ 4 ek. olaj (napraforgóolaj)
 - ◆ 4 dkg nádcukor
 - ◆ 4 ek. cukor
- 1) Keverje össze a teljes kiőrlésű búzalisztet és a zablisztet a sütőporral.
- 2) A lisztkeveréket gyúrja tésztává a maradék hozzávalóval.

Fitnessz-donut

Hozzávalók (kb. 48 db süteményhez):

- ◆ 6 ek. nádcukor
 - ◆ 1 csipet szerezcsendió
 - ◆ 1 csipet fahéj
 - ◆ 17,5 dk liszt, sötétebb fajta
 - ◆ 1 csomag sütőpor
 - ◆ 8 ek. olaj (napraforgóolaj)
 - ◆ 8 ek. joghurt (ivójoghurt)
- 1) Keverje össze a nádcukrot, szerezcsendőt, fahéjat, lisztet és sütőport egy tálban.
- 2) Lassan adja hozzá az olajat és az ivójoghurtot és folyamatosan keverje addig, amíg krémes tésztát nem kap.

Áfonyás gofri

Hozzávalók (kb. 8-10 db süteményhez):

- ◆ 2 tojás
 - ◆ 10 dkg cukor
 - ◆ 10 dkg olvasztott vaj
 - ◆ 1,6 dl tej
 - ◆ 20 dkg liszt
 - ◆ ½ teáskanál sütőpor
 - ◆ 13 dkg áfonya (friss vagy fagyasztott)
- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a tejet és az olvasztott vajat, és keverje el.
- 3) Szítálja össze a lisztet és a sütőport egy másik tálba, és adja hozzá a cukrot. Keverje össze az összes száraz hozzávalót.
- 4) Fokozatosan, állandó keverés mellett adja hozzá a tojással összekevert tejet. Végül keverje össze az egészet egy kézi mixerrel a legmagasabb fokozaton, amíg sima tésztát nem kap.
- 5) Adja hozzá a (felolvasztott) áfonyát, és keverje bele a tésztamasszába.
- 6) Süsse meg a gofrit az utasítás szerint.

Vegán banános gofri

Hozzávalók (kb. 6-8 db süteményhez):

- ◆ 22 dkg tönkölybúzaliszt vagy búzaliszt
- ◆ 1-2 nagyon érett, közepes méretű banán
- ◆ 3,8 dl vaníliás szójatej
- ◆ 2 tk. sütőpor
- ◆ 1 tk. fahéj
- ◆ 1 csipet só

- 1) Egy villával nyomkodja szét a meghámozott és apróra vágott banánt, amíg pépes állagú nem lesz.
- 2) Keverje össze egy külön edényben a lisztet, a sütőport és a fahéjat.
- 3) Adja hozzá a banánpépet.
- 4) Ezt követően fokozatosan adja hozzá a szójatejet és addig keverje, amíg homogén tésztát nem kap.
- 5) Süsse meg a vegán banános gofrit az utasítás szerint.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszék szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

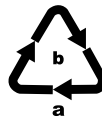


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

Spanyolországra vonatkozik:



A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.



A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlőről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicserélgés után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 466115_2404.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéssel **telefonon** vagy **e-mailben**.

- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 466115_2404 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 466115_2404

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 12/2024 · Ident.-No.: SWEW750D4-072024-2

IAN 466115_2404