

# SILVER CREST®



## WAFFLE MAKER SWEW 750 D4

(FI)

### VOHVELIRAUTA

Käyttöohje

(PL)

### GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(EE)

### VAHVLIRAUD

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

### WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(SE)

### VÅFFELJÄRN

Bruksanvisning

(LT)

### VAFLINĖ

Naudojimo instrukcija

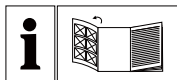
(LV)

### VAFĒĻU PANNA

Lietošanas pamācība

IAN 466115\_2404

(FI) (PL)  
(LT) (LV)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

PL

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

---

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

---

LV

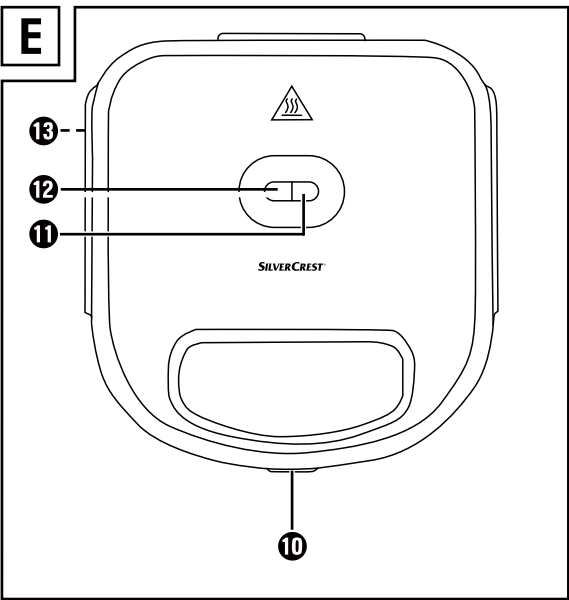
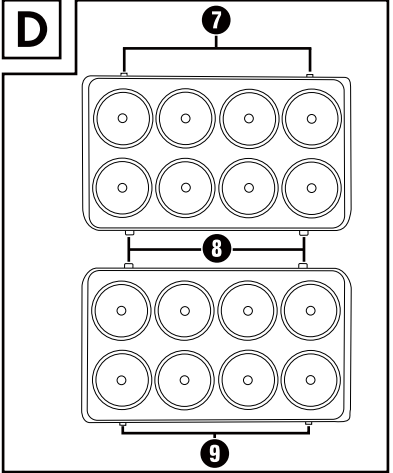
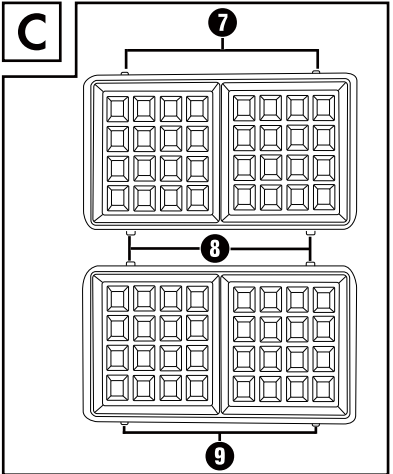
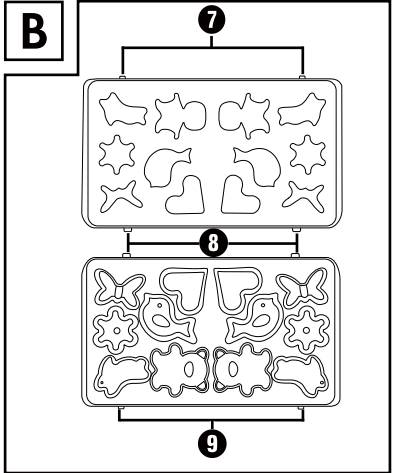
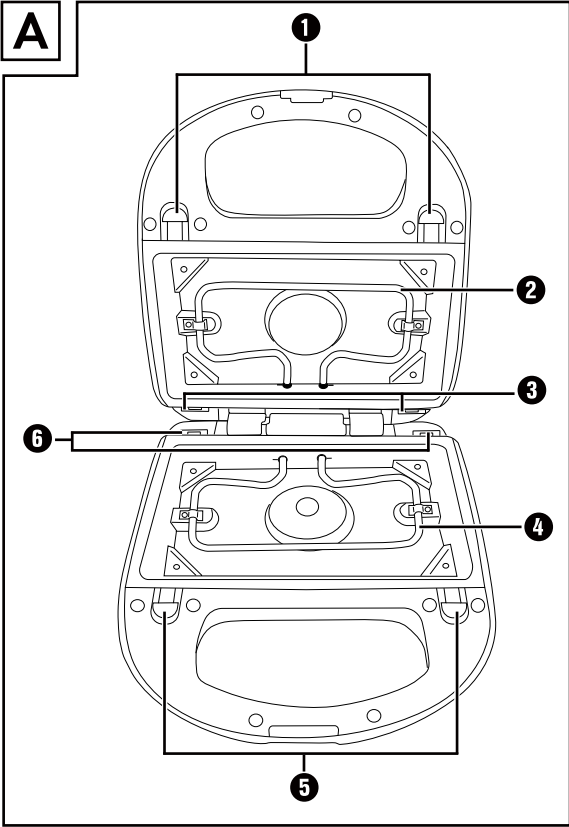
Pirms lasišanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

---

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
PL	Instrukcja obsługi	Strona	29
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	45
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	59
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	87



## Sisällysluettelo

<b>Johdanto</b> .....	<b>2</b>
Määräysten mukainen käyttö. ....	2
Käytetyt varoitukset ja symbolit .....	2
<b>Toimituksen sisältö</b> .....	<b>3</b>
<b>Laitteen kuvaus.</b> .....	<b>3</b>
<b>Tekniset tiedot.</b> .....	<b>3</b>
<b>Turvallisuusohjeet.</b> .....	<b>4</b>
<b>Vaihtolevyjen vaihtaminen</b> .....	<b>6</b>
Vaihtolevyjen asettaminen .....	6
Vaihtolevyjen poistaminen .....	6
<b>Ensimmäinen käyttöönotto</b> .....	<b>6</b>
<b>Käyttö</b> .....	<b>7</b>
Paistoaikojen yleiskuva. ....	7
Kuvioohveleiden paistaminen. ....	7
Vohvelien/donitsien paistaminen. ....	7
<b>Puhdistus</b> .....	<b>8</b>
<b>Säilytys</b> .....	<b>8</b>
<b>Vianetsintä</b> .....	<b>9</b>
<b>Reseptejä.</b> .....	<b>9</b>
Vegaanit banaanivohvelit .....	12
<b>Hävittäminen.</b> .....	<b>13</b>
Laitteen hävittäminen .....	13
Pakkauksen hävittäminen .....	13
<b>Kompennass Handels GmbH:n takuu</b> .....	<b>13</b>
Huolto .....	14
Maahantuoja .....	14

## Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen.



Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

## Määräysten mukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan vohveleiden, kuviovohveleiden ja donitsien paistamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin! Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat epäasianmukaisesta käytöstä.

## Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	<p><b>VAARA!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>
	<p><b>VAROITUS!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka saattaa johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>

	<p><b>VARO!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaiketaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>
	<p><b>HUOMIO!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja, jos sitä ei vältetä.</p>
	<p>Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.</p>
	<p>Lue käyttöohje.</p>
	<p>Vaihtovirta/-jännite</p>
	<p>Ei saa upottaa veteen!</p>
	<p>Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.</p>
	<p>Vaihtolevyjen pinnoite on elintarvikekelppoinen.</p>

## Toimituksen sisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Vohvelirauta
  - 2 vaihtolevyä belgialaisille vohveleille
  - 2 vaihtolevyä kuviovohveleille
  - 2 vaihtolevyä donitseille
  - Käyttöohje
- 1) Ota laite, vaihtolevyt ja käyttöohje laatikosta.
  - 2) Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat.

### **i** HUOMAUTUS

- ▶ Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ▶ Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita asiakaspalvelunumeroon (ks. luku **Asiakaspalvelu**).

## Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Lukitukset
- 2 Lämmitysvastus
- 3 Alemmat pidikkeet
- 4 Lämmitysvastus
- 5 Lukitukset
- 6 Taaemmat pidikkeet

Kuva B (kuviovohvelit):

- 7 Ylemmät kielekkeet
- 8 Alemmat ja taaemmat kielekkeet (litteät ja leveät)
- 9 Etummaisets kielekkeet

Kuva C (belgialaiset vohvelit):

- 7 Ylemmät kielekkeet
- 8 Alemmat ja taaemmat kielekkeet (litteät ja leveät)
- 9 Etummaisets kielekkeet

Kuva D (donitsit):

- 7 Ylemmät kielekkeet
- 8 Alemmat ja taaemmat kielekkeet (litteät ja leveät)
- 9 Etummaisets kielekkeet

Kuva E:


- 10 Kannen lukitus
- 11 Merkkivalo "Käyttövalmis"
- 12 Virran merkkivalo "Power"
- 13 Johtokela

## Teknisets tiedot

Jännite	220-240 V ~, 50/60 Hz
Tehonotto	750 W

## Turvallisuusohjeet

### **VAARA! SÄHKÖISKU!**

- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa, ei ulkona.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa sähköiskusta aiheutuva hengenvaara.
- Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdistaa laitetta juoksevan veden alla.
- Varmista, ettei laite pääse kosketuksiin veden kanssa. Älä koskaan käytä laitetta veden lähetyvillä tai nestettä sisältävien astioiden vieressä.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Sijoita virtajohto siten, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- Irrota pistoke jokaisen käytön jälkeen pistorasiasta, jotta laite sammuu.
- Älä koskaan avaa laitteen koteloa.

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta, ja heitä valvotaan. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Laitteen osat voivat kuumentua käytössä. Koske siksi vain kahvoihin.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman vaihtolevyjä! Varmista, että vaihtolevyperi on aina paikoillaan käytön aikana. Lämmitysvastukset kuumenevat erittäin kuumiksi!
- Anna laitteen ensin jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista, vaihtolevyjen vaihtamista tai laitteen varastointia.
- Ole varovainen ottaessasi valmiita ruokia pois laitteesta. Laite ja ruoat ovat erittäin kuumia.
- Sijoita laite tukevalle, liukumattomalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.



- Varo! Kuuma pinta!

## ⚠️ HUOMIO! PALOVAARA!

- Laitetta ei saa käyttää palavien materiaalien lähellä.
- Älä peitä laitetta sen ollessa käytössä.
- Käytä laitetta vain kuumuutta kestäväällä alustalla.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa.

## ⚠️ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Ota ruoat laitteesta vain muovi- tai puulastalla taikka muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta vohveliraudan tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- Älä käytä puhdistukseen voimakkaita pesuaineita tai teräviä esineitä.

## ⓘ HUOMAUTUS

- Käyttäjän ei tarvitse tehdä laitteelle mitään vaihdettaessa 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote soveltuu sekä 50 Hz:lle että 60 Hz:lle.

## Vaihtolevyjen vaihtaminen

Voit valita kolmesta erilaisesta vaihtolevystä:

- Donitsien vaihtolevyt: donitsien paistamiseen (kuva D)
- Belgialaisten vohveleiden vaihtolevyt: vohvelien paistamiseen (kuva C)
- Kuviovohveleiden vaihtolevyt: onttojen kuviovohvelipuolikkaiden valmistukseen täytettäväksi ja yhdistettäväksi (kuva B)

### **VAROITUS!**

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat vaihtolevyt.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovammavaara!

### **HUOMAUTUS**

- ▶ Varmista aina kuviovohveleille tarkoitettu vaihtolevyissä, että ylempi vaihtolevy asennetaan laitteen yläosaan ja alempi vaihtolevy laitteen alaosaan. Käytä apuna kääntösivun kuvia.

## Vaihtolevyjen asettaminen

- 1) Avaa laite vapauttamalla kannen lukitus **10** ja kääntämällä kansi auki.
- 2) Ylempi vaihtolevy: Työnnä ensin alemmat kielekkeet **8** alempiin pidikkeisiin **3**.
- 3) Paina nyt ylempät kielekkeet **7** lukitukseen **1** niin, että kielekkeet **7** menevät lukitusten **1** alle ja vaihtolevy on tiiviisti paikoillaan.
- 4) Alempi vaihtolevy: Työnnä ensin taajemmat kielekkeet **8** taempiin pidikkeisiin **6**.
- 5) Paina nyt etummaisat kielekkeet **9** lukitukseen **5** niin, että kielekkeet **9** menevät lukitusten **5** alle ja vaihtolevy on tiiviisti paikoillaan.
- 6) Paina kerran voimakkaasti alemman vaihtolevyn keskiosaa varmistaaksesi, että se on tiiviisti paikoillaan.

## Vaihtolevyjen poistaminen

- 1) Ylempi vaihtolevy: Työnnä lukitukset **1** ylös ja käännä samanaikaisesti vaihtolevyä eteenpäin. Nosta vaihtolevy alemmista pidikkeistä **3**.
- 2) Alempi vaihtolevy: Vedä lukituksia **5** eteenpäin. Vaihtolevy ponnahtaa hieman ulos, jotta voit vetää sen ulos taemmista pidikkeistä **6**.

## Ensimmäinen käyttöönotto

Suorita seuraava toimenpide kaikille kolmelle vaihtolevyparille.

- 1) Käsittele vaihtolevyjen tarttumaton pinnoite kertaalleen ruoanlaittoon soveltuvalla öljyllä.

### **VAROITUS!**

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovammavaara!
- 2) Aseta vaihtolevy pari laitteeseen.
  - 3) Työnnä pistoke pistorasiaan.
  - 4) Sulje laite ja lukitse se kannen lukituksella **10**.
  - 5) Anna laitteen kuumentua n. 10 minuuttia.

### **HUOMAUTUS**

- ▶ Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa syntyä hieman hajua (lisäksi voi kehittyä hieman savua). Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Pidä huoli riittävästä tuuletuksesta. Avaa esimerkiksi ikkuna.
- 6) Irrota pistoke, ja anna laitteen jäähtyä.
  - 7) Puhdista vaihtolevyt ja laite luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.
  - 8) Laite on nyt käyttövalmis.

## Käyttö

### Paistoaikojen yleiskuva

Jokaiselle vaihtolevyparille on perustaikinan ohje luvussa "Reseptit". Käytä apuna seuraavaa taulukkoa, josta voit katsoa kunkin paistoajan suuntaa antavat arvot. Jos vohveli tai donitsi ei vastaa mieltymyksiäsi, mukauta paistoaikaa. Jos taikinassa on muita ainesosia, paistoaikaa saattaa olla tarpeen mukauttaa.

Vaihtolevyt	Taikinan määrä	Perustaikinan paistoajat
Kuviovohvelit	n. 1/2 tl per muotin muotti	3–4 minuuttia
Donitsit	2-3 tl per donitsimuotti	2–3 minuuttia
Belgialaiset vohvelit	2-3 suurta rkl vohvelimuottiin	n. 5 minuuttia

### Kuviovohveleiden paistaminen

- 1) Valitse kuviovohveille tarkoitetut vaihtolevyt ja aseta ne paikoilleen. Varmista tällöin, että ylempi vaihtolevy asennetaan laitteen ylempään puoliskoon ja alempi vaihtolevy laitteen alempaan puoliskoon. Vaihtolevy, jossa on syvennykset taikinan täyttämistä varten, on asetettava alas.

#### ① HUOMIO!

- ▶ Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.
- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ⑩.
  - 3) Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkivalo "Power" ⑫ syttyy.
  - 4) Kun laite on kuumentunut, vihreä merkivalo "Käyttövalmis" ⑪ syttyy.
  - 5) Avaa kannen lukitus ⑩, avaa kansi ja kaada n. 1/2 tl taikinaa (kuviovohveleiden reseptejä löytyy luvusta "Reseptit") jokaiseen alemman vaihtolevyn muoteista.

#### ① HUOMAUTUS

- ▶ Levitä taikinaa kuvimuotin päälle kauttaaltaan. Muutoin voi olla, ettei osa kuviosta täyty.
- 6) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ⑩.
- ① **HUOMIO!**
- ▶ Ota kuviovohvelit laitteesta vain muovi- tai puulusikalla taikka muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta laitteen tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- 7) Kuviovohvelit ovat valmiita n. 3–4 minuutin kuluttua. Avaa kannen lukitus ⑩, avaa kansi ja ota kuviovohvelit laitteesta.
  - 8) Jos et halua enää valmistaa lisää kuviovohveleita, irrota pistoke pistorasiasta.
  - 9) Anna kuviovohveleiden jäähtyä hieman ja leikkaa veitsellä ylimääräinen taikina kuviovohveleiden reunasta.
  - 10) Täytä kuviovohvelit halutulla täytteellä. Levitä hieman täytettä myös kuviovohveleiden reunaan ja aseta sopiva vastakappale sen päälle niin, että molemmat puolikkaat liimautuvat yhteen ja muodostavat onton kuvion.

### Vohvelien/donitsien paistaminen

- 1) Valitse joko belgialaisille vohveille tai donitsille tarkoitetut vaihtolevyt ja aseta ne paikoilleen.

#### ① HUOMIO!

- ▶ Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.
- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ⑩.
  - 3) Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkivalo "Power" ⑫ syttyy.
  - 4) Kun laite on kuumentunut, vihreä merkivalo "Käyttövalmis" ⑪ syttyy.
  - 5) Avaa kansi ja täytä noin 2–3 suurta ruokalusikallista vohvelitaikinaa keskelle jokaista vohvelinpaistopintaa tai täytä alemman vaihtolevyn donitsimuotteihin niin paljon donitsitaikinaa, että muotit täyttyvät.
  - 6) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ⑩.

## ⚠ HUOMIO!


- ▶ Ota vohvelit/donitsit laitteesta vain muovitai puulastalla taikka muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta laitteen tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.

Vohvelit ovat valmiita n. 5 minuutin kuluttua, donitsit 2–3 minuutin kuluttua. Tämä aika voi vaihdella käytetyn taikinan ja henkilökohtaisen maun mukaan. Avaa kannen lukitus ⑩, avaa kansi ja ota vohvelit/donitsit laitteesta.

- 7) Kun et enää halua paistaa vohveleita/donitsia, irrota pistoke pistorasiasta.

## Puhdistus

### ⚠ VAARA!

- ▶ Irrota ensin pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen.
- ▶  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa sähköiskusta aiheutuva hengenvaara.

### ⚠ VAROITUS!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Palovammavaara!

## ⚠ HUOMIO!

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Se vaurioittaa laitteen pintaa.
- ▶ Älä missään tapauksessa laitetta astianpesukoneessa!

## i HUOMAUTUS

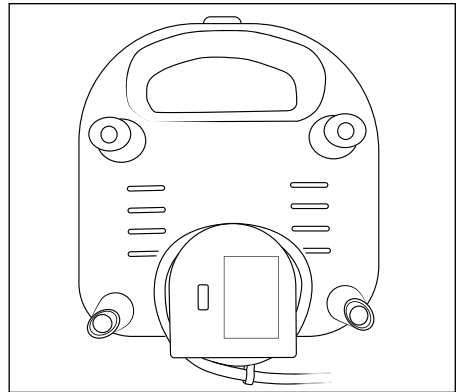
- ▶ Älä jätä puhdistusta odottamaan liian pitkäksi aikaa. Odota, kunnes laite on tarpeeksi jäähtynyt, jotta siihen voidaan koskea ilman palovammojen vaaraa. Silloin elintarvikkejämät on helpompi poistaa.
- ▶ Vaihtolevyt saa pestä astianpesukoneessa. Koska vaihtolevyjen alapuolta ei ole päällystetty, niistä voi lähteä hieman väriä astianpesukoneessa puhdistamisen jälkeen. Sillä ei kuitenkaan ole vaikutusta toimintaan.

Suosittellemme siksi vaihtolevyjen puhdistamista käsin.

- Pyyhi laitteen runko-osa kostealla liinalla. Jos kyseessä on piintynyt lika, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Poista mahdolliset pesuainejämät pelkällä vedellä kostutetulla liinalla pyyhkimällä.
- Irrota vaihtolevyt ja puhdista ne lämpimässä, miedossa astianpesuainevedessä.
- Jos rasvaa tai elintarvikkeita on joutunut vaihtolevyjen alle siihen tilaa, jossa lämmitysvastukset ② ④ sijaitsevat, toimi seuraavasti:
  - Imeytä rasva tai muut nesteet pois talouspaperilla.
  - Poista kiinni palaneet jäämät puulastalla tai pienellä puuvartaalla.
- Kuivaa kaikki osat hyvin ennen seuraavaa käyttöä.

## Säilytys

- Puhdista laite luvussa ”Puhdistaminen” kuvatulla tavalla.
- Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevan johtokelan ⑬ ympärille ja kiinnitä se johtonipistimellä.



- Säilytä laite kuivassa paikassa.

## Vianetsintä

Vika	Syy	Korjaus
Laitte ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Liitä pistoke sähköverkkoon.
	Laitte on viallinen.	Käännä valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.
Donitseista/ kuviovohveleista/ vohveleista tulee liian tummia.	Donitsit/kuviovohvelit/voh- velit ovat olleet laitteessa liian kauan.	Ota donitsit/kuviovohvelit/vohvelit aikaisemmin pois laitteesta.

## Reseptejä

### Perustaikina belgialaisille voh- veleille

#### Ainekset n. 18–20 kappaleeseen:

- ◆ 250 g margariinia tai voita
- ◆ 200 g sokeria
- ◆ 4 tl vaniljasokeria
- ◆ 5 munaa
- ◆ 500 g jauhoja
- ◆ 2 tl leivinjauhetta
- ◆ 3,5–4 dl maitoa

- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
- 2) Sekoita sokeri ja vaniljasokeri keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
- 4) Sekoita leivinjauhe sekaan.
- 5) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
- 6) Sekoita kaikki ainekset käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

### Suklaavohvelit

#### Ainekset n. 12–14 kappaleeseen:

- ◆ 150 g pehmeää voita
- ◆ 3 kananmunaa
- ◆ 150 g sokeria
- ◆ 100 g raastettua valkosuklaata
- ◆ 250 g jauhoja
- ◆ 1 tl kanelia
- ◆ 0,5 dl maitoa

- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
- 2) Sekoita sokeri ja kaneli keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
- 4) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
- 5) Nostele lopuksi raastettu suklaa taikinaan.
- 6) Sekoita kaikki ainekset käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

## Perustaikina kuviovohveille

### Ainekset n. 20 paistoa varten:

- ◆ 400 g jauhoja
- ◆ 100 g sokeria
- ◆ 100 g pehmeää voita
- ◆ 2 kananmuna
- ◆ 1 dl maitoa
- ◆ ¼ tl leivinjauhetta

- 1) Sekoita voi, sokeri ja kananmunat.
- 2) Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Lisää joukkoon maito.
- 4) Sekoita kaikki ainekset käsivatkaimen suurimalla teholla.

### **i** HUOMAUTUS

- ▶ Kuviovohveiden täytteeksi voidaan käyttää mitä erilaisimpia aineksia: esimerkiksi hilloa, sokerikuorrutetta, pähkinä-nougatlevitettä, vanukasta, jogurttia, omenasosetta, kinuskia, kermaa tai suolaisina täyteinä tuorejuustoa, yrttirahkaa, aiolia, tsatsikia, sulatettua goudaa jne.
- ▶ Kuviovohvelit voidaan myös kuorruttaa suklaa- tai sokerikuorruhteella, tai niiden päälle voidaan ripotella tomusokeria.

## Makea taikina kuviovohveille

### Ainekset n. 25 paistoa varten:

- ◆ 500 g jauhoja
- ◆ 200 g sokeria
- ◆ 200 g voita tai margariiniä
- ◆ 200 g hapankermää
- ◆ 3 kananmuna
- ◆ 1 tl leivinjauhetta
- ◆ 2 tl vaniljasokeria

- 1) Erottele kahdesta munasta keltuaiset ja valkuaiset. Keltuaista ei tarvita.
- 2) Sekoita voi/margariini, sokeri, vaniljasokeri, 2 valkuasta ja kokonainen kananmuna (keltuainen ja valkuainen).
- 3) Sekoita hapankerma sekaan.
- 4) Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää ne seokseen.
- 5) Sekoita kaikki ainekset käsivatkaimen suurimalla teholla.

### **i** HUOMAUTUS

- ▶ Makeiden kuviovohveiden täyteenä voidaan käyttää mitä erilaisimpia aineksia: esimerkiksi hilloa, sokerikuorrutetta, pähkinä-nougatlevitettä, vanukasta, jogurttia, omenasosetta, kinuskia tai kermaa.
- ▶ Kuviovohvelit voidaan myös kuorruttaa suklaa- tai sokerikuorruhteella, tai niiden päälle voidaan ripotella tomusokeria.

## Suolainen taikina kuviovohveille

### Ainekset n. 10 paistoa varten:

- ◆ 200 g jauhoja
- ◆ 125 g margariinia
- ◆ 1 kananmuna
- ◆ ¼ tl leivinjauhetta
- ◆ 1 ripaus sokeria
- ◆ 1 veitsenkärjellinen suolaa

- 1) Sekoita margariini, sokeri, kananmuna ja suola.
- 2) Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Sekoita kaikki ainekset käsivatkaimen suurimalla teholla.

### **i** HUOMAUTUS

- ▶ Suolaisten kuviovohveiden täyteenä voidaan käyttää mitä erilaisimpia aineksia: esimerkiksi tuorejuustoa, yrttirahkaa, aiolia, tsatsikia, sulatettua goudaa jne.

## Perustaikina donitseille

### Ainekset n. 72 kappaleeseen:

- ◆ 260 g jauhoja
- ◆ 130 g sokeria
- ◆ 2 tl vanilliinisokeria
- ◆ 250 ml maitoa
- ◆ 3 kananmuna
- ◆ 5 rkl auringonkukkaöljyä
- ◆ 2 tl leivinjauhetta

- 1) Sekoita jauhot, sokeri, vanilliinisokeri, maito, kananmunat, öljy ja leivinjauhe tasaiseksi taikinaksi.

### **i** HUOMAUTUS

- ▶ Donitsit voidaan myös kuorruttaa suklaa- tai sokerikuorrutteella, tai niiden päälle voidaan ripotella tomusokeria.

## Hedelmäjogurttidonitsit

### Ainekset n. 48 kappaleeseen:

- ◆ 150 g jauhoja (täysjyvävehnä jauho)
- ◆ 50 g jauhoja (kaurajauho)
- ◆ vaihtoehtoisesti pikakaurahiutaleita
- ◆ 3 tl leivinjauhetta
- ◆ 180 g jogurttia (1 pieni purkki, mansikka tai banaani)
- ◆ 4 rkl öljyä (auringonkukkaöljy)
- ◆ 40 g ruokosokeria
- ◆ 4 rkl vettä

- 1) Sekoita täysjyvävehnä jauhot, kaurajauhot ja leivinjauhe keskenään.
- 2) Sekoita sen jälkeen jauhoseos muiden aines-ten kanssa taikinaksi.

## Fitness-donitsit

### Ainekset n. 48 kappaleeseen:

- ◆ 6 rkl ruokosokeria
- ◆ ripaus muskottipähkinää
- ◆ ripaus kanelia
- ◆ 175 g jauhoja (täysjyvä)
- ◆ 2 tl leivinjauhetta
- ◆ 8 rkl öljyä (auringonkukkaöljy)
- ◆ 8 rkl jogurttia (juotava jogurtti)

- 1) Sekoita kulhossa ruokosokeri, muskottipähkinä, kaneli, jauhot ja leivinjauhe.
- 2) Kaada hitaasti öljy ja jogurtti joukkoon koko ajan sekoittaen, kunnes taikina on tasaista.

## Mustikkavohvelit

## Ainekset n. 8–10 kappaleeseen:

- ◆ 2 kananmuna
- ◆ 100 g sokeria
- ◆ 100 g sulatettua voita tai margariinia
- ◆ 160 ml maitoa
- ◆ 200 g jauhoja
- ◆ ½ tl leivinjauhetta
- ◆ 130 g mustikoita (tuoreita tai pakasteesta)

- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
- 2) Lisää maito ja sulatettu voi ja sekoita.
- 3) Siivilöi jauhot ja leivinjauhe yhdessä toiseen kulhoon ja lisää sitten sokeri. Sekoita kaikki kuivat ainekset.
- 4) Lisää vähitellen nestemäinen muna-maitosekoitus jatkuvasti sekoittaen. Sekoita lopuksi käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.
- 5) Lisää (sulaneet) mustikat ja sekoita ne taikinamassaan.
- 6) Paista mustikkavohvelit ohjeen mukaisesti.

## Vegaanit banaanivohvelit

### Ainekset n. 6-8 kappaleeseen:

- ◆ 220 g spelltivehnejauhoja tai vehnejauhoja
- ◆ 1–2 erittäin kypsää, keskikokoista banaania
- ◆ 380 ml vaniljan makuista soijamaitoa
- ◆ 2 tl leivinjauhetta
- ◆ 1 tl kanelia
- ◆ 1 ripaus suolaa

- 1) Murskaa kuoritut ja paloitetut banaanit haarukalla niin, että syntyy sose.
- 2) Sekoita jauhot, leivinjauhe ja kaneli keskenään kulhoon.
- 3) Sekoita niihin banaanisose.
- 4) Lisää sitten soijamaito vähitellen ja sekoita kaikki keskenään, kunnes syntyy tasainen taikina.
- 5) Paista vegaanit banaanivohvelit ohjeen mukaisesti.

## Hävittäminen

### Laitteen hävittäminen



Oheinen symboli yliviivatusta pyörien päällä seisovasta jätteastias-ta osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen.

Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöään päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

### Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele luontoa ja hävitä laite asianmu-kaisesti.

Mikäli käytetty laite sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.



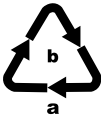
Lisätietoja elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomai-selta.

### Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuolto-tekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä

tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävälli-sesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeis-sa olevat merkinnät, ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on

merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7: muovit 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

## Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos ha-vaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksia-si ostajana.

### Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirhei-tä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle ve-loituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjat-tuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

### Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä kos-kee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdoli-sesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

## Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka alistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

## Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 466115\_2404 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.

- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viällisenä pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 466115\_2404.

## Huolto

**FI** **Huolto Suomi**  
Tel.: 010309 3582  
E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 466115\_2404

## Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.


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

## Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>16</b>
Avsedd användning .....	16
Varningar och symboler .....	16
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>17</b>
<b>Beskrivning av produkten</b> .....	<b>17</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>17</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>18</b>
<b>Byta laggar</b> .....	<b>20</b>
Sätta in laggar .....	20
Ta ut laggar .....	20
<b>Första användning</b> .....	<b>20</b>
<b>Användning</b> .....	<b>21</b>
Översikt gräddningstider .....	21
Grädda motivvåfflor .....	21
Grädda belgiska våfflor/munkar .....	21
<b>Rengöring</b> .....	<b>22</b>
<b>Förvaring</b> .....	<b>22</b>
<b>Felsökning</b> .....	<b>23</b>
<b>Recept</b> .....	<b>23</b>
<b>Avfallshantering</b> .....	<b>27</b>
Kassera produkten .....	27
Kassera förpackningen .....	27
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
Service .....	28
Importör .....	28

## Inledning

Tack för köpet av denna produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet.

 Bruksanvisningen är en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning, återvinning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de ändamål som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.



## Avsedd användning









Denna produkt ska endast användas för att grädda våfflor, motivvåfflor och munkar.

Produkten är endast avsedd för användning i privata hushåll. Använd inte produkten yrkesmässigt! Tillverkaren tar inte på sig något ansvar för skador som orsakats av felanvändning.

## Varningar och symboler

Följande varningar och symboler används i denna bruksanvisning, på förpackningen och på produkten (om tillämpligt):

	<b>FARA!</b> En varning med denna symbol och signalordet FARA indikerar en överhängande farlig situation som kommer att leda till dödsfall eller allvarliga personskador om den inte undviks.
	<b>WARNING!</b> En varning med denna symbol och signalordet WARNING indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador om den inte undviks.

	<b>OBS!</b> En varning med denna symbol och signalordet OBS! indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till mindre eller måttliga skador, om den inte undviks.
	<b>SE UPP!</b> En varning med denna symbol och signalordet "SE UPP!" indikerar en potentiell situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	En anmärkning innehåller ytterligare information som underlättar att använda produkten.
	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Sänk inte ned i vatten!
	Tål maskindisk.
	Beläggningsen på de utbytbara laggen är livsmedelsgodkänd.

## Leveransens innehåll

Produkten levereras som standard med följande delar:

- Våffeljärn
  - 2 våffellaggar "belgiska våfflor"
  - 2 våffellaggar "motivvåfflor"
  - 2 våffellaggar "munkar"
  - Bruksanvisning
- 1) Ta upp produkten, de olika laggarna och bruksanvisningen ur förpackningen.
  - 2) Ta bort allt förpackningsmaterial och alla befintliga dekal.

### **i ANMÄRKNING**

- ▶ Kontrollera leveransen med avseende på fullständighet och synliga skador.
- ▶ Vid ofullständig leverans eller skada på grund av felaktig förpackning eller transport, kontakta vår servicehotline (se kapitel (se kapitel **Service**).

## Beskrivning av produkten

Bild A:

- 1 Låsningar
- 2 Värmeslinga
- 3 Nedre hållare
- 4 Värmeslinga
- 5 Låsningar
- 6 Bakre hållare

Bild B (motivvåfflor):

- 7 Övre låsflikar
- 8 Nedre och bakre låsflikar (platta och breda)
- 9 Främre låsflikar

Bild C (belgiska våfflor):

- 7 Övre låsflikar
- 8 Nedre och bakre låsflikar (platta och breda)
- 9 Främre låsflikar

Bild D (munkar):

- 7 Övre låsflikar
- 8 Nedre och bakre låsflikar (platta och breda)
- 9 Främre låsflikar

Bild E:


- 10 Locklås
- 11 Indikatorlampa "Användningsklar"
- 12 Röd indikatorlampa "power"
- 13 Kabelhållare

## Tekniska data

Spänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Strömförbrukning	750 W

## Säkerhetsanvisningar

### **FARA! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!**

- För att undvika olyckor måste en skadad elkabel på denna produkt bytas ut av tillverkaren eller dess kundtjänst eller av en person med motsvarande kvalifikationer.
- Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
-  Sänk aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarlig elektrisk stöt.
- Se till att det inte kommer in vatten i produkten när den rengörs. Rengör aldrig produkten under rinnande vatten.
- Försäkra dig om att produkten aldrig kan komma i kontakt med vatten. Använd aldrig produkten i närheten av vatten eller vätskefyllda kärl.
- Se till att elkabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Dra den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Stäng alltid av produkten när du har använt den färdigt genom att dra ut stickkontakten.
- Öppna aldrig produktens hölje.

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Denna produkt kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Produkten och dess anslutningskabel ska hållas borta från barn under 8 år.

- Det finns risk för personskador om produkten används på fel sätt.
- Produktens delar kan bli mycket varma vid användningen. Ta därför bara i handtaget.
- Använd aldrig produkten utan utbytbara laggar! Se till att alltid ett par av de utbytbara laggarna är isatta vid användning. Värmeledningarna blir mycket heta!
- Låt produkten svalna helt innan du rengör den, byter laggar eller ställer undan den.
- Var försiktig när du tar ut den färdiga maten. Både produkten och maten är mycket varma.
- Använd produkten endast på ett stabilt, halkfritt och plant underlag.
- Använd inte en extern timer eller en separat fjärrkontroll för att kontrollera produkten.



OBS! Het yta!

## ⚠ **SE UPP! BRANDRISK!**

- Produkten får inte användas i närheten av brännbart material.
- Täck aldrig över produkten när den används.
- Använd produkten endast på en värmeförmålig yta.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

## ⚠ **SE UPP! RISK FÖR SAKSKADOR!**

- Använd endast en plast- eller träspatel eller något annat lämpligt, icke-metalliskt föremål för att ta bort maten, så att du inte skadar väffeljärnets non-stick-beläggning.
- Använd inga starka rengöringsmedel eller spetsiga föremål för att rengöra produkten.

## ⓘ **ANMÄRKNING**

- Användaren behöver inte koppla om produkten mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

## Byta laggar

Du kan välja mellan 3 olika, utbytbara laggar:

- Utbytbara laggar "munkar": för bakning av munkar (bild D).
- Utbytbara laggar "belgiska våfflor" för gräddning av våfflor (bild C).
- Utbytbara laggar "motivvåfflor": för gräddning av ihåliga motivvåffelhalvor, som sedan kan fyllas och sättas ihop (bild B).

### **⚠ VARNING!**

- ▶ Dra alltid ut stickkontakten innan du byter laggar.
- ▶ Låt produkten svalna innan du byter laggar! Risk för brännskador!

### **i ANMÄRKNING**

- ▶ Kom ihåg att den övre laggen alltid ska sättas uppe och den nedre laggen nere när du gräddar motivvåfflor. Titta på bilderna på utvikningssidan.

## Sätta in laggar

- 1) Öppna produkten genom att lossa locklåset **10** och fälla upp locket.
- 2) Övre lagg: Skjut först in de nedre låsflikarna **8** i de nedre hållarna **6**.
- 3) Tryck sedan de övre låsflikarna **7** mot låsningarna **1** så att låsflikarna **7** snäpper in under låsningarna **1** och laggen sitter fast.
- 4) Nedre lagg: Skjut först in de bakre låsflikarna **8** i de bakre hållarna **6**.
- 5) Tryck sedan de främre låsflikarna **9** mot låsningarna **5** så att låsflikarna **9** snäpper in under låsningarna **5** och laggen sitter fast.
- 6) Tryck en gång kraftigt mitt på den undre laggen för att kontrollera att den sitter ordentligt fast.

## Ta ut laggar

- 1) Övre lagg: Skjut låsningarna **1** uppåt och luta samtidigt laggen framåt. Lyft ut den utbytbara laggen ur de nedre hållarna **6**.
- 2) Nedre lagg: Dra låsningarna **5** framåt. Detta gör att den utbytbara laggen hoppar ut något så att den kan dras ut ur de bakre hållarna **6**.

## Första användning

Gör så här med var och en av de 3 paren av utbytbara laggar.

- 1) Gnid in non-stick-beläggningen en gång med matolja.

### **⚠ VARNING!**

- ▶ Låt produkten svalna innan du byter laggar! Risk för brännskador!

- 2) Sätt in ett par laggar i produkten.
- 3) Sätt i stickkontakten i ett eluttag.
- 4) Stäng produkten och lås locklåset **10**.
- 5) Låt produkten värma upp i ca 10 minuter.

### **i ANMÄRKNING**

- ▶ Första gången produkten används kan det lukta lite (och eventuellt ryka lite också). Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel ett fönster.
- 6) Dra ut stickkontakten och låt produkten svalna.
  - 7) Rengör produkten och laggarna enligt beskrivningarna i kapitlet "Rengöring".
  - 8) Produkten är nu redo för användning.

## Användning

### Översikt gräddningstider

För varje par utbytbara laggar hittar du ett grundrecept i kapitlet "Recept". Använd följande tabell som vägledning för respektive gräddningstid. Justera gräddningstiden om våfflan eller munken inte passar din personliga smak. Om du använder en smet med andra ingredienser kan det också vara nödvändigt att ändra gräddningstiderna.

Utbytbara laggar	Mängd deg	Gräddningstider för grundsmeten
"Motivvåfflor"	ca 1/2 tsk per motivform	3-4 minuter
"Munkar"	2-3 tsk per munkform	2-3 minuter
"Belgiska våfflor"	2-3 msk per våffelform	ca 5 minuter

### Grädda motivvåfflor

- 1) Sätt in laggarna till "motivvåfflor" i produkten. Sätt alltid den övre laggen överst och den nedre laggen nere när du sätter in dem i produkten. Den utbytbara laggen med de fördjupade formarna som ska fyllas med smet ska sättas in nere.

#### ! SE UPP!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.
- 2) Stäng locket och lås locklåset 10.
  - 3) Sätt i stickkontakten i ett eluttag. Den röda indikatorlampan "power" 12 tänds.
  - 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan "Klar för drift" 11.
  - 5) Lossa locklåset 10, öppna locket och placera ca 1/2 tsk smet (recept på motivvåfflor finns i kapitel "Recept") i varje form i den nedre laggen.

#### i ANMÄRKNING

- Se till så att smeten fördelas jämnt över hela formen. Annars kan det hända att delar av motivet inte kommer med.

- 6) Stäng locket och lås locklåset 10.

#### ! SE UPP!

- Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat lämpligt föremål som inte är av metall för att ta ut motivvåfflor, annars förstörs nonstick-beläggningen.
- 7) Efter ca 3 - 4 minuter är motivvåfflor färdiga. Lossa locklåset 10, öppna locket och ta ut motivvåfflor.
  - 8) Om du inte ska grädda fler motivvåfflor drar du ut stickkontakten ur eluttaget.
  - 9) Låt motivvåfflor svalna lite och skär bort överflödigt smet från kanterna med en kniv (renskär).
  - 10) Fyll motivvåfflor med önskad fyllning. Fördela lite av fyllningen på motivvåfflor kanter och placera den tillhörande halvan ovanpå så att de två halvorna håller ihop och bildar en ihålig figur.

### Grädda belgiska våfflor/ munkar

- 1) Välj de utbytbara laggarna "Belgiska våfflor" eller "Munkar" och sätt in dem.

#### ! SE UPP!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.
- 2) Stäng locket och lås locklåset 10.
  - 3) Sätt i stickkontakten i ett eluttag. Den röda indikatorlampan "power" 12 tänds.
  - 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan "Klar för drift" 11.
  - 5) Öppna locket och fyll på ca 2 - 3 rågade matskedar våffelsmet i mitten av de båda våffellaggarna eller fyll de nedre munkformarna helt med munksmet.
  - 6) Stäng locket och lås locklåset 10.

#### ! SE UPP!


- Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut dina våfflor eller munkar, annars förstörs produktens non-stick-beläggning.

Våfflorna är klara efter ca 5 minuter och munkarna efter ca 2 - 3 minuter. Tiden kan variera något beroende på typ av smet och personlig smak. Lossa locklåset ⑩, öppna locket och ta ut dina våfflor eller munkar.

- 7) Dra ut stickkontakten ur eluttaget om du inte ska grädda fler våfflor eller munkar.

## Rengöring

### ⚠ FARA!

- ▶ Dra ut stickkontakten innan du rengör produkten.
- ▶  Sänk aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarlig elektrisk stöt.

### ⚠ VARNING!

- ▶ Låt produkten svalna innan den rengörs. Risk för brännskador!

### ⚠ SE UPP!

- ▶ Använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel. De förstör produktens yta.
- ▶ Produkten får inte maskindiskas!

### i ANMÄRKNING

- ▶ Vänta inte för länge innan du rengör produkten. Vänta bara tills den svalnat så mycket att du kan ta i den utan att bränna dig. Då går det lättare att få bort matrester.

- ▶ Laggarna tål maskindisk.

Eftersom laggarna inte har någon ytbeläggning på undersidan kan de lätt färga av sig efter en maskindisk. Detta försämrar dock inte funktionen.

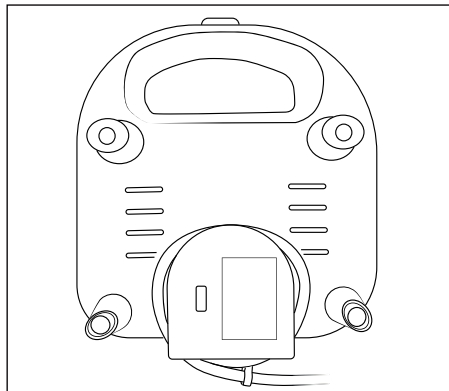
Vi rekommenderar därför att handdiska laggarna.

- Torka av produkten utvändigt med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på trasan. Torka sedan bort rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa.

- Ta av laggarna och rengör dem i varmt vatten med lite diskmedel.
- Om fett eller matrester har runnit i utrymmet för värmeslingorna ② ④ under laggarna ska du göra så här:
  - Torka bort fett eller andra vätskor med en bit hushållspapper.
  - Använd en liten träspatel eller trästicka för att ta bort fastbrända rester.
- Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

## Förvaring

- Rengör produkten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring".
- Linda upp elkabeln på kabelhållaren ⑬ på produktens undersida och fixera den med kabelklämman.



- Förvara produkten på en torr plats.

## Felsökning

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Stickkontakten sitter inte i eluttaget.	Sätt i stickkontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta vår kundtjänst.
Munkarna, motivvåfflor eller våfflor blir för mörka.	Munkarna, motivvåfflor eller våfflor har gräddats för länge.	Ta ut munkarna/motivvåfflor/våfflor lite tidigare.

## Recept

### Grundsmet till belgiska våfflor

#### Ingredienser för ca 18-20 st.:

- ◆ 250 g margarin eller smör
  - ◆ 200 g socker
  - ◆ 2 msk vaniljsocker (ca 14 g)
  - ◆ 5 ägg
  - ◆ 5 dl mjöl
  - ◆ 2 tsk bakpulver
  - ◆ 350 - 400 ml mjölk
- 1) Vispa äggen till ett pösigt skum.
  - 2) Blanda i socker och vaniljsocker.
  - 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
  - 4) Rör ned bakpulvret.
  - 5) Tillsätt mjölk och mjöl omväxlande under fortsatt omrörning.
  - 6) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp till en jämn smet.

### Chokladvåfflor

#### Ingredienser för ca 12-14 st.:

- ◆ 150 g mjukt smör
  - ◆ 3 ägg
  - ◆ 150 g socker
  - ◆ 100 g riven vit choklad
  - ◆ 250 g mjöl
  - ◆ 1 tsk kanel
  - ◆ 0,5 dl mjölk
- 1) Vispa äggen till ett pösigt skum.
  - 2) Blanda i socker och kanel.
  - 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
  - 4) Tillsätt mjölk och mjöl omväxlande under fortsatt omrörning.
  - 5) Tillsätt sist den rivna chokladen.
  - 6) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp till en jämn smet.

## Grundsmet till motivvåfflor

### Ingredienser till ca 20 våffelbak:

- ◆ 400 g mjöl
- ◆ 100 g socker
- ◆ 100 g mjukt smör
- ◆ 2 ägg
- ◆ 100 ml mjölk
- ◆ ¼ tsk bakpulver

- 1) Blanda smör, socker och ägg.
- 2) Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt till smeten.
- 3) Tillsätt sedan mjölken.
- 4) Vispa allt på högsta hastighet med elvispen.

### **i** ANMÄRKNING

- ▶ Motivvåfflorna kan fyllas med många olika ingredienser:  
Du kan till exempel använda sylt, glasyr, chokladkräm, pudding, yoghurt, äppelmos, kolakräm, grädde eller matigare fyllningar av t.ex. färskost, örtkvarv, aioli, tzatziki, smält goudaost osv.
- ▶ Du kan även täcka motivvåfflorna med choklad- eller sockerglasyr eller pudra dem med florsocker.

## Söt smet till motivvåfflor

### Ingredienser till ca 20 våffelbak:

- ◆ 5 dl mjöl
- ◆ 200 g socker
- ◆ 200 g smör eller margarin
- ◆ 200 g gräddfil eller crème fraiche
- ◆ 3 ägg
- ◆ 1 tsk bakpulver
- ◆ 1 msk vaniljsocker (ca 7 g)

- 1) Dela gulan och vitorna från två ägg. Äggulorna behövs inte.
- 2) Blanda smör/margarin, socker, vaniljsocker, de 2 äggvitorna och det hela ägget (äggula och äggvita).
- 3) Rör ner gräddfilen/crème fraiche.
- 4) Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt till smeten.
- 5) Vispa allt på högsta hastighet med elvispen.

### **i** ANMÄRKNING

- ▶ De söta motivvåfflorna kan fyllas med många olika ingredienser:  
Till exempel med sylt, glasyr, chokladkräm, pudding, yoghurt, äppelmos, kolakräm eller grädde.
- ▶ Du kan även täcka motivvåfflorna med choklad- eller sockerglasyr eller pudra dem med florsocker.

## Salt smet till motivvåfflor

### Ingredienser till ca 20 våffelbak:

- ◆ 200 g mjöl
- ◆ 125 g margarin
- ◆ 1 ägg
- ◆ ¼ tsk bakpulver
- ◆ 1 kryddmått socker
- ◆ 1 knivsudd salt

- 1) Blanda margarin, socker, ägg och salt.
- 2) Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt till smeten.
- 3) Vispa allt på högsta hastighet med elvispen.

### **i** ANMÄRKNING

- De salta motivvåfflorna kan fyllas med många olika ingredienser:  
Till exempel färskost, örtkvarg, aioli, tzatziki, smält goudaost osv.

## Grundrecept på munkar

### Ingredienser för ca 72 st.:

- ◆ 260 g mjöl
- ◆ 130 g socker
- ◆ 1 msk vaniljsocker (ca 7 g)
- ◆ 2,5 dl mjölk
- ◆ 3 ägg
- ◆ 5 msk solrosolja
- ◆ 1 msk bakpulver (ca 15 g)

- 1) Vispa ihop mjöl, socker, vaniljsocker, mjölk, gräddes, ägg, olja och bakpulver till en slät smet.

### **i** ANMÄRKNING

- Du kan även glasera munkarna med choklad- eller sockerglasyr eller pudra dem med florsocker.

## Munkar med fruktyoghurt

### Ingredienser för ca 48 st.:

- ◆ 150 g mjöl (fullkornsvete)
- ◆ 50 g havremjöl
- ◆ eller snabbkokande havregryn
- ◆ 3 tsk bakpulver
- ◆ 180 g yoghurt (1 liten bägare jordgubbs- eller banansmak)
- ◆ 4 msk solrosolja
- ◆ 40 g rörsocker
- ◆ 4 msk vatten

- 1) Blanda ihop fullkornsvete, havremjöl och bakpulver.
- 2) Tillsätt resten av ingredienserna och vispa ihop allt till en slät smet.

## Fitnessmunkar

### Ingredienser för ca 48 st.:

- ◆ 6 msk rörsocker
- ◆ 1 nypa muskot
- ◆ 1 nypa kanel
- ◆ 175 g mörkt mjöl
- ◆ 1 msk bakpulver (ca 15 g)
- ◆ 8 msk solrosolja
- ◆ 8 msk drickyoghurt

- 1) Blanda ihop rörsocker, muskot, kanel, mjöl och bakpulver i en skål.
- 2) Tillsätt olja och drickyoghurt långsamt under ständig omröring tills det bildas en slät smet.

## Blåbärsvåfflor

### Ingredienser för ca 8-10 st.:

- ◆ 2 ägg
- ◆ 100 g socker
- ◆ 100 g smält smör eller margarin
- ◆ 1,6 dl mjölk
- ◆ 200 g mjöl
- ◆ ½ tsk bakpulver
- ◆ 130 g blåbär (färska eller djupfrysta)

- 1) Vispa äggen till ett pösigt skum.
- 2) Blanda i mjölken och det smälta smöret.
- 3) Sikta ner mjöl och bakpulver i en annan skål och tillsätt sedan sockret. Blanda alla torra ingredienser.
- 4) Tillsätt blandningen av mjölk och ägg lite i taget under ständig omrörning. Vispa allt på högsta hastighet med elvisp till en jämn smet.
- 5) Rör ner färska eller tinade blåbär i smeten.
- 6) Grädda blåbärsvåfflorna enligt anvisningarna.

## Veganska bananvåfflor

### Ingredienser för ca 6-8 st.:

- ◆ 220 g dinkel- eller vetemjöl
- ◆ 1 - 2 mogna, medelstora bananer
- ◆ 3,8 dl sojamjölk med vaniljsmak
- ◆ 2 tsk bakpulver
- ◆ 1 tsk kanel
- ◆ 1 nypa salt

- 1) Skala bananerna, skär upp dem i bitar och mosa dem med en gaffel.
- 2) Blanda ihop mjöl, bakpulver och kanel i en skål.
- 3) Blanda i de mosade bananerna.
- 4) Tillsätt sedan sojamjölken lite i taget och rör om tills det bildas en jämn smet.
- 5) Grädda de veganska bananvåfflorna enligt anvisningarna.

## **Avfallshantering**

### **Kassera produkten**



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att denna produkt omfattas av direktiv 2012/19/EU. Enligt detta direktiv får denna produkt inte slängas i det vanliga hushållsavfallet när den är uttjänt, utan måste lämnas till insamlingsplatser, återvinningscentraler eller avfallshanteringsföretag.

### **Det kostar dig ingenting att lämna in produkten. Tänk på miljön och kassera produkten på rätt sätt.**

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvarar du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



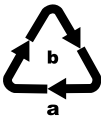
Fråga hos din kommun eller lokala myndighet om det finns ytterligare möjligheter att kassera eller återvinna den uttjänta produkten.

### **Kassera förpackningen**



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och är därför återvinningsbart.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och kasseras separat.

Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong,  
80–98: Kompositmaterial.

## **Garanti från Kompernass Handels GmbH**

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

### **Garantivillkor**

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

### **Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt**

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

## Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

## Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 466115\_2404 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 466115\_2404.

## Service

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

### FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 466115\_2404

## Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b> .....	<b>30</b>
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	30
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole .....	30
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>31</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>31</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>31</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>32</b>
<b>Wymiana płytek wymiennych</b> .....	<b>34</b>
Montaż płytek wymiennych .....	34
Demontaż płytek wymiennych .....	35
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>35</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>35</b>
Przegląd czasów pieczenia .....	35
Pieczenie wafli z motywem .....	36
Pieczenie gofrów/pączków .....	36
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>37</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>37</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>38</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>38</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>41</b>
Utylizacja urządzenia .....	41
Utylizacja opakowania .....	42
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>42</b>
Serwis .....	44
Importer .....	44

## 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):

	<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b></p> <p>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.</p>
--	---

	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> 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.</p>
	<p><b>PRZESTROGA!</b> 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.</p>
	<p><b>UWAGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.</p>
	<p>Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.</p>
	<p>Przeczytaj instrukcję obsługi.</p>
	<p>Prąd/napięcie przemiennie</p>
	<p>Nie zanurzać w wodzie!</p>
	<p>Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.</p>
	<p>Powłoka wymiennych płytek jest przystosowana do kontaktu z produktami spożywczymi.</p>

## 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 pokrywy
- 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 PORAZENIA 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.



■ **Przeostroga! Gorąca powierzchnia!**

## ❗ UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

## ❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą 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 „Waffle z motywem”: do przygotowywania pustych w środku połówek gofrów z motywem, które można następnie napęcznieć 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 „Waffle z motywem” należy uważać zawsze na to, by w górnej części urządzenia zainstalować odpowiednio górną płytkę wymienną, natomiast dolną płytkę wymienną zamontować w dolnej części urządzenia. Zorientować się można na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie.

## Montaż płytek wymiennych

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

## Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: przesunij 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 pokrywy 10.
  - 5) Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

### **i WSKAZÓWKA**

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

## Obsługa

### Przeгляд 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 pokrywy 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 pokrywy 10, otwórz pokrywę i wyjmij wafle z motywem.
  - 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych wafli z motywem, wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

- 9) Oczekaj 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 skleiły 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 wypełniło 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 pokrywy 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!

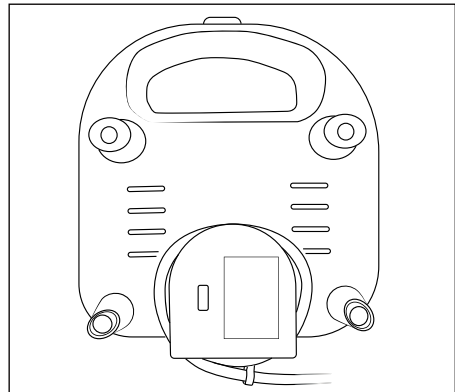
### i WSKAZÓWKA

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

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

## Przechowywanie

- Oczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nawinię 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 jajka na pianę.
  - 2) Dodać cukier i cynamon, a następnie wszystko wymieszać.
  - 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
  - 4) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
  - 5) Na końcu dodać tartą czekoladę.
  - 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

## Podstawowe ciasto na wafle z motywem

### Składniki 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, twarożkiem 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 dodaj 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, twarożkiem 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) Mieszankę 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 (rozrożone) 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

### 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 wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

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

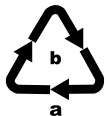


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

## Utylizacja opakowania



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



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

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

### Warunki gwarancji

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

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

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

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

## Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

## Zakres gwarancji

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników 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](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

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

## Serwis

**PL Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto: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](http://www.kompernass.com)

## **Turinys**

<b>Įvadas</b> .....	<b>46</b>
Naudojimas pagal paskirtį .....	46
Naudojami įspėjimai ir ženklai .....	46
<b>Tiekiamas rinkinys</b> .....	<b>47</b>
<b>Prietaiso aprašymas</b> .....	<b>47</b>
<b>Techniniai duomenys</b> .....	<b>47</b>
<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>48</b>
<b>Keičiamųjų kepimo plokščių keitimas</b> .....	<b>50</b>
Keičiamųjų kepimo plokščių įdėjimas .....	50
Keičiamųjų kepimo plokščių išėmimas .....	50
<b>Naudojimas pirmąjį kartą</b> .....	<b>50</b>
<b>Naudojimas</b> .....	<b>51</b>
Kepimo trukmių apžvalga .....	51
Figūrinių vaflių kepimas .....	51
Belgiškų vaflių / spurgų kepimas .....	52
<b>Valymas</b> .....	<b>52</b>
<b>Laikymas</b> .....	<b>53</b>
<b>Trikčių šalinimas</b> .....	<b>53</b>
<b>Receptai</b> .....	<b>53</b>
<b>Šalinimas</b> .....	<b>56</b>
Prietaiso šalinimas .....	56
Pakuotės šalinimas .....	57
<b>Kompernaß Handels GmbH garantija</b> .....	<b>57</b>
Priežiūra .....	58
Importuotojas .....	58

## Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą. Pasirinkote kokybišką gaminį.



Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimui tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

## Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įprastiems ir figūriniams vafliams bei spurgoms kepti.

Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite jo komerciniams tikslams! Gaminį toje nepriima jokios atsakomybės už žalą, atsiradusią netinkamai naudojant prietaisą.

## Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka).

	<p><b>PAVOJUS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „PAVOJUS“ nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios neišvengus išstiks mirtis arba sunkiai susižalosite.</p>
	<p><b>ĮSPĖJIMAS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ĮSPĖJIMAS“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali išstikti mirtis arba galite sunkiai susižaloti.</p>

	<p><b>ATSARGIAI!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ATSARGIAI“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus galite nesunkiai arba vidutiniškai susižaloti.</p>
	<p><b>DĖMESIO!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „DĖMESIO“ nurodo galimą situaciją, kurios neišvengus galima materialinė žala.</p>
	<p>Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.</p>
	<p>Per skaitykite instrukciją.</p>
	<p>Kintamoji srovė / kintamoji įtampa</p>
	<p>Nenardinkite į vandenį!</p>
	<p>Galima plauti indaplovėje.</p>
	<p>Keičiamųjų kepimo plokščių danga tinkama liestis su maistu.</p>

## Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Vaflinė
  - 2 keičiamosios kepimo plokštės „Belgiški vafliai“
  - 2 keičiamosios kepimo plokštės „Figūriniai vafliai“
  - 2 keičiamosios kepimo plokštės „Spurgos“
  - Naudojimo instrukcija
- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite prietaisą, keičiamąsias kepimo plokštes ir naudojimo instrukciją.
  - 2) Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir užklijuotus lipdukus.

### **i** NURODYMAS

- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių „*Klientų aptarnavimas*“).

## Prietaiso aprašymas

A paveikslėlis

- 1 Fiksatoriai
- 2 Spiralinis kaitinimo elementas
- 3 Apatiniai laikikliai
- 4 Spiralinis kaitinimo elementas
- 5 Fiksatoriai
- 6 Galiniai laikikliai

B paveikslėlis (Figūriniai vafliai)

- 7 Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
- 8 Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai (plokšti ir platūs)
- 9 Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

C paveikslėlis (Belgiški vafliai)

- 7 Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
- 8 Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai (plokšti ir platūs)
- 9 Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

D paveikslėlis (Spurgos)

- 7 Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
- 8 Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai (plokšti ir platūs)
- 9 Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

E paveikslėlis


- 10 Dangčio užraktas
- 11 Indikatorius „Prietaisas parengtas naudoti“
- 12 Indikatorius „Prietaisas įjungtas“
- 13 Laido ritė

## Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~, 50/60 Hz
Galia	750 W

## Saugos nurodymai

### **⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!**

- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus.
- Valydami prietaisą pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu.
- Užtikrinkite, kad prietaisas niekada nesiliestų su vandeniu. Niekada nenaudokite prietaiso arti vandens arba šalia indų su skysčiais.
- Pasirūpinkite, kad veikiančio prietaiso maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip jo nepažeistumėte.
- Kas kartą baigę naudoti, išjunkite prietaisą ištraukdami tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi. Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.

- Veikiančio prietaiso dalys gali įkaisti. Todėl prietaisą imkite tik už rankenos.
- Niekada nenaudokite prietaiso be keičiamųjų kepimo plokščių! Įsitikinkite, kad naudojant prietaisą keičiamųjų kepimo plokščių pora visada yra įdėta. Spiraliniai kaitinimo elementai labai įkaista!
- Prieš valydami prietaisą, keisdami keičiamąsias kepimo plokštes ar padėdami prietaisą laikyti palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Būkite atsargūs išimdami paruoštus patiekalus. Prietaisas ir patiekalai būna labai karšti.
- Prietaisą naudokite tik ant tvirto, neslidaus ir lygaus paviršiaus.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.



- **Atsargiai! Karštas paviršius!**

## ⚠ **DĖMESIO! GAISRO PAVOJUS!**

- Nenaudokite prietaiso arti degių medžiagų.
- Kol prietaisas naudojamas, jo neuždenkite.
- Prietaisą naudokite tik ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.

## ⚠ **DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!**

- Patiekalus išimkite tik plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte vaflinės plokščių nelimpančios dangos.
- Nevalykite šveičiamosiomis valymo priemonėmis ir smailiais daiktais.

## ⓘ **NURODYMAS**

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ar 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50, ir prie 60 Hz dažnio.

## Keičiamųjų kepinio plokščių keitimas

Galite rinktis iš 3 skirtingų keičiamųjų kepinio plokščių:

- Keičiamąsias kepinio plokštes „Spurgoms“: spurgoms kepti (D pav.).
- Keičiamąsias kepinio plokštes „Belgiški vafliai“: vafliams kepti (C pav.).
- Keičiamąsias kepinio plokštes „Figūriniai vafliai“: figūrinių vaflių tuščiavidurėms pušelėms kepti; šias paskui galima pripildyti ir sujungti (B pav.).

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Prieš keisdami keičiamąsias kepinio plokštes, pirmiausia ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
- ▶ Prieš keisdami keičiamąsias kepinio plokštes palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!

### 📖 NURODYMAS

- ▶ Naudodami keičiamąsias kepinio plokštes „Figūriniai vafliai“ visada atkreipkite dėmesį, kad viršutinę keičiamąją kepinio plokštę įdėtumėte į viršutinę prietaiso dalį, o apatinę keičiamąją kepinio plokštę – į apatinę dalį. Vadovaukitės išskleidžiamajame puslapyje pateiktais paveikslėliais.

## Keičiamųjų kepinio plokščių įdėjimas

- 1) Atskleidę dangčio užraktą ⑩ ir atlenkę dangtį atidarykite prietaisą.
- 2) Viršutinę keičiamąją kepinio plokštę: pirmiausia į apatinius laikiklius ③ įkiškite apatinius fiksavimo liežuvelius ④.
- 3) Tada viršutinius fiksavimo liežuvelius ⑦ į fiksatorius ① įspauskite taip, kad fiksavimo liežuveliai ⑦ palįstų po fiksatoriais ① ir keičiamąją kepinio plokštę tvirtai laikytųsi.

4) Apatinė keičiamąją kepinio plokštę: pirmiausia į galinius laikiklius ⑥ įkiškite galinius fiksavimo liežuvelius ⑧.

- 5) Tada priekinius fiksavimo liežuvelius ⑨ į fiksatorius ⑤ įspauskite taip, kad fiksavimo liežuveliai ⑨ palįstų po fiksatoriais ⑤ ir keičiamąją kepinio plokštę tvirtai laikytųsi.
- 6) Vieną kartą stipriai spustelėkite apatinės keičiamosios kepinio plokšties centrinę dalį, kad įsitikintumėte, jog ji tvirtai įdėta.

## Keičiamųjų kepinio plokščių išėmimas

- 1) Viršutinę keičiamąją kepinio plokštę: fiksatorius ① pastumkite aukštyn ir kartu keičiamąją kepinio plokštę paverskite į priekį. Keičiamąją kepinio plokštę iškelkite iš apatinių laikiklių ③.
- 2) Apatinė keičiamąją kepinio plokštę: fiksatorius ⑤ patraukite į priekį. Keičiamąją kepinio plokštę šiek tiek iššoka ir ją galima ištraukti iš galinių laikiklių ⑥.

## Naudojimas pirmąjį kartą

Atlikite toliau nurodytus veiksmus su visomis 3 keičiamųjų kepinio plokščių poromis.

- 1) Keičiamųjų kepinio plokščių nelimpančią dangą vieną kartą patepkite virti tinkamu aliejumi.

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Prieš keisdami keičiamąsias kepinio plokštes palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!
- 2) Įdėkite į prietaisą vieną keičiamųjų kepinio plokščių porą.
  - 3) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
  - 4) Prietaisą uždarykite ir užsklęskite dangčio užraktu ⑩.
  - 5) Palaukite apie 10 minučių, kol prietaisas įkais.

## ① NURODYMAS

- ▶ Pirmą kartą naudojant prietaisą gali būti juntamas silpnas kvapas (taip pat gali atsirasti šiek tiek dūmų). Tai normalu ir po kurio laiko šie reiškiniai išnyksta. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu. Pavyzdžiui, atidarykite langą.
- 6) Ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- 7) Nuvalykite keičiamąsias kepimo plokštes ir prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.
- 8) Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

## Naudojimas

### Kepimo trukmių apžvalga

Skyriuje „Receptai“ rasite kiekvienai keičiamųjų kepimo plokščių porai tinkamą pagrindinės tešlos receptą. Toliau pateiktoje lentelėje rasite orientacinę atitinkamų kepimo trukmių informaciją. Jei vafliis ar spurga ne tokie, kaip jums patinka, priderinkite kepimo trukmę. Naudojant tešlą su kitokiais priedais taip pat gali tekti pakeisti kepimo trukmę.

Keičiamosios kepimo plokštės	Tešlos kiekis	Pagrindinės tešlos kepimo trukmės
„Figūriniai vafliai“	apie 1/2 arbatinio šaukštelio vienam figūrelei	3–4 minutės
„Spurgos“	2-3 šaukšteliai vienai tešlos formai	2–3 minutės
„Belgiški vafliai“	2-3 šaukštai vaflių formai	maždaug 5 minutės

### Figūrinių vaflių kepimas

- 1) Pasirinkite ir įdėkite keičiamąsias kepimo plokštes „Figūriniai vafliai“. Stebėkite, kad viršutinę keičiamąją kepimo plokštę įdėtumėte į viršutinę prietaiso dalį, o apatinę keičiamąją kepimo plokštę – į apatinę dalį. Keičiamoji kepimo plokštė su forminėmis įdubomis tešlai supilti turi būti įdėta apačioje.

## ① DĖMESIO!

- ▶ Jokiu būdu vienu metu nenaudokite dviejų skirtingų keičiamųjų kepimo plokščių.
- 2) Uždarykite dangtį ir užsklęskite jį dangčio užraktu ⑩.
- 3) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Raudonas indikatorius „Prietaisas įjungtas“ ⑫ šviečia.
- 4) Kai prietaisas įkaista, įsižiebia žalias indikatorius „Prietaisas parengtas naudoti“ ⑪.
- 5) Atsklęskite dangčio užraktą ⑩, atidarykite dangtį ir į kiekvieną apatinės keičiamosios kepimo plokštės formelę įpilkite apie 1/2 arbatinio šaukštelio tešlos (figūrinių vaflių receptus žr. skyriuje „Receptai“).

## ① NURODYMAS

- ▶ Stebėkite, kad tešlą paskirstytumėte ant visų figūrėlės dalių. Antraip figūrėlės dalys gali likti neužpildytos.
- 6) Uždarykite dangtį ir užsklęskite jį dangčio užraktu ⑩.

## ① DĖMESIO!

- ▶ Figūrinius vaflius išimkite tik plastikiniu ar mediniu šaukštu arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte prietaiso nelimpančios dangos.
- 7) Figūriniai vafliai iškepa maždaug per 3–4 minutes. Atsklęskite dangčio užraktą ⑩, atidarykite dangtį ir išimkite figūrinius vaflius.
- 8) Jei figūrinių vaflių nebekepsite, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- 9) Palaukite, kol figūriniai vafliai šie tiek atvės, ir nuo figūrinių vaflių krašto peiliu nupjaustykite tešlos perteklių (atsikišimus).

- 10) Figūrinius vaflius užpildykite norimu įdaru. Šiek tiek įdaro paskleiskite ir ant figūrinių vaflių krašto, uždėkite ant jų kitą tinkamą pusę taip, kad abi pusės suliptų sudarydamos tuščiaavidurę figūrėlę.

## Belgiškų vaflių / spurgų kepimas

- 1) Pasirinkite ir įdėkite keičiamąsias kepimo plokštes „Belgiški vafliai“ arba „Spurgos“.

### ⚠ DĖMESIO!

- ▶ Jokiu būdu vienu metu nenaudokite dviejų skirtingų keičiamųjų kepimo plokščių.
- 2) Uždarykite dangtį ir užsklęskite jį dangčio užraktu ⑩.
- 3) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Raudonas indikatorius „Prietaisas įjungtas“ ⑫ šviečia.
- 4) Kai prietaisas įkaista, išsižiebia žalias indikatorius „Prietaisas parengtas naudoti“ ⑪.
- 5) Atidarę dangtį, ant kiekvieno apatinės keičiamosios kepimo plokštės vaflių kepimo skyriaus vidurio užpilkite maždaug 2–3 didelius valgomuosius šaukštus vaflių tešlos arba apatinės keičiamosios kepimo plokštės spurgų formeles užpildykite spurgų tešla.
- 6) Uždarykite dangtį ir užsklęskite jį dangčio užraktu ⑩.

### ⚠ DĖMESIO!


- ▶ Vaflius / spurgas išimkite tik plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte prietaiso nelimpančios dangos.

Vafliai iškepa maždaug per 5 minutes, spurgos – maždaug per 2–3 minutes. Kepimo trukmė priklauso nuo naudojamos tešlos ir asmeninio skonio. Atsklęskite dangčio užraktą ⑩, atidarykite dangtį ir išimkite vaflius / spurgas.

- 7) Jei vaflių / spurgų daugiau nekepsite, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

## Valymas

### ⚠ PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!

### ⚠ DĖMESIO!

- ▶ Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gadina prietaiso paviršių.
- ▶ Prietaiso jokiu būdu neplaukite indaplovėje!

### ⓘ NURODYMAS

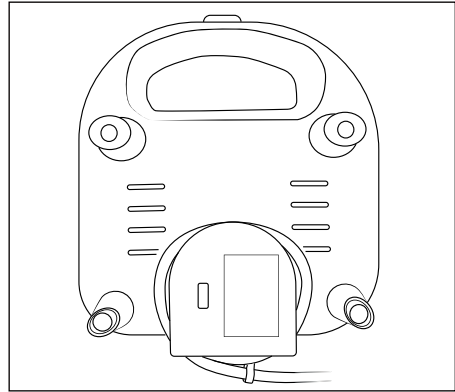
- ▶ Baigę naudoti, prietaisą kuo greičiau išvalykite. Palaukite, kol prietaisas atvės tiek, kad galėtumėte jį liesti nenusidegindami. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.
- ▶ Keičiamąsias kepimo plokštes galima plauti indaplovėje.
- ▶ Keičiamųjų kepimo plokščių apatinės pusės nėra padengtos specialia danga, todėl jas išplovus indaplovėje gali šiek tiek pakisti spalva. Tačiau dėl to jų savybės nepablogėja.
- ▶ Todėl rekomenduojame keičiamąsias kepimo plokštes plauti rankomis.
- Prietaiso korpusą valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Paskui valykite vien švariu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte ploviklio likučius.
- Išimkite keičiamąsias kepimo plokštes ir plaukite jas šiltu vandeniu, įpylę šiek tiek ploviklio.

- Jei į ertmę po keičiamosiomis kepimo plokštėmis su spiraliniais kaitinimo elementais **2** **4** pateko riebalų ar maisto produktų, atlikite šiuos veiksmus:
  - Riebalus ar kitus skysčius nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
  - Medine mentele arba mediniu iešmeliu pašalinkite pridegusius maisto likučius.
- Prieš vėl naudodami prietaisą visas dalis gerai nusausinkite.

## Laikymas

- Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

- Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės **18** prietaiso apačioje ir sutvirtinkite laido spaustuku.



- Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

## Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo kištukas neįkištas į elektros lizdą.	Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Iškepusios spurgos / figūriniai vafLIAI / vafLIAI per tam-sūs.	Spurgos / figūriniai vafLIAI / vafLIAI per ilgai kepė.	Spurgas / figūrinius vafLIAUS / vafLIAUS išimkite anksčiau.

## Receptai

### Belgiškų vafLIAUS pagrindinė tešla

#### Produktai maždaug 18–20 vnt.:

- ◆ 250 g margarino arba sviesto
- ◆ 200 g cukraus
- ◆ 2 pakeliai vanilinio cukraus
- ◆ 5 kiaušiniai
- ◆ 500 g miltų
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
- ◆ 350–400 ml pieno

- 1) Plakite kiaušinius, kol suputos.
- 2) Sudėkite cukrų, vanilinį cukrų ir viską sumaišykite.
- 3) Supilkite tirpintą sviestą arba margariną.
- 4) Įmaišykite kepimo miltelius.
- 5) Nuolat maišydami pakaitomis po truputį pilkite pieną ir berkite miltus.
- 6) Visą sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu, kol tešla taps vientisa.

## Šokoladiniai vafliai

### Produktai maždaug 12–14 vnt.:

- ◆ 150 g minkšto sviesto
- ◆ 3 kiaušiniai
- ◆ 150 g cukraus
- ◆ 100 g tarkuoto baltojo šokolado
- ◆ 250 g miltų
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- ◆ 50 ml pieno

- 1) Plakite kiaušinius, kol suputos.
- 2) Suberkite į juos cukrų, cinamoną ir viską sumaišykite.
- 3) Supilkite tirpintą sviestą arba margariną.
- 4) Nuolat maišydami pakaitomis po truputį pilkite pieną ir berkite miltus.
- 5) Galiausiai įmaišykite tarkuotą šokoladą.
- 6) Visą sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu, kol tešla taps vientisa.

## Pagrindinė figūrinių vaflių tešla

### Produktai maždaug 20 kepinų:

- ◆ 400 g miltų
- ◆ 100 g cukraus
- ◆ 100 g minkšto sviesto
- ◆ 2 kiaušiniai
- ◆ 100 ml pieno
- ◆ ¼ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių

- 1) Sumaišykite sviestą, cukrų ir kiaušinius.
- 2) Į juos suberkite sumaišytus miltus ir kepimo miltelius.
- 3) Supilkite pieną.
- 4) Visą sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu.

### **i** NURODYMAS

- ▶ Figūrinius vaflius galite pripildyti įvairiausio įdaro, pavyzdžiui, marmelado, glajaus, riešutinio kremo, pudingo, jogurto, obuolių tyrės, karamelės, grietinės arba pikantiško įdaro, pavyzdžiui, šviežio sūrio, varškės su žolelėmis, ajiolio, dzadzikio, lydyto gaudos sūrio ir kt.
- ▶ Figūrinius vaflius galite aplieti šokoladiniu glaistu arba glajumi ar apibarstyti cukraus pudra.

## Saldi figūrinių vaflių tešla

### Produktai maždaug 25 kepinų:

- ◆ 500 g miltų
- ◆ 200 g cukraus
- ◆ 200 g sviesto arba margarino
- ◆ 200 g grietinės
- ◆ 3 kiaušiniai
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- ◆ 1 pakelis vanilinio cukraus

- 1) Atskirkite dviejų kiaušinių trynius nuo baltymų. Kiaušinio trynių neprireiks.
- 2) Sumaišykite sviestą / margariną, cukrų, vanilinį cukrų, 2 kiaušinio baltymus ir visą kiaušinį (kiaušinį su tryniu ir baltymu).
- 3) Įmaišykite grietinę.
- 4) Į juos suberkite sumaišytus miltus ir kepimo miltelius.
- 5) Visą sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu.

### **i** NURODYMAS

- ▶ Saldžius figūrinius vaflius galite pripildyti įvairiausio įdaro, pavyzdžiui, marmelado, glajaus, riešutinio kremo, pudingo, jogurto, obuolių tyrės, karamelės arba grietinės.
- ▶ Figūrinius vaflius galite aplieti šokoladiniu glaistu arba glajumi ar apibarstyti cukraus pudra.

## Sūri figūrinių vaflių tešla

### Produktai maždaug 10 kepimų:

- ◆ 200 g miltų
- ◆ 125 g margarino
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ ¼ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- ◆ 1 žiupsnis cukraus
- ◆ ant peilio galo druskos

- 1) Sumaišykite margariną, cukrų, kiaušinį ir druską.
- 2) Į juos suberkite sumaišytus miltus ir kepimo miltelius.
- 3) Viską sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu.

### **i** NURODYMAS

- ▶ Sūrius figūrinius vaflius galite pripildyti įvairiausio įdaro, pavyzdžiui, šviežio sūrio, varškės su žolelėmis, ajiolio, dzadzikio, lydyto gaudos sūrio ir kt.

## Pagrindinė spurgų tešla

### Produktai maždaug 72 vnt.:

- ◆ 260 g miltų
- ◆ 130 g cukraus
- ◆ 1 pakelis vanilinio cukraus
- ◆ 250 ml pieno
- ◆ 3 kiaušiniai
- ◆ 5 valgomieji šaukštai saulėgrąžų aliejaus
- ◆ 1 pakelis kepimo miltelių

- 1) Iš miltų, cukraus, vanilinio cukraus, pieno, kiaušinių, aliejaus ir kepimo miltelių sumaišykite vientisą tešlą.

### **i** NURODYMAS

- ▶ Spurgas taip pat galite aplieti šokoladiniu glaistu arba glajumi ar apibarstyti cukraus pudra.

## Spurgos su vaisiniu jogurtu

### Produktai maždaug 48 vnt.:

- ◆ 150 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- ◆ 50 g avižinių miltų
- ◆ arba greitai paruošiamų avižinių dribsnių
- ◆ 3 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
- ◆ 180 g (1 nedidelis indelis) braškinių ar bananinio jogurto
- ◆ 4 valgomieji šaukštai saulėgrąžų aliejaus
- ◆ 40 g cukranendrių cukraus
- ◆ 4 valgomieji šaukštai vandens

- 1) Kvietinius visų grūdo dalių ir avižinius miltus sumaišykite su kepimo milteliais.
- 2) Iš miltų mišinio ir kitų produktų sumaišykite tešlą.

## Sveikuolių spurgos

### Produktai maždaug 48 vnt.:

- ◆ 6 valgomieji šaukštai cukranendrių cukraus
- ◆ 1 žiupsnis muskato riešuto
- ◆ 1 žiupsnis cinamono
- ◆ 175 g tamsių miltų
- ◆ 1 pakelis kepimo miltelių
- ◆ 8 valgomieji šaukštai saulėgrąžų aliejaus
- ◆ 8 valgomieji šaukštai geriamojo jogurto

- 1) Dubenyje sumaišykite cukranendrių cukrų, muskato riešutą, cinamoną, miltus ir kepimo miltelius.
- 2) Į juos nuolat maišydami lėtai supilkite aliejų ir geriamąjį jogurtą, kad tešla taptų kremoto tirštumo.

## Vafliai su mėlynėmis

### Produktai maždaug 8–10 vnt.:

- ◆ 2 kiaušiniai
- ◆ 100 g cukraus
- ◆ 100 g ištirpinto sviesto arba margarino
- ◆ 160 ml pieno
- ◆ 200 g miltų
- ◆ ½ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- ◆ 130 g mėlynių (šviežių arba šaldytų)

- 1) Pūriai suplakite kiaušinius.
- 2) Supilkite pieną ir ištirpintą sviestą bei viską sumaišykite.
- 3) Kitame dubenyje pro sietelį suberkite miltus, kepimo miltelius ir į juos įberkite cukrų. Sumaišykite visus sausus produktus.
- 4) Nuolat maišydami po truputį supilkite skystą kiaušinių ir pieno mišinį. Paskui viską sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu, kol tešla taps vientisa.
- 5) Suberkite ir į tešlos masę įmaišykite (atitirpintas) mėlynės.
- 6) Vaflius su mėlynėmis kepkite pagal instrukciją.

## Veganiški bananiniai vafliai

### Produktai maždaug 6–8 vnt.:

- ◆ 220 g speltų arba kvietinių miltų
- ◆ 1–2 labai prinokę vidutinio dydžio bananai
- ◆ 380 ml vanilės skonio sojų pieno
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- ◆ 1 žiupsnelis druskos

- 1) Nuluptus ir gabalėliais supjaustytus bananus šakute sutrinkite į tyrę.
- 2) Dubenyje sumaišykite miltus, kepimo miltelius ir cinamoną.
- 3) Įmaišykite į juos bananų tyrę.
- 4) Paskui po truputį supilkite sojų pieną ir viską maišykite, kol tešla taps vientisa.
- 5) Veganiškus bananinius vaflius kepkite pagal instrukciją.

## Šalinimas

### Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam prietaisui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES.

Šioje direktyvoje nurodoma, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis; jį reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

### Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojamame prietaise yra asmens duomenų, prieš grąžindami prietaisą patys privalote juos pašalinti.

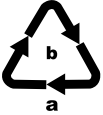


Kaip dar galite išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

## Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius šalinimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prirėkusių surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais

trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

## Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

### Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jeigu per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jeigu trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

## Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

### Garantijos aprėptis

Prietaisai kruopščiai pagaminti vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandyti.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylandėms dalims, priskiriamoms prie susidėvintų dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

## Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 466115\_2404.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinytų, gaminiių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 466115\_2404 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

## Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:  
[kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 466115\_2404

## Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

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

## Sisukord

<b>Sissejuhatus</b> .....	<b>60</b>
Sihipärane kasutamine .....	60
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid .....	60
<b>Tarnekomplekt</b> .....	<b>61</b>
<b>Seadme kirjeldus</b> .....	<b>61</b>
<b>Tehnilised andmed</b> .....	<b>61</b>
<b>Ohutusjuhised</b> .....	<b>62</b>
<b>Vahetatavate plaatide vahetamine</b> .....	<b>64</b>
Vahetatavate plaatide paigaldamine .....	64
Vahetatavate plaatide väljavõtmine .....	64
<b>Esimene kasutuselevõtmine</b> .....	<b>64</b>
<b>Käsitsemine</b> .....	<b>65</b>
Küpsetusaegade ülevaade .....	65
Kujundvahvlite küpsetamine .....	65
Belgia vahvlite / sõõrikute küpsetamine .....	65
<b>Puhastamine</b> .....	<b>66</b>
<b>Hoidmine</b> .....	<b>67</b>
<b>Vigade kõrvaldamine</b> .....	<b>67</b>
<b>Retseptid</b> .....	<b>67</b>
<b>Jäätmekäitlus</b> .....	<b>71</b>
Seadme jäätmekäitlus .....	71
Pakendi jäätmekäitlus .....	71
.....	71
<b>Kompersnaß Handels GmbH garantii</b> .....	<b>71</b>
Teenindus .....	72
Importija .....	72

## Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks.



Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhiste-ga. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

## Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult vahvlite, kujund-vahvlite ja sõõrikute küpsetamiseks.

See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seadet töõnduslikult! Tootja ei vastuta asjatundmatust kasutamisest tulenevate kahjustuste eest.

## Kasutatud hoiatusjuhised ja sümboolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	<p><b>OHT!</b> Selle sümboli ja mär-gusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitab vahetult järgnevale ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.</p>
	<p><b>HOIATUS!</b> Selle sümboli ja mär-gusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramine võiks põhjustada surma või raske vigastuse.</p>

	<p><b>ETTEVAATUST!</b> Selle sümboli ja mär-gusõnaga „ETTEVAA-TUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või mõõdukas vigastus.</p>
	<p><b>TÄHELEPANU!</b> Selle sümboli ja mär-gusõnaga „TÄHELEPA-NU“ tähistatud hoiatusjuhised viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võiks põhjustada materiaalse kahju.</p>
	<p>Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.</p>
	<p>Lugege juhendit.</p>
	<p>Vahelduvvool/-pinge</p>
	<p>Ärge asetage vette!</p>
	<p>Sobiv nõudepesumasinas puhas-tamiseks.</p>
	<p>Vahetatavate plaatide pinnakate on toiduainetega sobiv.</p>

## Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Vahvliraud
- 2 vahetatavat plaati „Belgia vahvlid“
- 2 vahetatavat plaati „Kujundvahvlid“
- 2 vahetatavat plaati „Sõõrikud“
- Kasutusjuhend

- 1) Võite seade, vahetatavad plaadid ja kasutusjuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal ja olemasolevad kleebised.

### **i** JUHIS

- ▶ Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- ▶ Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **Teenindus**).

## Seadme kirjeldus

Joonis A:

- 1 Fiksaatorid
- 2 Küttekeha
- 3 Alumised hoidikud
- 4 Küttekeha
- 5 Fiksaatorid
- 6 Tagumised hoidikud

Joonis B (kujundvahvlid):

- 7 Ülemised fiksaatorinad
- 8 Alumised ja tagumised fiksaatorinad (lamedad ja laiad)
- 9 Eesmised fiksaatorinad

Joonis C (belgia vahvlid):

- 7 Ülemised fiksaatorinad
- 8 Alumised ja tagumised fiksaatorinad (lamedad ja laiad)
- 9 Eesmised fiksaatorinad

Joonis D (sõõrikud):

- 7 Ülemised fiksaatorinad
- 8 Alumised ja tagumised fiksaatorinad (lamedad ja laiad)
- 9 Eesmised fiksaatorinad

Joonis E:


- 10 Kaanelukustus
- 11 Märgulamp „Käitusvalmis“
- 12 Märgulamp „Power“
- 13 Kaablihoodik

## Tehnilised andmed

Pinge	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Võimsustarve	750 W


## Ohutusjuhised

### **OHT! ELEKTRILÖÖK!**

- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte välistingimustes.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul esineb elektrilöögi tõttu eluoht.
- Jälgige puhastamisel, et vett ei sattu seadme sisemusse. Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all.
- Veenduge, et seade ei saa mitte kunagi veega kokku puutuda. Ärge mitte kunagi kasutage seadet vee läheduses või vedelikke sisaldavate nõude kõrval.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Tõmmake seadme väljalülitamiseks iga kord pärast kasutamist võrgupistik pistikupesast välja.
- Ärge mitte kunagi avage seadme korpust.

### **HOIATUS! VIGASTUSOHT!**

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi, kui on tagatud nende järelevalve või neid on instrueeritud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all. Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit noorematele kui 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- Seadme vael kasutamisel esineb vigastusohht.
- Seadme osad võivad kaitamisel minna kuumaks. Võtke seetõttu kinni ainult käepidemest.
- Ärge mitte kunagi kaitage seadet ilma vahetatavate plaatideta! Jälgige, et kaitamisel on paigaldatud alati üks vahetatavate plaatide paar. Küttekehad lähevad väga kuumaks!
- Laske seadmel enne puhastamist, vahetatavate plaatide vahetamist või seadme ärapanekut esmalt täielikult jahtuda.
- Olge valmis toitude väljavõtmisel ettevaatlik. Seade ning toidud on väga kuumad.
- Kasutage seadet ainult stabiilsel, libisemiskindlal ja tasasel aluspinnal.
- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kau-gjuhtimissüsteemi.
-  Ettevaatust! Kuum pealispind!

## ⚠ **TÄHELEPANU! TULEOHT!**

- Seadet ei tohi kasutada põlevate materjalide läheduses.
- Ärge katke seadet kasutamise ajal kinni.
- Kasutage seadet ainult kuumuskindlal alusel.
- Ärge mitte kunagi kaitage seadet järelevalveta.

## ⚠ **TÄHELEPANU! VARAKAHJU!**

- Võtke toite ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et vahvliküpseti mittenakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.
- Ärge kasutage puhastamiseks teravaid puhastusvahendeid ja teravaotsalisi esemeid.

## ⓘ **JUHIS**

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

## Vahetatavate plaatide vahetamine

Saate valida 3 erineva vahetatava plaadi vahel:

- Vahetatavad plaadid „Sõõrikud“: sõõrikute küpsetamiseks (joonis D).
- Vahetatavad plaadid „Belgia vahvlid“: vahvlite küpsetamiseks (joonis C).
- Vahetatavad plaadid „Kujundvahvlid“: õõnsate vahvlikujundite poolte valmistamiseks, mida saab siis täita ja kokku panna (joonis B).

### ⚠ HOIATUS!

- ▶ Enne vahetatavate plaatide vahetamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶ Laske seadmel enne vahetatavate plaatide vahetamist jahtuda! Põletusohht!

### ① JUHIS

- ▶ Jälgige vahetatavate plaatide „Kujundvahvlid“ juures alati, et paigaldate ülemise vahetatava plaadi seadme ülemisse ossa ja alumise vahetatava plaadi seadme alumisse ossa. Orienteeruge lahtipöörataval lehel olevate jooniste järgi.

## Vahetatavate plaatide paigaldamine

- 1) Avage seade, selleks vabastage kaanelukustus ⑩ ja pöörake kaas lahti.
- 2) Ülemine vahetatav plaat: Lükake esmalt alumised fiksaatornina ③ alumistesse hoidikutesse ④.
- 3) Suruge nüüd ülemised fiksaatornina ⑦ fiksaatoritesse ①, nii et ülemised fiksaatornina ⑦ hüppavad fiksaatoritesse ① ja vahetatav plaat on tugevasti kinni.
- 4) Alumine vahetatav plaat: Lükake esmalt tagumised fiksaatornina ④ tagumistesse hoidikutesse ⑥.
- 5) Suruge nüüd eesmised fiksaatornina ④ fiksaatoritesse ⑤, nii et eesmised fiksaatornina ④ hüppavad fiksaatoritesse ⑤ ja vahetatav plaat on tugevasti kinni.

- 6) Vajutage tugevalt alumise vahetatava plaadi keskele veendumaks, et see on kindlalt paigaldatud.

## Vahetatavate plaatide väljavõtmine

- 1) Ülemine vahetatav plaat: Lükake fiksaatorid ① ülespoole ja kallutage samaaegselt vahetatavat plaati ettepoole. Tõstke vahetatav plaat alumistest hoidikutes ④ välja.
- 2) Alumine vahetatav plaat: Tõmmake fiksaatorid ⑤ ettepoole. Vahetatav plaat hüppab sellega veidi välja, nii et saate selle tagumistest hoidikutes ⑥ välja tõmmata.

## Esimene kasutuselevõtmine

Teostage järgmine protseduur kõigi 3 vahetatavate plaatide paariga.

- 1) Hõõruge vahetatavate plaatide mitterakkuv pinnakate üks kord keetmiseks sobiva õliga sisse.

### ⚠ HOIATUS!

- ▶ Laske seadmel enne vahetatavate plaatide vahetamist jahtuda! Põletusohht!
- 2) Asetage vahetatavate plaatide paar seadmesse.
  - 3) Ühendage võrgupistik võrgupistikupesassa.
  - 4) Sulgege seade ja lukustage see kaanelukustusega ⑩.
  - 5) Laske seadmel umbes 10 minutit soojeneda.

### ① JUHIS

- ▶ Esimesel kasutamisel võib tekkida kerge lõhna (võimalik on ka vähesel määral suitsu). See on normaalne ja kaob lühikese aja pärast. Palun tagage piisav õhutus. Näiteks avage aken.
- 6) Tõmmake võrgupistik välja ja laske seadmel jahtuda.
  - 7) Puhastage vahetatavad plaadid ja seade nagu peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud.
  - 8) Seade on nüüd kasutusvalmis.

## Käsitsemine

### Küpsetusaegade ülevaade

Iga vahetatavate plaatide paari kohta leiate peatükist „Retseptid“ sobiva põhitaina. Orienteeruge järgneva tabeli abil, millest saate võrra vastavate küpsetusaegade orienteeruvad väärtused. Kui vahvel või sõõrik ei peaks vastama teie isiklikule maitsele, siis kohandage küpsetusaega. Kui kasutate teiste lisanditega tainast, siis võib samuti osutada vajalikuks küpsetusaegade muutmise.

Vahetatavad plaadid	Taina kogus	Põhitaina küpsetusaeg
„Kujundvahvlid“	umbes ½ tl ühe kujundi kohta	3–4 minutit
„Sõõrikud“	2-3 tl ühe sõõrikavormi kohta	2–3 minutit
„Belgia vahvlid“	2-3 spl vahvlivormi kohta	umbes 5 minutit

### Kujundvahvlite küpsetamine

- 1) Valige vahetatavad plaadid „Kujundvahvlid“ ja paigaldage need. Jälgige sealjuures, et monteerite ülemise vahetatava plaadi seadme ülemisse poolde ja alumise vahetatava plaadi alumisse poolde. Süvendatud vormidega vahetatav plaat taina lisamiseks tuleb paigaldada alla.

#### ! TÄHELEPANU!

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.
- 2) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.
  - 3) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa. Punane märgulamp „Power“ 12 põleb.
  - 4) Niipea, kui seade on soojenenud, süttib roheline märgulamp „Käitusvalmis“ 11.
  - 5) Vabastage kaanelukustus 10, avage kaas ja lisage igasse alumiste vahetatavate plaatide vormi umbes 1/2 tl tainast (kujundvahvlite retseptid vt peatükk „Retseptid“).

#### i JUHIS

- ▶ Jälgige, et jaotate taina kujundi kõikidele osadele. Vastasel juhul võib juhtuda, et kujundi mõned osad ei saa täidetud.

- 6) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.

#### ! TÄHELEPANU!

- ▶ Võtke kujundvahvleid ainult plast- või puitlusi-ka või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et seadme mitterakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.

- 7) Umbes 3 - 4 minuti pärast on kujundvahvlid valmis. Vabastage kaanelukustus 10, avage kaas ja võtke kujundvahvlid välja.

- 8) Kui te ei soovi rohkem kujundvahvleid valmistada, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

- 9) Laske kujundvahvlitel veidi jahtuda ja lõigake taina üleliigne osa kujundvahvli servalt noaga ära (puhastage servad).

- 10) Täitke kujundvahvlid soovitud täidisega. Jaotage veidi täidist ka kujundvahvli servale ja pange sobiv vastaspool peale, nii et mõlemad pooled kleepuvad kokku ja tekib õonesfiguur.

### Belgia vahvlite / sõõrikute küpsetamine

- 1) Valige vahetatavad plaadid „Belgia vahvlid“ või „Sõõrikud“ ja paigaldage need.

#### ! TÄHELEPANU!

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.

- 2) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.

- 3) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa. Punane märgulamp „Power“ 12 põleb.

- 4) Niipea, kui seade on soojenenud, süttib roheline märgulamp „Käitusvalmis“ 11.

5) Avage kaas ja lisage umbes 2 - 3 suurt supilusikatäit vahvlitainast kummagi vahviküpsetuspinna keskele või täitke alumise vahetatava plaadi sõõrikuvormid nii palju sõõrikutainaga, et see täidab vastava vormi.

6) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.

## ! TÄHELEPANU!


- ▶ Võtke vahvleid/sõõrikuid ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mitte-metallist esemega, et seadme mittenakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.

Vahvlid on umbes 5 minuti, sõõrikud umbes 2 - 3 minuti pärast valmis. Need ajad võivad olenevalt kasutatavast tainast ja isiklikust maitsest varieeruda. Vabastage kaanelukustus 10, avage kaas ja võtke vahvlid/sõõrikud välja.

7) Kui te ei soovi rohkem vahvleid/sõõrikuid küpsutada, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

## Puhastamine

### ⚠ OHT!

- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul esineb elektrilöögi tõttu eluohu.

### ⚠ HOIATUS!

- ▶ Laske seadmel enne puhastamist jahtuda. Põletusohu!

## ! TÄHELEPANU!

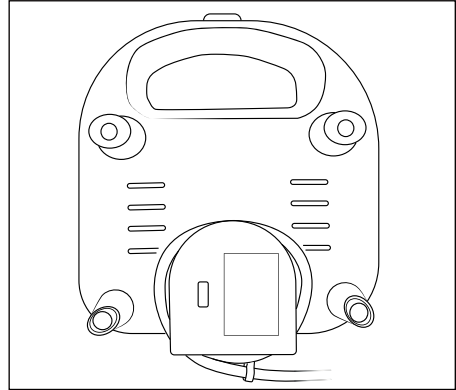
- ▶ Ärge kasutage teravaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. See rikub seadme pealispinda.
- ▶ Ärge mitte mingil juhul puhastage seadet nõudepesumasinas!

## i JUHIS

- ▶ Ärge oodake puhastamisega liiga kaua. Oodake, kuni seade on nii palju jahtunud, et saate sellest ilma põletusohuta kinni võtta. Siis saab toiduainete jääke paremini eemaldada.
- ▶ Vahetatavaid plaate tohib puhastada nõudepesumasinas. Kuna vahetatavate plaatide alumised küljed ei ole pinnakattega, võivad need pärast nõudepesumasinas puhastamist kergelt värvuda. See siiski ei piira talitlust. Me soovime seetõttu vahetatavate plaatide puhastamist käega.
- Pühkige korpus niiske lapiga üle. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige üle vaid puhta veega niisutatud lapiga, et kõrvaldada pesuaine jäägid.
- Eemaldage vahetatavad plaadid, puhastage neid soojas vees ja lisage juurde veidi pesuainet.
- Kui rasv või toiduained peaksid olema jooksnud vahetatavate plaatide alusesse ruumi, kus asuvad küttekehad 2 4, toimige alljärgnevalt:
  - Tupsutage rasv või muud vedelikud majapidamispaberi tükiga ära.
  - Eemaldage kinnipõlenud jäägid puitspaatli või väikese puitvardaga.
- Kuivatage enne uuesti kasutamist hoolikalt kõik osad.

## Hoidmine

- Puhastage seadet nagu peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud.
- Kerige võrgukaabel seadme alumisel küljel olevale kaablihoidikule **13** ja kinnitage kaabel kaabliklambriga.



- Hoidke seadet kuivas kohas.

## Vigade kõrvaldamine

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Võrgupistik ei ole pistikupesas.	Ühendage võrgupistik vooluvõrku.
	Seade on defektne.	Pöörduge klienditeeninduse poole.
Sõõrikud/kujundvahvlid/vahvlid lähevad liiga tumedaks.	Sõõrikud/kujundvahvlid/vahvlid olid seadmes liiga kaua.	Võtke sõõrikud/kujundvahvlid/vahvlid varem välja.

## Retseptid

### Belgia vahvlite põhitainas

#### Lisandid umbes 18-20 tükile:

- ◆ 250 g margariini või võid
- ◆ 200 g suhkrut
- ◆ 2 pakikest vaniljesuhkrut
- ◆ 5 muna
- ◆ 500 g jahu
- ◆ 2 tl küpsetuspulbrit
- ◆ 350 - 400 ml piima

- 1) Vahustage munad.
- 2) Lisage juurde suhkur ja vaniljesuhkur ning segage kõik kokku.
- 3) Lisage juurde sulatatud või margariin.
- 4) Segage juurde küpsetuspulber.
- 5) Lisage pidevalt segades juurde vaheldumisi järkjärgult piim ja jahu.
- 6) Segage kõik käsikseriga kõrgeimal astmel, kuni tekib ühtlane tainas.

## Šokolaadivahvlid

### Lisandid umbes 12-14 tükile:

- ◆ 150 g pehmet võid
- ◆ 3 muna
- ◆ 150 g suhkrut
- ◆ 100 g riivitud valget šokolaadi
- ◆ 250 g jahu
- ◆ 1 tl kaneeli
- ◆ 50 ml piima

- 1) Vahustage munad.
- 2) Lisage juurde suhkur ja kaneel ning segage kõik kokku.
- 3) Lisage juurde sulatatud või margariin.
- 4) Lisage pidevalt segades juurde vaheldumisi järkjärgult piim ja jahu.
- 5) Viimasena lisage riivitud šokolaad.
- 6) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel, kuni tekib ühtlane tainas.

## Kujundvahvlite põhitainas

### Lisandid umbes 20 küpsetamiseks:

- ◆ 400 g jahu
- ◆ 100 g suhkrut
- ◆ 100 g pehmet võid
- ◆ 2 muna
- ◆ 100 ml piima
- ◆ ¼ tl küpsetuspulbrit

- 1) Segage või, suhkur ja munad.
- 2) Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage see juurde.
- 3) Lisage juurde piim.
- 4) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel.

### **i** JUHIS

- ▶ Kujundvahvleid võite täita kõige erinevamate lisanditega:  
Näiteks marmelaadi, suhkruglasuuri, pähkli-nugatikreemi, pudingi, jogurti, õunapüree, karamelli, rõõsa koore või toitvamate täidistega nagu kodujuustu, ürdikohupiima, aioli, tzatziki, sulatatud Gouda juustuga jne.
- ▶ Võite kujundvahvlid katta ka šokolaadiglasuuri või suhkruglasuuriga või puistata peale tuhksuhkrut.

## Kujundvahvlite magus tainas

### Lisandid umbes 25 küpsetamiseks:

- ◆ 500 g jahu
- ◆ 200 g suhkrut
- ◆ 200 g võid või margariini
- ◆ 200 g hapukoort
- ◆ 3 muna
- ◆ 1 tl küpsetuspulbrit
- ◆ 1 pakike vaniljesuhkrut

- 1) Eraldage kahest munast munarebud ja munavalged. Munarebud ei ole vajalikud.
- 2) Segage või/margariin, suhkur, vaniljesuhkur, 2 munavalget ja terve muna (munarebu ja munavalge).
- 3) Segage juurde hapukoort.
- 4) Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage see juurde.
- 5) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel.

### **i** JUHIS

- ▶ Magusaid kujundvahvleid võite täita kõige erinevamate lisanditega:  
näiteks marmelaadi, suhkruglasuuri, pähkli-nugatikreemi, pudingi, jogurti, õunapüree, karamelli või rõõsa koorega.
- ▶ Võite kujundvahvlid katta ka šokolaadiglasuuri või suhkruglasuuriga või puistata peale tuhksuhkrut.

## Kujundvahvlite soolane tainas

### Lisandid umbes 10 küpsetamiseks:

- ◆ 200 g jahu
- ◆ 125 g margariini
- ◆ 1 muna
- ◆ ¼ tl küpsetuspulbrit
- ◆ 1 näputäis suhkrut
- ◆ 1 noaotsatäis soola

- 1) Segage margariin, suhkur, muna ja sool.
- 2) Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage see juurde.
- 3) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel.

### **i** JUHIS

- ▶ Soolaseid kujundvahvleid võite täita kõige erinevamate lisanditega:  
Näiteks kodujuustu, ürdikohupiima, aioli, tzatziki, sulatatud Gouda juustuga jne.

## Sõõrikute põhitainas

### Lisandid umbes 72 tükile:

- ◆ 260 g jahu
- ◆ 130 g suhkrut
- ◆ 1 pakk vaniljesuhkrut
- ◆ 250 ml piima
- ◆ 3 muna
- ◆ 5 sl päevalilleõli
- ◆ 1 pakk küpsetuspulbrit

- 1) Segage jahu, suhkur, vaniljesuhkur, piim, muna, õli ja küpsetuspulber ühtlaseks tainaks.

### **i** JUHIS

- ▶ Võite sõõrikud katta ka šokolaadiglasuuri või suhkruglasuuriga või puistata peale tuhksuhkrut.

## Marjajogurti sõõrikud

### Lisandid umbes 48 tükile:

- ◆ 150 g jahu (täisteranisujahu)
- ◆ 50 g jahu (kaerajahu)
- ◆ alternatiivse variandina lahustuvaid kaerahelbeid
- ◆ 3 tl küpsetuspulbrit
- ◆ 180 g jogurtit (1 väike tops, maasika- või banaani jogurtit)
- ◆ 4 sl õli (päevalilleõli)
- ◆ 40 g roosuhkrut
- ◆ 4 sl vett

- 1) Segage täisteranisujahu ja kaerajahu küpsetuspulbriga.
- 2) Segage jahusegu ülejäänud lisanditega tainaks.

## Fitnessi-sõõrikud

### Lisandid umbes 48 tükile:

- ◆ 6 sl roosuhkrut
- ◆ 1 näputäis muskaati
- ◆ 1 näputäis kaneeli
- ◆ 175 g jahu, tumedat
- ◆ 1 pakk küpsetuspulbrit
- ◆ 8 sl õli (päevalilleõli)
- ◆ 8 sl jogurtit (joogijogurtit)

- 1) Segage kausis roosuhkur, muskaat, kaneel, jahu ja küpsetuspulber.
- 2) Lisage aeglaselt juurde õli ja joogijogurt ja sealjuures segage pidevalt, et tekiks kreemjas tainas.

## Mustikavahvlid

### Lisandid umbes 8-10 tükile:

- ◆ 2 muna
- ◆ 100 g suhkrut
- ◆ 100 g sulatatud võid või margariini
- ◆ 160 ml piima
- ◆ 200 g jahu
- ◆ ½ tl küpsetuspulbrit
- ◆ 130 g mustikaid (värsked või külmutatud)

- 1) Vahustage munad vahule.
- 2) Lisage juurde piim ja sulatatud või ning segage need kokku.
- 3) Sõeluge jahu ja küpsetuspulber teises kausis kokku ja lisage siis suhkur juurde. Segage kõik kuivad lisandid.
- 4) Lisage järkjärgult vedel munade ja piima segu pidevalt segades juurde. Seejärel segage kõik käsimekseriga kõrgeimal astmel läbi, kuni tekib ühtlane tainas.
- 5) Lisage juurde kõik (ülessulatatud) mustikad ja segage tainamassi.
- 6) Küpsetage mustikavahvlid juhendi järgi.

## Vegan banaanivahvlid

### Lisandid umbes 6-8 tükile:

- ◆ 220 g speltanisujahu või nisujahu
- ◆ 1-2 väga küpset, keskmise suurusega banaani
- ◆ 380 ml vaniljemaitselist sojapiima
- ◆ 2 tl küpsetuspulbrit
- ◆ 1 tl kaneeli
- ◆ 1 näputäis soola

- 1) Purustage kooritud ja tükkideks lõigatud banaanid kahvliga, nii et tekkib mehu.
- 2) Segage jahu, küpsetuspulber ja kaneel kausis kokku.
- 3) Segage juurde banaanimehu.
- 4) Lisage seejärel sojapiim järkjärgult juurde ja segage kõik, kuni tekib homogeenne tainas.
- 5) Küpsetage vegan banaanivahvlid juhendi järgi.

## Jäätmekäitus

### Seadme jäätmekäitus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei

tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlustevõttesse.

**See jäätmekäitus on teile tasuta.**

**Säästke keskkonda ja käidelge nõuetekohaselt.**

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

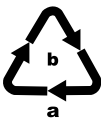


Kasutatud toodete täiendavate jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

### Pakendi jäätmekäitus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja

numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–

98: komposiitmaterjalid.

## Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

### Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

### Garantii aeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantii aega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasuta.

## Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

## Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 466115\_2404, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Adressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ning saate toote numbri (IAN) 466115\_2404 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

## Teenindus

**EE** Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: [kompernass@lidl.ee](mailto:kompernass@lidl.ee)

IAN 466115\_2404

## Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

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

## **Satura rādītājs**

<b>Ievads</b> .....	<b>74</b>
Noteikumiem atbilstoša lietošana .....	74
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli .....	74
<b>Piegādes komplekts</b> .....	<b>75</b>
<b>Ierīces apraksts</b> .....	<b>75</b>
<b>Tehniskie parametri</b> .....	<b>75</b>
<b>Drošības norādījumi</b> .....	<b>76</b>
<b>Maināmo plākšņu nomaiņa</b> .....	<b>78</b>
Maināmo plākšņu ievietošana .....	78
Maināmo plākšņu izņemšana .....	78
<b>Pirmreizējā lietošana</b> .....	<b>78</b>
<b>Lietošana</b> .....	<b>79</b>
Pārskats par cepšanas laikiem .....	79
Vafeļu ar dažādiem motīviem cepšana .....	79
Beļģu vafeļu / virtuļu cepšana .....	80
<b>Tīrīšana</b> .....	<b>80</b>
<b>Uzglabāšana</b> .....	<b>81</b>
<b>Kļūmju novēršana</b> .....	<b>81</b>
<b>Receptes</b> .....	<b>81</b>
Vegāniskās vafeles ar banāniem .....	84
<b>Likvidēšana</b> .....	<b>84</b>
Ierīces likvidēšana .....	84
Iepakojuma likvidēšana .....	85
<b>Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija</b> .....	<b>85</b>
Serviss .....	86
Importētājs .....	86

## Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi! Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu.



Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

## Noteikumiem atbilstoša lietošana

Ierīce ir paredzēta vienīgi parasto vafeļu, vafeļu ar dažādiem motīviem un virtuļu cepšanai.

Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai privātās māsāimniecībās. Neizmantojiet šo ierīci komerciāliem nolūkiem! Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci neatbilstoši noteikumiem.

## Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	<p><b>BĪSTAMI!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.</p>
--	--

	<p><b>BRĪDINĀJUMS!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti nopietni miesas bojājumi.</p>
	<p><b>UZMANĪBU!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.</p>
	<p><b>IEVĒRĪBA!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒRĪBA!” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties materiālais kaitējums.</p>
	<p>Šī norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.</p>
	<p>Izlasīt instrukciju.</p>
	<p>Mainštrāva/mainšpriegums</p>
	<p>Neiegremdēt ūdenī!</p>
	<p>Var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.</p>
	<p>Maināmo plāksņu pārklājums ir pārtikas produktiem nekaitīgs.</p>

## Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- vafeļu pannā
  - 2 maināmās plāksnes „Beļģu vafeles”
  - 2 maināmās plāksnes „Vafeles ar dažādiem motīviem”
  - 2 maināmās plāksnes „Virtulji”
  - lietošanas instrukcija
- 1) Izņemiet ierīci, maināmās plāksnes un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
  - 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu un uzlīmes.

### **i** NORĀDE

- ▶ Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- ▶ Ja kāda komponenta trūkst vai bojāts komponents ir bojāts sabojāta iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruna numuru (skatiet sadaļu **Serviss**).

## Ierīces apraksts

A attēls:

- 1 Fiksatori
- 2 Sildelements
- 3 Apakšējie turētāji
- 4 Sildelements
- 5 Fiksatori
- 6 Aizmugurējie turētāji

B attēls (vafeles ar dažādiem motīviem):

- 7 Augšējie fiksācijas izciļņi
- 8 Apakšējie un aizmugurējie fiksācijas izciļņi (plakani un plati)
- 9 Priekšējie fiksācijas izciļņi

C attēls (beļģu vafeles):

- 7 Augšējie fiksācijas izciļņi
- 8 Apakšējie un aizmugurējie fiksācijas izciļņi (plakani un plati)
- 9 Priekšējie fiksācijas izciļņi

D attēls (virtulji):

- 7 Augšējie fiksācijas izciļņi
- 8 Apakšējie un aizmugurējie fiksācijas izciļņi (plakani un plati)
- 9 Priekšējie fiksācijas izciļņi

E attēls:


- 10 Vāka fiksators
- 11 Indikācijas lampiņa „Darbgatavība”
- 12 Indikācijas lampiņa „Darbība”
- 13 Kabeļa uzlīšanas ietvars

## Tehniskie parametri

Spriegums	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jaudas patēriņš	750 W

## Drošības norādījumi

### **⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!**

- Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānoņem, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, bet ne ārpus telpām.
-  Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.
- Tīrot ierīci, raugieties, lai ierīces iekšienē neiekļūtu ūdens. Nekad nemazgājiet ierīci tekošā ūdenī.
- Raugieties, lai ierīce nevienā brīdī nesaskaras ar ūdeni. Nekad nelietojiet ierīci ūdens tuvumā vai blakus traukiem, kuros atrodas šķidrums.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet vadu tā, lai to nevarētu iespiest vai kā citādi bojāt.
- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai ierīci izslēgtu.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīces fīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem. Ierīce un pieslēguma vads ir jāargā no bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.

- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Ierīces daļas darbības laikā var sakarst. Tāpēc pieskarieties tikai rokturim.
- Nekad nedarbiniet ierīci bez maināmajām plāksnēm! Raugieties, lai ierīces darbības laikā tajā būtu uzstādīts viens maināmo plāksņu pāris. Sildelementi kļūst ļoti karsti!
- Pirms ierīces tīrīšanas, maināmo plāksņu nomaiņas vai ierīces novietošanas glabāšanā ļaujiet tai vispirms pilnībā atdzist.
- Ievērojiet piesardzību, ņemot ārā gatavos produktus. Gan pati ierīce, gan arī gatavie produkti ir ļoti karsti.
- Lietojiet ierīci tikai uz stabilas, neslidošas un līdzenas virsmas.
- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.



- **Uzmanību! Karsta virsma!**

## ⚠ **UZMANĪBU! UGUNSBĪSTAMĪBA!**

- Ierīci nedrīkst lietot degošu materiālu tuvumā.
- Neapsedziet ierīci, kamēr tā darbojas.
- Darbiniet ierīci tikai uz karstumizturīgas pamatnes.
- Nekad neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības.

## ⚠ **IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

- Gatavo produktu izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstiņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu vafeļu pannas pretpiedeguma pārklājumu.
- Neizmantojiet tīrīšanai agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai smailus priekšmetus.

## ⓘ **NORĀDE**

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums ir piemērots darbībai gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmā.

## Maināmo plākšņu nomaiņa

Izvēlei ir pieejamas 3 maināmās plāksnes:

- maināmās plāksnes „Virtuļi”: virtuļu cepšanai (D att.),
- maināmās plāksnes „Beļģu vafeles”: vafeļu cepšanai (C att.),
- maināmās plāksnes „Vafeles ar dažādiem motīviem”: dobu vafeļu pusīšu ar dažādiem motīviem cepšanai, kurās pēc tam var ievietot pildījumu un pēc tam salikt kopā (B att.).

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Pirms maināmo plākšņu nomaiņas vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktlīdzdas.
- ▶ Pirms maināmo plākšņu nomaiņas ļaujiet maināmajām plāksnēm vispirms atdzist! Apdegumu risks!

### ❗ NORĀDE

- ▶ Attiecībā uz maināmajām plāksnēm „Vafeles ar dažādiem motīviem” vienmēr raugieties, lai augšējā maināmā plāksne tiktu uzstādīta ierīces augšējā daļā, bet apakšējā maināmā plāksne atrastos ierīces apakšējā daļā. Skatiet atlokāmās lapas attēlus.

## Maināmo plākšņu ievietošana

- 1) Atveriet ierīci, atbloķējot vāka fiksatoru ⑩ un paceļot uz augšu vāku.
- 2) Augšējā maināmā plāksne: vispirms iebīdīet apakšējos fiksācijas izciļņus ⑧ apakšējos turētājos ③.
- 3) Uzspiediet augšējos fiksācijas izciļņus ⑦ uz fiksatoriem ① tā, lai fiksācijas izciļņi ⑦ novietotos zem fiksatoriem ① un maināmā plāksne nofiksētos.

- 4) Apakšējā maināmā plāksne: Vispirms iebīdīet aizmugurējos fiksācijas izciļņus ⑧ aizmugurējos turētājos ⑥.
- 5) Uzspiediet priekšējos fiksācijas izciļņus ⑨ uz fiksatoriem ⑤ tā, lai fiksācijas izciļņi ⑨ novietotos zem fiksatoriem ⑤ un maināmā plāksne nofiksētos.
- 6) Vienu reizi spēcīgi uzspiediet uz apakšējās maināmās plāksnes, lai pārliecinātos, vai tā ir ievietota drošā veidā.

## Maināmo plākšņu izņemšana

- 1) Augšējā maināmā plāksne: bīdīet fiksatorus ① uz augšu, vienlaikus sasverot maināmo plāksni uz priekšu. Izceliet maināmo plāksni no apakšējiem turētājiem ③.
- 2) Apakšējā maināmā plāksne: pavelciet fiksatorus ⑤ uz priekšu. Šīs darbības rezultātā maināmā plāksne nedaudz izvirzās uz āru, ļaujot to izvilkt ārā no aizmugurējiem turētājiem ⑥.

## Pirmreizējā lietošana

Veiciet tālāk norādītās darbības katram no 3 maināmo plākšņu pāriem.

- 1) Vienu reizi ieziediet maināmo plākšņu pretpiedeguma pārklājumu ar cepšanai piemērotu eļļu.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Pirms maināmo plākšņu nomaiņas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist! Apdegumu risks!
- 2) Ievietojiet vienu no maināmo plākšņu pāriem ierīcē.
  - 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktlīdzdā.
  - 4) Aizveriet ierīci un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ⑩.
  - 5) Ļaujiet ierīcei apm. 10 minūtes uzkarst.

## **i** NORĀDE

- ▶ Pirmajā lietošanas reizē var parādīties viegla smaka (iespējama arī neliela dūmošana). Tā ir normāla parādība, kas izzūd pēc neilga laika. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu. Atveriet, piemēram, logu.
- 6) Atvienojiet tīkla spraudni un ļaujiet ierīcei atdzist.
- 7) Noīriet maināmās plāksnes un izīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīršana”.
- 8) Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

## Lietošana

### Pārskats par cepšanas laikiem

Nodaļā „Receptes” atradīsiet pamatmiklas aprakstu atbilstoši katram maināmo plāksņu pārim. Izmantojiet tālāk sniegto tabulu, lai skatītu orientējošās vērtības attiecībā uz cepšanas laikiem. Ja vafele vai virtulis neatbilst jūsu individuālajai gaumei, pielāgojiet cepšanas laiku. Ja izmantojiet miklu ar citām sastāvdaļām, var būt nepieciešams mainīt arī cepšanas laikus.

Maināmās plāksnes	Miklas daudzums	Pamatmiklas cepšanas laiki
„Vafeles ar dažādiem motīviem”	aptuveni 1/2 tējkaroti uz vienu motīvu	3–4 min.
„Virtuļi”	2-3 tējkarotes vienai miklas kukuliša formai	2–3 min.
„Beļģu vafeles”	2-3 ēd.k. uz vienu vafeļu formu	apm. 5 minūtes

## Vafeļu ar dažādiem motīviem cepšana

- 1) Izvēlieties maināmās plāksnes „Vafeles ar dažādiem motīviem” un ievietojiet tās ierīcē. Raugieties, lai augšējā maināmā plāksne tiktu uzstādīta ierīces augšējā daļā, bet apakšējā maināmā plāksne – ierīces apakšējā daļā. Maināmā plāksne ar padziļinātām formiņām miklas iepildīšanai ir jāievieto apakšā.

## **!** IEVĒRĪBAI!

- ▶ Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.
- 2) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru **10**.
- 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktlīzdā. Iedegas sarkanā indikācijas lampiņa „Darbība” **12**.
- 4) Tiklīdz ierīce ir uzkarusī, iedegas zaļā indikācijas lampiņa „Darbgatavība” **11**.
- 5) Atbloķējiet vāka fiksatoru **10**, atveriet vāku un katrā no apakšējās maināmās plāksnes formiņām ielejiet aptuveni 1/2 tējkaroti miklas (vafeļu ar dažādiem motīviem receptes ir atrodamas nodaļā „Receptes”).

## **i** NORĀDE

- ▶ Raugieties, lai mikla tiktu izkļiedēta pa visu motīva formiņu. Pretējā gadījumā kāda motīva daļa var palikt neaizpildīta.
- 6) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru **10**.

## **!** IEVĒRĪBAI!

- ▶ Vafeļu ar dažādiem motīviem izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka karoti vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu ierīces pretpiedeguma pārklājumu.
- 7) Pēc apm. 3–4 minūtēm vafeles ar dažādiem motīviem ir gatavas. Atbloķējiet vāka fiksatoru **10**, atveriet vāku un izņemiet vafeles ar dažādiem motīviem.

- 8) Ja vairs nevēlaties turpināt vafeļu ar dažādiem motīviem cepšanu, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla spraudni.
- 9) Ļaujiet vafelēm ar dažādiem motīviem nedaudz atdzist un ar nazi nogrieziet lieko mīklu no pagatavoto vafeļu malām (piešķiriet vafelēm paredzēto formu).
- 10) Iepildiet vafelēs ar dažādiem motīviem vēlamu pildījumu. Uzdziediet nedaudz pildījuma arī uz vafeļu motīva malīņām un uzlieciet virsū atbilstošās formiņas otro pusi tā, lai abas puses saliptu kopā un izveidotos figūra ar dobu vidu.

## Beļģu vafeļu / virtuļu cepšana

- 1) Izvēlieties maināmās plāksnes „Beļģu vafeles” vai „Virtuļi” un ievietojiet tās ierīcē.
- ⓘ IEVĒRĪBA!**
- ▶ Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.
- 2) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru **10**.
  - 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Iedegas sarkanā indikācijas lampiņa „Darbība” **12**.
  - 4) Tiklīdz ierīce ir uzkarusī, iedegas zaļā indikācijas lampiņa „Darbgatavība” **11**.
  - 5) Atveriet vāku un uzlieciet aptuveni 2–3 lielas ēdamkarotes vafeļu mīklas pa vidu katrai no vafeļu cepšanas virsmām vai iepildiet maināmās plāksnes virtuļu formiņās tik daudz virtuļu mīklas, lai tā aizpildītu visu formiņu.
  - 6) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru **10**.

**ⓘ IEVĒRĪBA!**


- ▶ Lai nesabojātu ierīces pretpiedeguma pārklājumu, vafeļu/virtuļu izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstīņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla.

Vafeles ir gatavas apmēram pēc 5 minūtēm, bet virtuļi – apmēram pēc 2–3 minūtēm. Atkarībā no izmantotās mīklas un individuālās gaumes šis laiks var atšķirties. Atbloķējiet vāka fiksatoru **10**, atveriet vāku un izņemiet vafeles/virtuļus.

- 7) Ja vairs nevēlaties turpināt vafeļu/virtuļu cepšanu, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla spraudni.

## Tīrīšana

### **⚠ BĪSTAMI!**

- ▶ Vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un tikai tad tīriet ierīci.
- ▶  Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

- ▶ Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist. Apdegumu risks!

**ⓘ IEVĒRĪBA!**

- ▶ Nelietojiet agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tas sabojās ierīces virsmu.
- ▶ Nemazgājiet maināmās plāksnes vai pašu ierīci trauku mazgājamajā mašīnā!

**ⓘ NORĀDE**

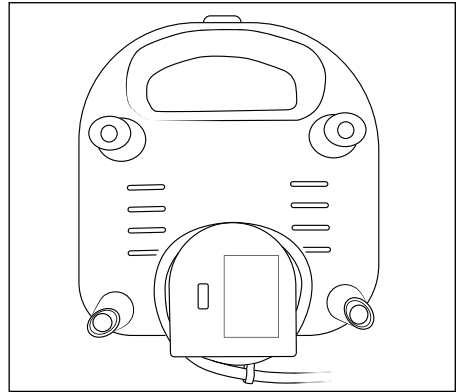
- ▶ Pārāk nekavējieties ar ierīces tīrīšanu. Pagaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi tik daudz, ka varat tai pieskarties, negūstot apdegumus. Tad pārtikas produktu paliekas būs vieglāk noīrāmas.
- ▶ Maināmās plāksnes drikst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Tā kā maināmo plāksņu apakšpuse nav pārklāta, pēc mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā uz tām var viegli rasties traipi. Tomēr tas neietekmē ierīces darbību. Tāpēc iesakām tīrīt maināmās plāksnes ar roku.
- Noslaukiet korpusu ar mitru lupatīņu. Ja nefīrums ir grūti noīrāms, uzlejiet uz drāniņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Noslaukiet vēlreiz tikai ar tīrā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai noīrētu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- Noņemiet maināmās plāksnes, nomazgājiet tās siltā ūdenī, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.

- Ja nodalījumā zem maināmajām plāksnēm, kurā atrodas sildelementi ② ③ ④, tomēr ir iekļuvušas taukvielas vai pārtikas produkti, rīkojieties šādi:
  - Taugvielas vai citus šķidrums nosusiniet ar virtuves papīra dvieļi.
  - Piedegumus noīriet ar koka lāpstiņu vai mazu koka iesmiņu.
- Visas daļas pirms atkārtotas lietošanas kārtīgi nožāvējiet.

## Uzglabāšana

- Noīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.
- Tikla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uztišanas ietvaram ⑩ ierīces apakšpusē un nofiksējiet

ar kabeļa sastiprinātāju.



- Uzglabājiet ierīci sausā vietā.

## Kļūmju novēršana

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Tikla kontaktspraudnis nav iesprausts kontaktligzdā.	Pievienojiet kontaktspraudni elektrotīklam.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties klientu apkalpošanas centrā.
Virtuļi / vafeles ar dažādiem motīviem / parastās vafeles kļūst pārāk tumšas.	Virtuļi / vafeles ar dažādiem motīviem / parastās vafeles ierīcē ir atradušās pārāk ilgi.	Izņemiet virtuļus / vafeles ar dažādiem motīviem / parastās vafeles no ierīces ātrāk.

## Receptes

### Pamatmīkla beļģu vafelēm

#### Sastāvdaļas aptuveni 18–20 porcijām

- ◆ 250 g margarīna vai sviesta
- ◆ 200 g cukura
- ◆ 2 paciņas vaniļas cukura
- ◆ 5 olas
- ◆ 500 g miltu
- ◆ 2 iējkarotes cepamā pulvera
- ◆ 350–400 ml piena

- 1) Saputojiet olas putās.
- 2) Pievienojiet cukuru un vaniļas cukuru un visu samaisiet.
- 3) Pievienojiet izkausētu sviestu vai margarīnu.
- 4) Iejauciet cepamo pulveri.
- 5) Nepārtraukti maisot, pamīsus un pakāpeniski pievienojiet miklai pienu un miltus.
- 6) Visu samaisiet ar rokas mikseri, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi, līdz izveidojas vijīga mīkla bez kunkuļiem.

## Vafeles ar šokolādi

### Sastāvdaļas aptuveni 12–14 porcijām:

- ◆ 150 g mīksta sviesta
  - ◆ 3 olas
  - ◆ 150 g cukura
  - ◆ 100 g rīvētas baltās šokolādes
  - ◆ 250 g miltu
  - ◆ 1 tējkarote kanēļa
  - ◆ 50 ml piena
- 1) Saputojiet olas putās.
  - 2) Pievienojiet cukuru un kanēli un visu samaisiet.
  - 3) Pievienojiet izkausētu sviestu vai margarīnu.
  - 4) Nepārtraukti maisot, pamīšus un pakāpeniski pievienojiet mīklai pienu un miltus.
  - 5) Beigās iejauciet mīklā skaidriņās sarīvētu šokolādi.
  - 6) Visu samaisiet ar rokas mikseri, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi, līdz izveidojas vijīga mīkla bez kunkuļiem.

## Pamatmīkla vafelēm ar dažādiem motīviem

### Sastāvdaļas norādītas aptuveni 20 cepšanas reizēm.:

- ◆ 400 g miltu
  - ◆ 100 g cukura
  - ◆ 100 g mīksta sviesta
  - ◆ 2 olas
  - ◆ 100 ml piena
  - ◆ ¼ tējkarotes cepamā pulvera
- 1) Samaisiet kopā sviestu, cukuru un olas.
  - 2) Samaisiet kopā miltus ar cepamo pulveri un pievienojiet pārējai mīklai.
  - 3) Pielejiet klāt pienu.
  - 4) Visu samaisiet ar rokas mikseri, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi.

### **i** NORĀDE

- ▶ Vafeļu ar dažādiem motīviem pildījumam varat izmantot dažādas sastāvdaļas: piemēram, marmelādi, cukura glazūru, riekstu-nugas krēmu, pudīņu, jogurtu, ābolu biezeni, karameli, saldo krējumu vai sāļos pildījumus, piemēram, krēmsieru, biezpienu ar zaļumiem, Aioli mērci, Tzatziki mērci, kausētu Goudas sieru u.c.
- ▶ Vafeles ar dažādiem motīviem varat pārliet arī ar šokolādes vai cukura glazūru vai pārkaisīt ar pūdercukuru.

## Saldā mīkla vafelēm ar dažādiem motīviem

### Sastāvdaļas norādītas aptuveni 25 cepšanas reizēm.

- ◆ 500 g miltu
  - ◆ 200 g cukura
  - ◆ 200 g sviesta vai margarīna
  - ◆ 200 g krējuma
  - ◆ 3 olas
  - ◆ 1 tējkarote cepamā pulvera
  - ◆ 1 paciņa vaniļas cukura
- 1) Atdaliet divu olu dzeltenumus no baltumiem. Olu dzeltenums vairs nebūs nepieciešams.
  - 2) Sajauciet sviestu/margarīnu ar cukuru, vaniļas cukuru, 2 olu baltumiem un vienu veselu olu (olas dzeltenumu un baltumu).
  - 3) Iemaisiet masā krējumu.
  - 4) Samaisiet kopā miltus ar cepamo pulveri un pievienojiet pārējai mīklai.
  - 5) Visu samaisiet ar rokas mikseri, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi.

### **i** NORĀDE

- ▶ Saldo vafeļu ar dažādiem motīviem pildījumam varat izmantot dažādas sastāvdaļas: piemēram, marmelādi, cukura glazūru, riekstu-nugas krēmu, pudīņu, jogurtu, ābolu biezeni, karameli vai saldo krējumu.

- ▶ Vafeles ar dažādiem motīviem varat pārliet arī ar šokolādes vai cukura glazūru vai pārkaisīt ar pūdercukuru.

## Sālā mīkla vafelēm ar dažādiem motīviem

### Sastāvdaļas norādītas aptuveni 10 cepšanas reizēm.:

- ◆ 200 g miltu
- ◆ 125 g margarīna
- ◆ 1 ola
- ◆ ¼ tējkarotes cepamā pulvera
- ◆ 1 šķipsniņa cukura
- ◆ 1 naža gals sāls

- 1) Sajauciet margarīnu ar cukuru, olu un sāli.
- 2) Samaisiet kopā miltus ar cepamo pulveri un pievienojiet pārējai mīklai.
- 3) Visu samaisiet ar rokas mikseri, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi.

### **i** NORĀDE

- ▶ Sāļo vafeļu ar dažādiem motīviem pildījuma varat izmantot dažādas sastāvdaļas: piemēram, krēmsieru, biezpienu ar zaļumiem, Aioli mērci, Tzatziki mērci, kausētu Goudas sieru u.c.

## Virtuļu pamatmīkla

### Sastāvdaļas aptuveni 72 porcijām:

- ◆ 260 g miltu
- ◆ 130 g cukura
- ◆ 1 paciņa vaniļas cukura
- ◆ 250 ml piena
- ◆ 3 olas
- ◆ 5 ēdamkarotes saulespuķu eļļas
- ◆ 1 paciņa cepamā pulvera

- 1) Pagatavojiet mīklu, sajaucot kopā miltus, cukuru, vaniļas cukuru, pienu, olas, eļļu un cepamo pulveri.

### **i** NORĀDE

- ▶ Virtuļus varat pārliet arī ar šokolādes vai cukura glazūru vai pārkaisīt ar pūdercukuru.

## Virtuļi ar augļu jogurtu

### Sastāvdaļas aptuveni 48 porcijām:

- ◆ 150 g miltu (kviešu pilngraudu)
- ◆ 50 g miltu (auzu)
- ◆ pēc izvēles ātrvārāmās auzu pārslas
- ◆ 3 tējkarotes cepamā pulvera
- ◆ 180 g jogurta (1 mazā kārbīņa, zemeņu vai banānu)
- ◆ 4 ēdamkarotes eļļas (saulespuķu)
- ◆ 40 g cukurniedru cukura
- ◆ 4 ēdamkarotes ūdens

- 1) Sajauciet kopā kviešu pilngraudu miltus un auzu miltus ar cepamo pulveri.
- 2) Miltu maisījumu sajauciet kopā ar pārējām sastāvdaļām, līdz izveidojas mīkla.

## Fitnessa virtuļi

### Sastāvdaļas aptuveni 48 porcijām:

- ◆ 6 ēdamkarotes cukurniedru cukura
- ◆ 1 šķipsniņa muskatrieksta
- ◆ 1 šķipsniņa kanēļa
- ◆ 175 g miltu (tumšo)
- ◆ 1 paciņa cepamā pulvera
- ◆ 8 ēdamkarotes eļļas (saulespuķu)
- ◆ 8 ēdamkarotes jogurta (dzeramā jogurta)

- 1) Bļodā samaisiet cukurniedru cukuru, muskat-riekstu, kanēli, miltus un cepamo pulveri.
- 2) Nepārtraukti maisot mīklu, lēnām lejjiet klāt eļļu un jogurtu, lai tā iegūtu krēmīgu konsistenci.

## Melleņu vafeles

### Sastāvdaļas aptuveni 8–10 porcijām:

- ◆ 2 olas
- ◆ 100 g cukura
- ◆ 100 g izkausēta sviesta vai margarīna
- ◆ 160 ml piena
- ◆ 200 g miltu
- ◆ ½ tējkarotes cepamā pulvera
- ◆ 130 g melleņu (svaigu vai sasaldētu)

- 1) Saputojiet olas putās.
- 2) Pievienojiet pienu un izkausēto sviestu, tad visu kārtīgi samaisiet.
- 3) Iesijājiet miltus un cepamo pulveri citā traukā un pievienojiet cukuru. Samaisiet visas sausās sastāvdaļas.
- 4) Nepārtraukti maisot, pakāpeniski pievienojiet olu un piena maisījumu. Pēc tam visu samaisiet ar mikseri, iestatot tam maksimālo maisīšanas pakāpi, līdz izveidojas viļīga mīkla bez kunkuļiem.
- 5) Pievienojiet (atsaldētās) mellenes un iemaisiet tās mīklas masā.
- 6) Cepiet melleņu vafeles atbilstoši instrukcijai.

## Vegāniskās vafeles ar banāniem

### Sastāvdaļas aptuveni 6–8 porcijām:

- ◆ 220 g speltas vai kviešu miltu
- ◆ 1–2 labi nogatavojušies vidēja lieluma banāni
- ◆ 380 ml sojas piena ar vaniļas garšu
- ◆ 2 tējkarotes cepamā pulvera
- ◆ 1 tējkarote kanēļa
- ◆ 1 šķipsniņa sāls

- 1) Saspieties nomizotos un gabaliņos sagrieztos banānus ar dakšu, līdz izveidojas viendabīga putriņa.
- 2) Citā bļodā sajauciet kopā miltus, cepamo pulveri un kanēli.
- 3) Pievienojiet banānu putriņu.
- 4) Pēc tam pakāpeniski pievienojiet sojas pienu un samaisiet, līdz izveidojas viendabīga mīkla.
- 5) Cepiet vegāniskās banānu vafeles saskaņā ar instrukciju.

## Likvidēšana

### Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē to, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/ES.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

**Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.**

Ja noliecotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



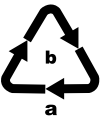
Lai uzzinātu par citām nolietotā izstrādājuma likvidēšanas iespējām, sazinieties ar savu pašvaldību.

## Iepakojuma likvidēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var

pārstrādāt atkārtoti. Iepakojuma materiālus, kas vairs nav nepieciešami, nododiet glabāšanai un pārstrādei saskaņā ar vietējiem noteikumiem.



Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Nemiet vērā dažādo iepakojuma materiālu marķējumus un šķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem.

Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

## Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šis likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

### Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomainīšanas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

### Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

### Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušlu un plistošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

## Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 466115\_2404 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšanu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produkti, kas ir fiksēti kā bojāti, klāt pievienojot pirkumu apliecināšanu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) un, ievadot preces numuru (IAN) 466115\_2404, atvērt savu lietošanas pamācību.

## Serviss

**LV** Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: [kompernass@lidl.lv](mailto:kompernass@lidl.lv)

IAN 466115\_2404

## Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>88</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	88
Verwendete Warnhinweise und Symbole .....	88
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>89</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>89</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>89</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>90</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>92</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	92
Herausnehmen der Wechselplatten .....	93
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>93</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>93</b>
Übersicht Backzeiten .....	93
Motiv-Waffeln backen .....	93
Belgische Waffeln/Donuts backen .....	94
<b>Reinigen</b> .....	<b>95</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>95</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>96</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>96</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>99</b>
Gerät entsorgen .....	99
Verpackung entsorgen .....	99
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>100</b>
Service .....	101
Importeur .....	101

## 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):

	<p><b>GEFAHR!</b> 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.</p>
--	---

	<p><b>WARNUNG!</b> 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.</p>
	<p><b>VORSICHT!</b> 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.</p>
	<p><b>ACHTUNG!</b> 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.</p>
	<p>Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.</p>
	<p>Anleitung lesen.</p>
	<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p>Nicht in Wasser tauchen!</p>
	<p>Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.</p>
	<p>Die Beschichtung der Wechselplatten ist lebensmittelecht.</p>

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

### **i HINWEIS**

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
-  Vorsicht! Heiße Oberfläche!

## ⚠ **ACHTUNG! BRANDGEFAHR!**

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

## ⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## ⓘ **HINWEIS**

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

## **Austauschen der Wechselplatten**

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

## ⚠ **WARNING!**

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

## ⓘ **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 ④.
- 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 **④** in die hinteren Halterungen **⑥**.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen **④** auf die Arretierungen **⑤**, so dass die Rastnasen **④** 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.

## ⓘ **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!

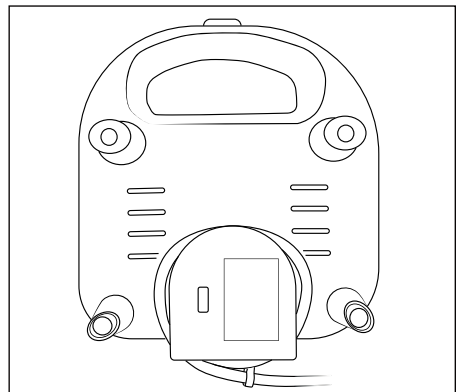
### ⓘ HINWEIS

- ▶ 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 Kabelaufwicklung ⑬ an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

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

## Rezepte

### Basisteig für Belgische Waffeln

#### Zutaten 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 herzhaftere Füllungen Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzener Gouda usw.
- ▶ Sie können die Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

## Süßer Teig für Motiv-Waffeln

### Zutaten 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.

### **i** 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 Instanthatferflocken
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ 180 g Joghurt (1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
- ◆ 4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 40 g Rohrzucker
- ◆ 4 EL Wasser

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

## Fitness-Donut

### Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

## Blaubeerwaffeln

### Zutaten für ca. 8-10 Stück:

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

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

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

## Vegane Bananenwaffeln

### Zutaten für ca 6-8 Stück:

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



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

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

### Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

### Verpackung entsorgen



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



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

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466115\_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

---

IAN 466115\_2404

3 