

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SEW 750 D4

(HR)

РЕКАЏ ВАФЛА

Upute za upotrebu

(GR) (CY)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

(BG)

ГОФРЕТНИК

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 434994_2304

(HR) (BG) (GR)



GB CY

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

HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

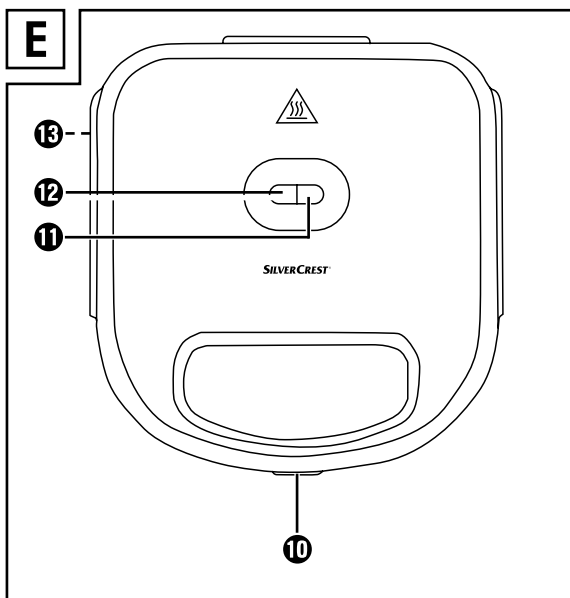
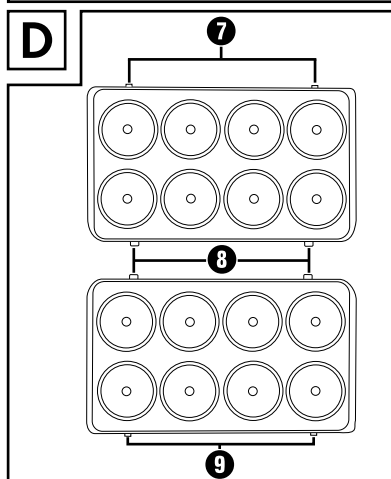
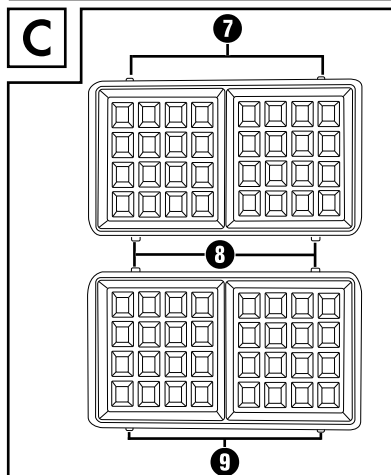
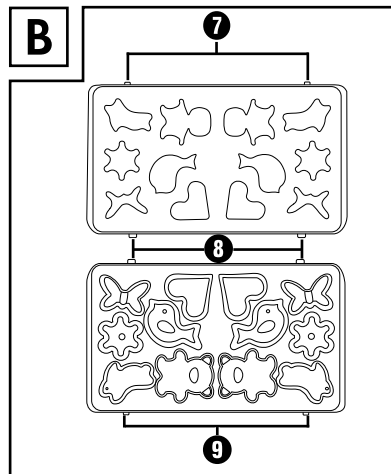
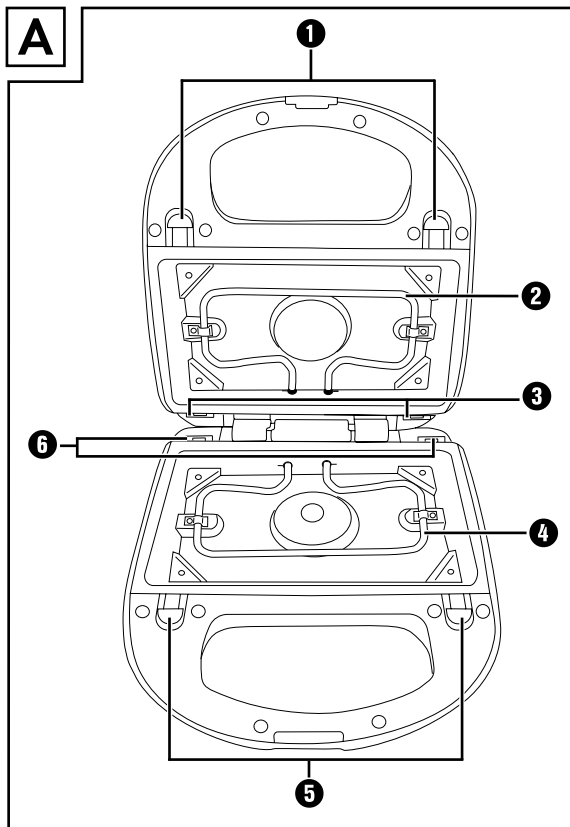
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	19
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	39
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57



Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	3
Tehnički podaci	4
Sigurnosne napomene	4
Zamjena izmjenjivih ploča	6
Umetanje izmjenjivih ploča	7
Vađenje izmjenjivih ploča	7
Prvo puštanje u pogon	7
Rukovanje	8
Pregled vremena pečenja	8
Pečenje motiva od vafli	8
Pečenje valfa/krafni	9
Čišćenje	10
Čuvanje	11
Otklanjanje smetnji	11
Recepti	12
Osnovno tijesto za vafle	12
Čokoladne vafle	12
Osnovno tijesto za motive od vafli	13
Slatko tijesto za motive od vafli	13
Slano tijesto za motive od vafli	14
Osnovno tijesto za krafne	15
Krafne s voćnim jogurtom	15
Fitness krafne	16
Zbrinjavanje	16
Zbrinjavanje uređaja	16
Zbrinjavanje ambalaže	16
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	17
Servis	18
Uvoznik	18

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja!

Time ste se odlučili za moderan i visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe uređaja upoznajte se sa svim pripadajućim napomenama za uporabu i svim sigurnosnim napomenama. Ovaj proizvod koristite isključivo na opisan način i za navedena područja primjene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj je proizvod predviđen isključivo za pečenje vafli, školjica od vafli i krafni.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Uređaj ne koristite u komercijalne svrhe! Proizvođač ne preuzima odgovornost za štete nastale uslijed nenamjenske uporabe.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Pekač vafli
- 2 izmjenjive ploče „Vafle“
- 2 izmjenjive ploče „Školjice“
- 2 izmjenjive ploče „Donut“
- Upute za rukovanje

1) Izvadite uređaj, izmjenjive ploče i upute za rukovanje iz kutije.

2) Odstranite svu ambalažu i eventualno prisutne naljepnice.

NAPOMENA

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete zbog oskudnog pakiranja ili transportne štete se obratite dežurnoj servisnoj telefonskoj liniji (vidi poglavlje **Servis**).

Opis uređaja

Slika A:

- ❶ zaključavanje
- ❷ grijaća spirala
- ❸ donji držači
- ❹ grijaća spirala
- ❺ zaključavanje
- ❻ stražnji držači

Slika B (Ploče za motivi):

- ❷ gornji jezički
- ❸ donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- ❹ prednji jezički

Slika C (Vafle):

- ❷ gornji jezički
- ❸ donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- ❹ prednji jezički

Slika D (Donuts):

- ❷ gornji jezički
- ❸ donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- ❹ prednji jezički

Slika E:

- ❿ Zaključavanje poklopca
- ⓫ Kontrolna lampica „Spreman za rad“
- ⓬ Kontrolna lampica „Power“
- ⓭ Kabelski namatač

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Snaga uređaja	750 W
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada vani.
-  Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.
- ▶ Prilikom čišćenja obratite pažnju na to da voda ne dospije u unutrašnjost uređaja. Uređaj nikada ne smijete čistiti pod mlazom tekuće vode.
- ▶ Osigurajte da uređaj nikada ne može doći u dodir s vodom. Uređajem nikada ne rukujte u blizini vode ili pokraj posuda koje sadrže tekućinu.
- ▶ Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako, da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Nakon svake uporabe izvucite utikač iz utičnice kako biste isključili uređaj.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

** UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Djeca od navršених 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- ▶ Zloupotreba uređaja može uzrokovati ozljede.
- ▶ Tijekom rada, dijelovi uređaja se mogu jako zagrijati. Iz tog razloga dirajte samo ručke uređaja.
- ▶ Uređaj nikada ne koristite bez izmjenjivih ploča! Pazite da je prilikom rada uređaja uvijek umetnut par izmjenjivih ploča. Grijači su jako vrući!
- ▶ Prije čišćenja, zamjene ploča ili odlaganja, uređaj ostavite da se potpuno ohladi.
- ▶ Budite oprezni prilikom vađenja gotovih jela. Uređaj i hrana su vrlo vrući.
- ▶ Uređaj koristite isključivo na stabilnoj i ravnoj podlozi otpornoj na klizanje.
- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne daljinske sustave za upravljanje uređajem.

**Pozor! Vruća površina!**

OPREZ - OPASNOST OD POŽARA!

- Uređaj se ne smije koristiti u blizini zapaljivih materijala.
- Uređaj ne pokrivajte dok radi.
- Uređaj koristite samo na podlozi otpornoj na toplinu.
- Uređaj nikada ne smije raditi bez nadzora.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Sve namirnice vadite isključivo pomoću plastične ili drvene lopatice ili pomoću drugog - nemetalnog - predmeta, kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja kojim je uređaj prevučen.
- Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva niti šiljate predmete.

⚠ Opasnost – strujni udar!

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Zamjena izmjenjivih ploča

Možete birati između 3 različite vrste izmjenjivih ploča:

- Izmjenjive ploče „Donuts”: za pečenje krafni (Slika D).
- Izmjenjive ploče „Vafle”: za pečenje vafli (Slika C).
- Izmjenjive ploče „Vafle s motivima”: za pripremu šupljih motiva od tijesta za vafle kojese mogu puniti i spajati (Slika B).

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije zamjene ploča obavezno izvucite utikač iz utičnice.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Prije zamjene ploča uređaj ostavite da se ohladi! Opasnost od opekлина!

NAPOMENA

- Kod izmjenjivih ploča „Školjke od vafla“ uvijek pazite da gornju izmjenjivu ploču uvijek postavite u gornji dio uređaja, a donju izmjenjivu ploču uvijek u donji dio uređaja. Orijentirajte se prema crtežu na rasklopnoj stranici.

Umetanje izmjenjivih ploča

- 1) Otvorite uređaj otpuštanjem kopče poklopca 10 i otvaranjem poklopca.
- 2) Gornja izmjenjiva ploča: Najprije donje jezičce 8 umetnite u donje držače 3.
- 3) Nakon toga gornje jezičce 7 utisnite u blokade 1, tako da jezičci 7 upadnu pod blokade 1, nakon čega izmjenjiva ploča mora čvrsto sjediti na mjestu.
- 4) Donja izmjenjiva ploča: Najprije stražnje jezičce 8 umetnite u stražnje držače 6.
- 5) Nakon toga prednje jezičce 9 utisnite u blokade 5, tako da jezičci 9 upadnu pod blokade 5, nakon čega izmjenjiva ploča mora čvrsto sjediti na mjestu.
- 6) Čvrsto pritisnite sredinu donje izmjenjive ploče kako biste se uvjerali da je ista ispravno i sigurno umetnuta.

Vađenje izmjenjivih ploča

- 1) Gornja izmjenjiva ploča: Gurnite zaključavanje 1 prema gore i istovremeno izmjenjivu ploču nagnite prema naprijed. Podignite izmjenjivu ploču iz donjih držača 3.
- 2) Donja izmjenjiva ploča: Povucite zaključavanje 5 prema naprijed. Izmjenjiva ploča će time lagano iskočiti, tako da je možete izvući iz stražnjih držača 6.

Prvo puštanje u pogon

Sa svakim od 3 para izmjenjivih ploča obavite sljedeću proceduru.

- 1) Sloj protiv lijepljenja na izmjenjivim pločama jednom premažite jestivim uljem.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Prije izmjene ploča uređaj ostavite da se ohladi! Opasnost od opekлина!

- 2) U uređaj stavite jedan par izmjenjivih ploča.
- 3) Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
- 4) Zatvorite uređaj i zaključajte ga pomoću blokade poklopca 10.
- 5) Pustite uređaj otprilike 10 minuta da se dovoljno zagrije.

NAPOMENA

- Kod prve upotrebe može doći do razvijanja blagog mirisa (moguće je nastanak male količine dima). To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Molimo vas, da osigurate dovoljan odvod zraka. Primjerice otvorite jedan prozor.

- 6) Izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.
- 7) Očistite izmjenjive ploče i uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- 8) Uređaj je sada spreman za rad.

Rukovanje

Pregled vremena pečenja

U poglavlju „Recepti“ pronaći ćete osnovno tijesto prikladno za svaki par izmjenjivih ploča. Orijentirajte se uz pomoć sljedeće tablice iz koje možete uzeti referentne vrijednosti za dotična vremena pečenja. Ako vafli ili krafne ne odgovaraju vašem osobnom ukusu, prilagodite vrijeme pečenja. Ako koristite tijesto s drugačijim sastojcima, možda ćete morati promijeniti i vrijeme pečenja.

Izmjenjive ploče	Vremena pečenja za osnovno tijesto
„Školjkice“	3 – 4 minute
„Donut“	2 – 3 minute
„Vafle“	otprilike 5 minuta

Pečenje motiva od vafli

- 1) Odaberite izmjenjive ploče „Motivi od vafli“ i umetnite ih. Pritom pazite da gornju izmjenjivu ploču stavite u gornju polovicu uređaja, a donju izmjenjivu ploču u donji dio uređaja. Izmjenjiva ploča s udubljenim kalupima za punjenje tijestom mora biti umetnuta kao donja.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada zajedno ne koristite dvije izmjenjive ploče različitog tipa.
- 2) Zatvorite poklopac i zaključajte ga pomoću kopče 10.
 - 3) Mrežni utikač utaknite u utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ 12.
 - 4) Čim se uređaj zagrije, svijetli zelena kontrolna lampica „Spreman za rad“ 12.
 - 5) Otvorite kopču poklopca 10, otvorite poklopac i u svaki od kalupa na donjoj ploči ulijte oko 1/2 velike žlice tijesta (recepte za motive od vafli potražite u poglavlju „Recepti“).

NAPOMENA

- Pritom pazite da tijesto rasporedite preko svih dijelova motiva. U protivnom se može dogoditi da dijelovi motiva neće biti ispunjeni.

- 6) Zatvorite poklopac i zaključajte ga blokadom poklopca ⑩.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Motive od vafle vadite isključivo pomoću plastične ili drvene lopatice ili pomoću drugog prikladnog - nemetalnog - predmeta, kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja kojim je uređaj prevučen.

- 7) Nakon otprilike 3 - 4 minute motivi od vafle su pečeni. Otvorite kopču poklopca ⑩, otvorite poklopac i izvadite motive od vafle.
- 8) Ako više nećete peći motive od vafle, izvadite mrežni utikač iz utičnice.
- 9) Motive od vafle ostavite da se lagano ohlade i nožem odrežite višak tijesta na rubovima motiva.
- 10) Motive od vafle napunite željenim punjenjem. Nešto punjenja rasporedite i po rubu motiva pa zalijepite odgovarajući komad tako da obje polovice budu zalijepljene i tvore šuplju figuru.

Pečenja valfa/krafni

- 1) Odaberite izmjenjive ploče „Vafle“ ili „Donuts“ i umetnite ih.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada zajedno ne koristite dvije izmjenjive ploče različitog tipa.

- 2) Zatvorite poklopac i zaključajte ga blokadom poklopca ⑩.
- 3) Mrežni utikač utaknite u utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ ⑫.
- 4) Čim se uređaj zagrije, svijetli zelena kontrolna lampica „Pripreman za rad“ ⑪.
- 5) Otvorite poklopac i na sredinu svake od površina donje izmjenične ploče stavite 2 do 3 velike žlice tijesta za vafle u svaku posudicu za vafle ili napunite onoliko tijesta za vafle koliko je potrebno da se kalup do kraja napuni.
- 6) Zatvorite poklopac i zaključajte ga blokadom poklopca ⑩.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Vafle/krafne vadite isključivo pomoću plastične ili drvene lopatice ili pomoću drugog nemetalnog predmeta kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja kojim je uređaj obložen.

- 7) Vafle su gotove nakon otprilike 5 minuta, a krafne nakon 2 - 3 minute. Ovo vrijeme ovisi o korištenom tijestu i osobnom ukusu. Otvorite kopču poklopca ⑩, otvorite poklopac i izvadite vafle/krafne.
- 8) Ako više nećete pripremati vafle/krafne, izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.



Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uređaj prije čišćenja ostavite da se ohladi. Opasnost od opekline!

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

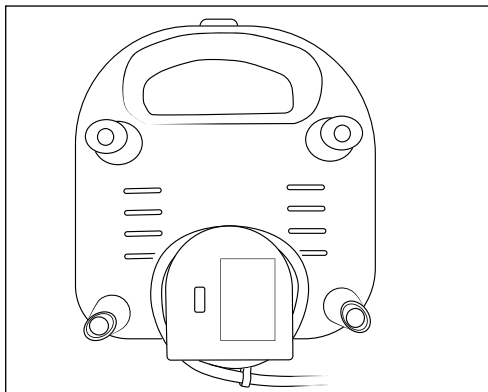
- Ne koristite jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može dovesti do oštećenja površina uređaja.
- Uređaj nikada ne perite u stroju za pranje posuđa!

NAPOMENA

- Ne čekajte predugo s čišćenjem. Pričekajte da se uređaj ohladi dovoljno da ga možete dotaknuti bez da se opečete. Tada će se ostaci namirnica lakše odstraniti.
- Budući da donje strane izmjenjivih ploča nisu premazane, lako mogu izgubiti boju nakon pranja u perilici posuđa. Međutim, to ne utječe na njihovu funkciju.
Stoga preporučujemo ručno čišćenje izmjenjivih ploča.
- Kućište prebrišite s vlažnom krpom. U slučaju potrebe nanesite blago sredstvo za pranje posuđa na krpu i zatim prebrišite bistrom vodom. Sve dobro osušite.
- Izvadite izmjenjive ploče i očistite ih u toploj vodi u koju ste dodali malo sredstva za pranje posuđa.
- Ako masnoća ili namirnice dospiju ispod ploča u područje u kojem se nalaze grijaće spirale ② ④ postavite na sljedeći način:
 - Masnoću i ostale tekućine pokupite komadićem papirnatoг ručnika.
 - Zagorjele ostatke odstranite drvenom lopaticom ili drvenim ražnjicom.
- Prije ponovne uporabe dobro osušite sve dijelove.

Čuvanje

- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- Namotajte mrežni kabel oko namatača za kabel **18** na donjoj strani uređaja i fiksirajte ga pomoću kopče.



- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Otklanjanje smetnji

Smetnja	Uzrok	Pomoć
Uređaj ne radi.	Mrežni utikač nije utaknut u mrežnu utičnicu.	Utaknite utikač u utičnicu.
	Uređaj je oštećen.	Obratite se servisu za kupce.
Krafne/motivi od vafla/vafle su pretamni.	Krafne/motivi od vafla/vafle su predugo bili u uređaju.	Krafne/motive od vafla/vafle ranije izvadite iz uređaja.

Recepti

Osnovno tijesto za vafle

Sastojci:

- ◆ 250 g margarina ili maslaca
- ◆ oko 200 g šećera
- ◆ 2 paketića vanilin šećera
- ◆ 5 jaja
- ◆ 500 g brašna
- ◆ 2 čajne žličice praška za pecivo
- ◆ 350-400 ml mlijeka

- 1) Pjenasto umutite jaja.
- 2) Dodajte šećer i vanilin šećer, pa sve zajedno promiješajte.
- 3) Dodajte omekšani maslac ili margarin.
- 4) Umiješajte prašak za pecivo.
- 5) Uz stalno miješanje postupno naizmjenično dodajte mlijeko i brašno.
- 6) Sve zajedno dobro promiješajte mikserom na najvećoj brzini, sve dok ne dobijete glatko tijesto.

Čokoladne vafle

Sastojci:

- ◆ 150 g omekšalog maslaca
- ◆ 3 jaja
- ◆ 150 g šećera
- ◆ 100 g naribane bijele čokolade
- ◆ 250 g brašna
- ◆ 1 jušna žlica cimeta
- ◆ 50 ml mlijeka

- 1) Pjenasto umutite jaja.
- 2) Dodajte šećer i cimet, pa sve zajedno promiješajte.
- 3) Dodajte omekšani maslac ili margarin.
- 4) Uz stalno miješanje postupno naizmjenično dodajte mlijeko i brašno.
- 5) Na kraju umiješajte naribanu čokoladu.
- 6) Sve zajedno dobro promiješajte mikserom na najvećoj brzini, sve dok ne dobijete glatko tijesto.

Osnovno tijesto za motive od vafila

Sastojci:

- ◆ 400 g brašna
- ◆ 100 g šećera
- ◆ 100 g omekšalog maslaca
- ◆ 2 jaja
- ◆ 100 ml mlijeka
- ◆ ¼ jušne žlice praška za pecivo

- 1) Pomiješajte maslac, šećer i jaja.
- 2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
- 3) Zatim dodajte mlijeko.
- 4) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

NAPOMENA

- Motive od vafila možete puniti najrazličitijim sastojcima:
npr. marmeladom, šećernim prelijevom, nugat kremom od lješnjaka, pudingom, jogurtom, kašom od jabuka, karamelom, vrhnjem ili slanim punjenima, primjerice svježim sirom, sirnim namazom sa začinima, tzatzikijem, topljenim gouda sirom, itd.
- Motive od vafila možete i preliti glazurom od čokolade ili šećernim prelijevom, ili posipati šećerom u prahu.

Slatko tijesto za motive od vafila

Sastojci:

- ◆ 500 g brašna
- ◆ 200 g šećera
- ◆ 200 g maslaca ili margarina
- ◆ 200 g vrhnja
- ◆ 3 jaja
- ◆ 1 čajna žličica praška za pecivo
- ◆ 1 paketić vanilin šećera

- 1) Odvojite žumanjke i bjelanjke od dva jajeta. Žumanjci vam nisu potrebni.
- 2) Umotite maslac/margarin, šećer, vanilin šećer, 2 bjelanjka i jedno cijelo jaje (bjelanjak i žutanjak).
- 3) Umiješajte vrhnje.

- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
- 5) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

NAPOMENA

- Slatke motive od vafila možete puniti najrazličitijim sastojcima: primjerice marmeladom, šećernim preljevom, nougat kremom od lješnjaka, pudingom, jogurtom, kašom od jabuka, karamelom ili tučenim vrhnjem.
- Motive od vafila možete i preliti glazurom od čokolade ili šećernim preljevom, ili posipati šećerom u prahu.

Slano tijesto za motive od vafila

Sastojci:

- ◆ 200 g brašna
- ◆ 125 g margarina
- ◆ 1 jaje
- ◆ ¼ jušne žlice praška za pecivo
- ◆ Malo šećera
- ◆ na vrh noža soli

- 1) Umotite margarin, šećer, jaje i sol.
- 2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
- 3) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

NAPOMENA

- Slane motive od vafila možete puniti najrazličitijim sastojcima: Primjerice svježim sirom, sirom namazom sa začinima, majonezom s češnjakom, tzatzikijem, rastopljenim gouda sirom, itd.

Osnovno tijesto za krafne

Sastojci:

- ◆ 260 g brašna
- ◆ 130 g šećera
- ◆ 1 paketić vanilin šećera
- ◆ 250 ml mlijeka
- ◆ 3 jaja
- ◆ 5 jušnih žlica ulja od kukuruznih klica
- ◆ 1 paketić praška za pecivo

- 1) Umutite glatko tijesto od brašna, šećera, vanilin šećera, mlijeka, jaja, ulja i praška za pecivo.

NAPOMENA

- Krafne možete i preliti glazurom od čokolade ili šećernim preljevom, ili posipati šećerom u prahu.

Krafne s voćnim jogurtom

- ◆ 150 g brašna (integralnog pšeničnog)
- ◆ 50 g brašna (zobenog brašna)
- ◆ alternativno instant zobene pahuljice
- ◆ 3 čajne žličice praška za pecivo
- ◆ 180 g jogurta (1 manja čašica, jagoda ili banana)
- ◆ 4 jušne žlice ulja (suncokretovog)
- ◆ 40 g šećera
- ◆ 4 jušne žlice vode

- 1) Integralno pšenično brašno i zobeno brašno pomiješajte s praškom za pecivo.
- 2) Smjesu brašna s preostalim sastojcima umijesite u tijesto.

Fitness krafne

- ◆ 6 jušnih žlica šećera
- ◆ 1 prstohvat muškarnog oraščića
- ◆ 1 prstohvat cimeta
- ◆ 175 g brašna (tamnog)
- ◆ 1 paketić praška za pecivo
- ◆ 8 jušnih žlica ulja (suncokretovog)
- ◆ 8 jušnih žlica jogurta (tekućeg jogurta)

- 1) U zdjeli pomiješajte šećer, muškarni oraščić, cimet, brašno i prašak za pecivo.
- 2) Polako dodajte ulje i jogurt stalno miješajući tako da dobijete kremasto tijesto.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekržiš kante za otpad na kotačićima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.

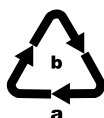


O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno.

Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo vam omogućili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 434994_2304 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 434994_2304.

Servis

HR Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 434994_2304

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Съдържание

Въведение	20
Употреба по предназначение	20
Окомплектовка на доставката	20
Описание на уреда	21
Технически данни	22
Указания за безопасност	22
Смяна на сменяемите плочи	24
Поставяне на сменяемите плочи	25
Изваждане на сменяемите плочи	25
Първо пускане в експлоатация	25
Работа с уреда	26
Общ преглед на времената на печене	26
Печене на гофрети с мотиви	26
Печене на гофрети/донъти	27
Почистване	28
Съхранение	29
Отстраняване на неизправности	29
Рецепти	30
Основно тесто за гофрети	30
Шоколадови гофрети	30
Основно тесто за гофрети с мотиви	31
Сладко тесто за гофрети с мотиви	31
Солено тесто за гофрети с мотиви	32
Основно тесто за донъти	33
Донът с плодов йогурт	33
Фитнес донът	34
Предаване за отпадъци	34
Предаване на уреда за отпадъци	34
Предаване на опаковката за отпадъци	34
Гаранция	35
Сервизно обслужване	37
Вносител	37

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предвиден единствено за печене на гофрети, гофрети с мотиви и донъти.

Този уред е предназначен единствено за употреба в частни домакинства. Не използвайте уреда за професионални цели! Производителят не поема отговорност за щети поради нецелесъобразна употреба.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- гофретник
- 2 сменяеми плочи „Гофрети“
- 2 сменяеми плочи „Гофрети с мотиви“
- 2 сменяеми плочи „Донът“
- ръководство за потребителя

- 1) Извадете уреда, сменяемите плочи и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали и налични стикери.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Сервизно обслужване**).

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Фиксатори
- ❷ Нагревателна спирала
- ❸ Долни държачи
- ❹ Нагревателна спирала
- ❺ Фиксатори
- ❻ Задни държачи

Фигура Б (Гофрети с мотиви):

- ❷ Горни фиксиращи зъбчета
- ❸ Долни и задни фиксиращи зъбчета (плоски и широки)
- ❹ Предни фиксиращи зъбчета

Фигура В (Гофрети):

- ❷ Горни фиксиращи зъбчета
- ❸ Долни и задни фиксиращи зъбчета (плоски и широки)
- ❹ Предни фиксиращи зъбчета

Фигура Г (Донъти):

- ❷ Горни фиксиращи зъбчета
- ❸ Долни и задни фиксиращи зъбчета (плоски и широки)
- ❹ Предни фиксиращи зъбчета

Фигура Д:

- ❿ Блокировка на капака
- ⓫ Контролен индикатор „Готов за работа“
- ⓬ Контролен индикатор „Power“
- ⓭ Място за навиване на кабела

Технически данни

Напрежение	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Консумирана мощност	750 W
	Покритието на сменяемите плочи е разрешено за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

- ▶ При почистване внимавайте във вътрешността на уреда да не попада вода. Никога не мийте уреда под течаща вода.
- ▶ Никога не допускайте контакт на уреда с вода. Никога не използвайте уреда в близост до вода или съдове с течности.
- ▶ По време на работа не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След всяка употреба издърпвайте щепсела от контакта, за да изключите уреда.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение. Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.
- ▶ По време на работа частите на уреда могат да се нагорещят. Затова докосвайте само дръжката.
- ▶ Никога не използвайте уреда без сменяеми плочи! Внимавайте при работа винаги да е поставена двойка сменяеми плочи. Нагревателните спирали се нагорещават силно!
- ▶ Преди почистване, смяна на плочите или прибиране оставете уреда да се охлади изцяло.
- ▶ Бъдете предпазливи при изваждане на готовите продукти. Уредът, както и продуктите са много горещи.
- ▶ Използвайте уреда само върху стабилна, неплъзгаща се и равна повърхност.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

**Внимание! Гореща повърхност!**

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Уредът не трябва да се използва в близост до горими материали.
- ▶ Не покривайте уреда, докато работи.
- ▶ Използвайте уреда само върху термоустойчива основа.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Изваждайте продуктите само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепващото покритие на гофретника.
- ▶ За почистване не използвайте агресивни почистващи средства и остри предмети.

УКАЗАНИЕ

- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Смяна на сменяемите плочи

Можете да изберете между 3 различни сменяеми плочи:

- сменяеми плочи „Донъти“: за печене на донъти (фиг. Г),
- сменяеми плочи: „Гофрети“: за печене на гофрети (фиг. В),
- сменяеми плочи „Гофрети с мотиви“: за приготвяне на кухи половини на гофрети с мотиви, които след това могат да се напълнят и съединят (фиг. Б).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Винаги издърпвайте щепсела от контакта, преди да смените сменяемите плочи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на сменяемите плочи оставете уреда да се охлади!
Опасност от изгаряне!

УКАЗАНИЕ

- При сменяемите плочи „Гофрети с мотиви“ винаги внимавайте горната сменяема плоча да е поставена в горната част на уреда, а долната сменяема плоча – в долната част на уреда. За ориентация използвайте фигурите на разгъващата се страница.

Поставяне на сменяемите плочи

- 1) Отворете уреда, като освободите блокировката на капака ⑩ и повдигнете капака.
- 2) Горна сменяема плоча: първо поставете долните фиксиращи зъбчета ⑧ в долните държачи ③.
- 3) След това притиснете горните фиксиращи зъбчета ⑦ към фиксаторите ①, така че фиксиращите зъбчета ⑦ да влязат под фиксаторите ① и сменяемата плоча да стои стабилно.
- 4) Долна сменяема плоча: първо поставете задните фиксиращи зъбчета ⑧ в задните държачи ⑥.
- 5) След това притиснете предните фиксиращи зъбчета ④ към фиксаторите ⑤, така че фиксиращите зъбчета ④ да влязат под фиксаторите ⑤ и сменяемата плоча да стои стабилно.
- 6) Натиснете веднъж силно в средата на долната сменяема плоча, за да се уверите, че е поставена стабилно.

Изваждане на сменяемите плочи

- 1) Горна сменяема плоча: тласнете фиксаторите ① нагоре и същевременно наклонете сменяемата плочата напред. Извадете сменяемата плоча от долните държачи ③.
- 2) Долна сменяема плоча: издърпайте фиксаторите ⑤ напред. При това сменяемата плоча изскача леко напред, така че да можете да я издърпате от задните държачи ⑥.

Първо пускане в експлоатация

Извършете следната процедура с всяка от трите двойки сменяеми плочи.

- 1) Намазнете еднократно незалепащото покритие на сменяемите плочи с подходящо за готвене олио.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди смяна на сменяемите плочи оставете уреда да се охлади! Опасност от изгаряне!
- 2) Поставете двойка сменяеми плочи в уреда.
 - 3) Включете щепсела в контакт.

- 4) Затворете уреда и го блокирайте посредством блокировката на капака 10.
- 5) Оставете уреда да загрива около 10 минути.

УКАЗАНИЕ

► При първата употреба може да се образува лек мирис (възможно е също образуване на лек дим). Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване. Например отворете прозорец.

- 6) Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади.
- 7) Почистете сменяемите плочи и уреда, както е описано в глава „Почистване“.
- 8) Сега уредът е готов за работа.

Работа с уреда

Общ преглед на времената на печене

За всяка двойка сменяеми плочи ще намерите подходящо основно тесто в глава „Рецепти“. Ориентирайте се с помощта на следващата таблица, от която можете да видите ориентировъчни стойности за съответните времена на печене. В случай че гофретата или донътът не съответства на личния Ви вкус, коригирайте времето на печене. Ако използвате тесто с други съставки, може да е необходимо да промените също и времената на печене.

Сменяеми плочи	Времена на печене за основното тесто
„Гофрети с мотиви“	3 – 4 минути
„Донъти“	2 – 3 минути
„Гофрети“	около 5 минути

Печене на гофрети с мотиви

- 1) Изберете сменяемите плочи „Гофрети с мотиви“ и ги поставете. При това внимавайте горната сменяема плоча да е монтирана в горната половина на уреда, а долната сменяема плоча – в долната половина. Сменяемата плоча с вдлъбнатите форми за пълнене с тесто трябва да се постави долу.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.

- 2) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака 10.
- 3) Включете щепсела в контакт. Червеният контролен индикатор „Power“ 12 свети.

- 4) Веднага щом уредът загрее, зеленият контролен индикатор „Готов за работа“ ⑪ светва.
- 5) Освободете блокировката на капака ⑩, отворете капака и сипете около 1/2 ч.л. тесто (рецепти за гофрети с мотиви, вж. глава „Рецепти“) във всяка форма на долната сменяема плоча.

УКАЗАНИЕ

- Внимавайте тестото да се разпреди по всички части на мотива. В противен случай е възможно някои части на мотива да не се запълнят.

- 6) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака ⑩.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Изваждайте гофретите с мотиви само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, нематален предмет, за да не повредите незалепващото покритие на уреда.
- 7) След около 3 – 4 минути гофретите с мотиви са готови. Освободете блокировката на капака ⑩, отворете капака и извадете гофретите с мотиви.
 - 8) Ако не желаете да пригответе повече гофрети с мотиви, издърпайте щепсела от контакта.
 - 9) Оставете гофретите с мотиви да се охладят леко и изрежете с нож излишното тесто (образувалите се израстъци) по ръба на гофретите с мотиви.
 - 10) Напълнете гофретите с мотиви с желания пълнеж. Разпределете малко количество от пълнежа и по ръба на гофретите с мотиви и поставете съответната втора половина отгоре, така че двете половини да се слепят и да се образува куха фигура.

Печене на гофрети/донъти

- 1) Изберете сменяемите плочи „Гофрети“ или „Донъти“ и ги поставете.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.
- 2) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака ⑩.
 - 3) Включете щепсела в контакт. Червеният контролен индикатор „Power“ ⑫ свети.
 - 4) Веднага щом уредът загрее, зеленият контролен индикатор „Готов за работа“ ⑪ светва.
 - 5) Отворете капака и сипете около 2 – 3 големи с.л. тесто за гофрети в средата на всяка форма за гофрети или напълнете формите за донъти на долната сменяема плоча с толкова тесто за донъти, колкото е необходимо за запълване на съответната форма.

- 6) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака .

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Изваждайте гофретите/донътите само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепащото покритие на уреда.
- 7) Гофретите са готови след около 5 минути, а донътите – след около 2 – 3 минути. Времето на приготвяне може да варира в зависимост от използваното тесто и личните предпочитания. Освободете блокировката на капака , отворете капака и извадете гофретите/донътите.
- 8) Ако не желаете да печете повече гофрети/донъти, издърпайте щепсела от контакта.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Първо издърпайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади. Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте агресивни или абразивни препарати за почистване. Те разяждат повърхността на уреда.
- ▶ В никакъв случай не мийте или уреда в съдомиялна машина!

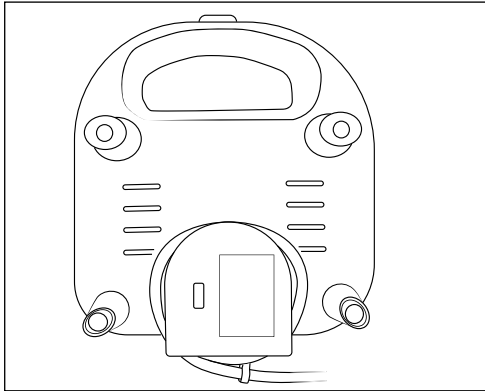
УКАЗАНИЕ

- ▶ Не изчакайте твърде дълго, преди да почистите уреда. Изчакайте, докато уредът се охлади достатъчно и можете да го докосвате без опасност от изгаряне. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.
 - ▶ Тъй като долните страни на сменяемите плочи нямат покритие, след почистване в съдомиялна машина те могат лесно да се обезцветят. Но това не влошава функционирането им. Затова препоръчваме почистване на сменяемите плочи на ръка.
- Избършете корпуса с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. Избършете с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да отстраните остатъци от миешия препарат.

- Свалете сменяемите плочи и ги измийте с топла вода, в която е добавен малко миещ препарат.
- В случай че в отделението на нагревателните спирали ② ④ под сменяемите плочи попадне мазнина или хранителен продукт, постъпете, както следва:
 - Попийте мазнината или други течности чрез потупване с парче кухненска хартия.
 - Отстранете загорели остатъци с дървена лопатка или малка дървена клечка.
- Подсушете добре всички части преди следващата употреба.

Съхранение

- Почиствайте уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.
- Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела ⑬ от долната страна на уреда и го фиксирайте с щипката за кабела.



- Съхранявайте уреда на сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете щепсела в електрическата мрежа.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Донътите/Гофретите с мотиви/Гофретите се препичат твърде силно.	Донътите/Гофретите с мотиви/Гофретите са били твърде дълго в уреда.	Изваждайте по-рано донътите/гофретите с мотиви/гофретите.

Рецепти

Основно тесто за гофрети

Продукти:

- ◆ 250 g маргарин или масло
- ◆ 200 g захар
- ◆ 2 пакетчета ванилова захар
- ◆ 5 яйца
- ◆ 500 g брашно
- ◆ 2 ч.л. бакпулвер
- ◆ 350 – 400 ml мляко

- 1) Разбийте на пяна яйцата.
- 2) Добавете захарта и ваниловата захар и разбъркайте всичко.
- 3) Добавете разтопеното масло или маргарина.
- 4) Смесете с бакпулвера.
- 5) Постепенно добавяйте редувайки мляко и брашно, като бъркате непрекъснато.
- 6) Смесете всичко с миксер на най-висока степен до образуване на гладко тесто.

Шоколадови гофрети

Продукти:

- ◆ 150 g размекнато масло
- ◆ 3 яйца
- ◆ 150 g захар
- ◆ 100 g настърган бял шоколад
- ◆ 250 g брашно
- ◆ 1 ч.л. канела
- ◆ 50 ml мляко

- 1) Разбийте на пяна яйцата.
- 2) Добавете захарта и канелата и разбъркайте всичко.
- 3) Добавете разтопеното масло или маргарина.
- 4) Постепенно добавяйте редувайки мляко и брашно, като бъркате непрекъснато.
- 5) Накрая смесете с настъргания шоколад.
- 6) Смесете всичко с миксер на най-висока степен до образуване на гладко тесто.

Основно тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

- ◆ 400 g брашно
- ◆ 100 g захар
- ◆ 100 g размекнато масло
- ◆ 2 яйца
- ◆ 100 ml мляко
- ◆ ¼ ч.л. бакпулвер

- 1) Смесете маслото, захарта и яйцата.
- 2) Смесете брашното с бакпулвера и го добавете към останалата смес.
- 3) Добавете млякото.
- 4) Смесете всичко с миксер на най-висока степен.

УКАЗАНИЕ

- Можете да напълните гофретите с мотиви с различни продукти: например с мармалад, захарна глазура, лешников нуга крем, пудинг, йогурт, ябълков мус, карамел, сметана или с пикантни пълнежи от крема сирене, извара със зелени подправки, сос айоли, дзадзики, топено сирене гауда и т.н.
- Можете да полеете гофретите с мотиви също с шоколадова или захарна глазура или да ги поръсите с пудра захар.

Сладко тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

- ◆ 500 g брашно
- ◆ 200 g захар
- ◆ 200 g масло или маргарин
- ◆ 200 g заквасена сметана
- ◆ 3 яйца
- ◆ 1 ч.л. бакпулвер
- ◆ 1 пакетче ванилова захар

- 1) Разделете жълтъка и белтъка на две от яйцата. Жълтъкът не е необходим.
- 2) Смесете маслото/маргарина, захарта, ваниловата захар, двата белтъка и цялото яйце (белтък и жълтък).
- 3) Смесете със заквасената сметана.
- 4) Смесете брашното с бакпулвера и го добавете към останалата смес.

- 5) Смесете всичко с миксер на най-висока степен.

УКАЗАНИЕ

- Можете да напълните сладките гофрети с мотиви с най-различни продукти:
например с мармалад, захарна глазура, лешников нуга крем, пудинг, йогурт, ябълков мус, карамел или сметана.
- Можете да полеете гофретите с мотиви също с шоколадова или захарна глазура или да ги поръсите с пудра захар.

Солено тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

- ◆ 200 g брашно
- ◆ 125 g маргарин
- ◆ 1 яйце
- ◆ ¼ ч.л. бакпулвер
- ◆ 1 щипка захар
- ◆ сол на върха на ножа

- 1) Смесете маргарина, захарта, яйцето и солта.
- 2) Смесете брашното с бакпулвера и го добавете към останалата смес.
- 3) Смесете всичко с миксер на най-висока степен.

УКАЗАНИЕ

- Можете да напълните солените гофрети с мотиви с най-различни продукти:
например с крема сирене, извара със зелени подправки, сос айоли, дзадзики, топено сирене гауда и т.н.

Основно тесто за донъти

Продукти:

- ◆ 260 g брашно
- ◆ 130 g захар
- ◆ 1 п. ванилова захар
- ◆ 250 ml мляко
- ◆ 3 яйца
- ◆ 5 с.л. олио от царевични кълнове
- ◆ 1 п. бакпулвер

- 1) Разбъркайте брашното, захарта, ваниловата захар, млякото, яйцата, олиото и бакпулвера на гладко тесто.

УКАЗАНИЕ

- Можете да полеете донътите също с шоколадова или захарна глазура или да ги поръсите с пудра захар.

Донът с плодов йогурт

- ◆ 150 g брашно (пшенично пълнозърнесто)
- ◆ 50 g брашно (овесено)
- ◆ алтернативно инстантни овесени ядки
- ◆ 3 ч.л. бакпулвер
- ◆ 180 g йогурт (1 малка кофичка, ягода или банан)
- ◆ 4 с.л. олио (слънчогледово)
- ◆ 40 g тръстикова захар
- ◆ 4 с.л. вода

- 1) Смесете пшеничното пълнозърнесто брашно и овесеното брашно с бакпулвера.
- 2) Разбъркайте брашнията смес с останалите продукти на тесто.

Фитнес донът

- ◆ 6 с.л. тръстикова захар
- ◆ 1 щипка индийско орехче
- ◆ 1 щипка канела
- ◆ 175 g брашно, тъмно
- ◆ 1 п. бакпулвер
- ◆ 8 с.л. олио (слънчогледово)
- ◆ 8 с.л. йогурт (за пиене)

- 1) Смесете в купа тръстиковата захар, индийското орехче, канелата, брашното и бакпулвера.
- 2) Бавно прибавете олиото и йогурта за пиене, като бъркате постоянно, за да се получи кремообразно тесто.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да представите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката.

Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то преду-

преждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 434994_2304) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервисен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacija.
- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиса безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 434994_2304

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	40
Προβλεπόμενη χρήση	40
Παραδοτέος εξοπλισμός	40
Περιγραφή συσκευής	41
Τεχνικά χαρακτηριστικά	42
Υποδείξεις ασφαλείας	42
Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών	44
Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών	45
Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών	45
Πρώτη θέση σε λειτουργία	45
Χειρισμός	46
Επισκόπηση χρόνων ψήσιματος	46
Ψήσιμο βαφλών-μοτίβων	46
Ψήσιμο βαφλών/ντόνατς	47
Καθαρισμός	48
Φύλαξη	49
Διόρθωση σφαλμάτων	49
Συνταγές	50
Βασική ζύμη για βάφλες	50
Βάφλες σοκολάτας	50
Βασική ζύμη για βάφλες-μοτίβα	51
Γλυκιά ζύμη για βάφλες-μοτίβα	51
Αλμυρή ζύμη για βάφλες-μοτίβα	52
Βασική ζύμη για ντόνατς	53
Ντόνατ με γιαούρτι φρούτων	53
Ντόνατ για λάτρες της υγιεινής διατροφής	54
Απόρριψη	54
Απόρριψη συσκευής	54
Απόρριψη συσκευασίας	54
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	55
Σέρβις	56
Εισαγωγέας	56

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Με αυτή την αγορά αποφασίσατε την απόκτηση ενός μοντέρνου και υψηλής ποιότητας προϊόντος. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Η παρούσα συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για το ψήσιμο βαφλών, βαφλών-μοτίβων και ντόνατς.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς! Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές λόγω ακατάλληλης χρήσης.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Βαφλιέρα
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Βάφλες»
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Μοτίβα»
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Ντόνατς»
- Οδηγίες χρήσης

- 1) Αφαιρέστε τη συσκευή, τις αφαιρούμενες πλάκες και τις οδηγίες χρήσης από το χαρτοκιβώτιο.
- 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα υφιστάμενα αυτοκόλλητα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Ασφάλειες
- ❷ Θερμαντικός σωλήνας
- ❸ Κάτω στηρίγματα
- ❹ Θερμαντικός σωλήνας
- ❺ Ασφάλειες
- ❻ Πίσω στηρίγματα

Εικόνα Β (Βάφλες με μοτίβο):

- ❶ Επάνω γάντζοι
- ❷ Κάτω και πίσω γάντζοι (επίπεδο και φαρδύ)
- ❸ Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα C (Βάφλες):

- ❶ Επάνω γάντζοι
- ❷ Κάτω και πίσω γάντζοι (επίπεδο και φαρδύ)
- ❸ Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα D (ντόνατς):

- ❶ Επάνω γάντζοι
- ❷ Κάτω και πίσω γάντζοι (επίπεδο και φαρδύ)
- ❸ Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα Ε:

- ❿ Ασφάλιση καπακιού
- ⓫ Λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία»
- ⓬ Λυχνία ελέγχου «Power»
- ⓭ Διάταξη τύλιξης καλωδίου

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	750 W
	Η επιστροφή των αποσπώμενων πλακών ενδείκνυται για τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και όχι σε εξωτερικούς χώρους.



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Προσέχετε κατά τον καθαρισμό ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρέχον νερό.
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι η συσκευή δεν θα έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό. Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή δίπλα σε δοχεία, τα οποία περιέχουν υγρά.
- ▶ Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να απενεργοποιείται η συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- ▶ Τα μέρη της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό πιάνετε μόνο τη λαβή.
- ▶ Μην λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς αφαιρούμενες πλάκες! Φροντίζετε ώστε κατά τη λειτουργία να έχει τοποθετηθεί πάντα ένα ζευγάρι αφαιρούμενων πλακών. Στους θερμαντικούς σωλήνες αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες!
- ▶ Αφήνετε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε, πριν αλλάξετε τις πλάκες ή την αποθηκεύσετε.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί όταν βγάζετε τα έτοιμα φαγητά. Η συσκευή όπως και τα φαγητά είναι πολύ καυτά.
- ▶ Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σε μια σταθερή, αντιστοιχιστική και επίπεδη επιφάνεια τοποθέτησης.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Μην καλύπτετε τη συσκευή όσο βρίσκεται σε λειτουργία.
- ▶ Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση.
- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Απομακρύνετε τα τρόφιμα μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επίστρωση της συσκευής.
- ▶ Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά μέσα και μυτερά αντικείμενα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 3 διαφορετικών πλακών:

- Αφαιρούμενες πλάκες «Ντόνατς»: για το ψήσιμο ντόνατς (Εικ. D).
- Πλάκες «Βάφλες»: για το ψήσιμο βαφλών (Εικ. C).
- Πλάκες «Βάφλες-μοτίβα»: για την προετοιμασία κοίλων μισών μοτίβων βάφλας, τα οποία στη συνέχεια μπορείτε να γεμίσετε και να ενώσετε (Εικ. B).



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού αλλάξετε τις πλάκες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από την αλλαγή των πλακών! Κίνδυνος εγκαύματος!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Στις αφαιρούμενες πλάκες «Βάφλες-μοτίβα», φροντίζετε πάντα ώστε η επάνω πλάκα να τοποθετείται στο επάνω μέρος της συσκευής και η κάτω πλάκα στο κάτω μέρος της συσκευής. Συμβουλευέστε τις εικόνες στην αναδιπλούμενη σελίδα.

Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών

- 1) Ανοίξτε τη συσκευή, ανοίγοντας την ασφάλιση του καπακιού **10** και στη συνέχεια το καπάκι.
- 2) Επάνω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους κάτω γάντζους **8** στα κάτω στηρίγματα **5**.
- 3) Πιέστε τώρα τους επάνω γάντζους **7** στις ασφάλειες **1**, ώστε οι γάντζοι **7** να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες **1** και η πλάκα να κάτσει καλά.
- 4) Κάτω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους πίσω γάντζους **8** στα πίσω στηρίγματα **6**.
- 5) Πιέστε τώρα τους μπροστινούς γάντζους **9** στις ασφάλειες **5**, ώστε οι γάντζοι **9** να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες **5** και η πλάκα να κάτσει καλά.
- 6) Πιέστε μία φορά δυνατά στο κέντρο της κάτω πλάκας, για να βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.

Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών

- 1) Επάνω αφαιρούμενη πλάκα: Ωθήστε τις ασφάλειες **1** προς τα επάνω και γείρετε ταυτόχρονα την αφαιρούμενη πλάκα προς τα μπροστά. Ανασηκώστε την αφαιρούμενη πλάκα από τα κάτω στηρίγματα **5**.
- 2) Κάτω αφαιρούμενη πλάκα: Τραβήξτε τις ασφάλειες **5** προς τα μπροστά. Σε αυτήν την περίπτωση, η αφαιρούμενη πλάκα αναπηδάει ελαφρώς προς τα έξω, ώστε να μπορείτε να την αφαιρέσετε από τα πίσω στηρίγματα **6**.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Ακολουθήστε την ακόλουθη διαδικασία με κάθε ένα από τα 3 ζευγάρια πλακών.

- 1) Αλείψτε μία φορά την αντικολητική επιστρώση των πλακών με λάδι μαγειρικής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από την αλλαγή των πλακών! Κίνδυνος εγκαύματος!
- 2) Τοποθετήστε ένα ζευγάρι πλακών στη συσκευή.
 - 3) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα.
 - 4) Κλείστε τη συσκευή και ασφαλίστε τη με την ασφάλιση του καπακιού **10**.
 - 5) Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 10 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να προκύψει μία ελαφριά οσμή (πιθανή και ανάπτυξη ελαφριού καπνού). Αυτή είναι συνηθισμένη και χάνεται μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίστε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε για παράδειγμα ένα παράθυρο.

- 6) Αποσυνδέστε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 7) Καθαρίστε τις πλάκες και τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- 8) Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Χειρισμός

Επισκόπηση χρόνων ψησίματος

Για κάθε ζευγάρι αφαιρούμενων πλακών μπορείτε να βρείτε μια βασική ζύμη στο Κεφάλαιο «Συνταγές». Μπορείτε να ανατρέξετε στη βοήθεια του ακόλουθου πίνακα στον οποίο μπορείτε να βρείτε ενδεικτικές τιμές για τους εκάστοτε χρόνους ψησίματος. Εάν η βάφλα ή το ντόνατ δεν ανταποκρίνεται στο προσωπικό σας γούστο, προσαρμόστε το χρόνο ψησίματος. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ζύμη με άλλα υλικά ενδέχεται να πρέπει και τότε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος.

Αφαιρούμενες πλάκες	Χρόνοι ψησίματος για την βασική ζύμη
«Βάφλες-μοτίβα»	3 – 4 λεπτά
«Ντόνατ»	2 – 3 λεπτά
«Βάφλες»	περ. 5 λεπτά

Ψήσιμο βαφλών-μοτίβων

- 1) Επιλέξτε τις πλάκες «Βάφλες-μοτίβα» και τοποθετήστε τις. Προσέχετε ώστε να τοποθετείτε την επάνω πλάκα στο άνω μισό της συσκευής και την κάτω πλάκα στο κάτω μισό. Η αφαιρούμενη πλάκα με τα κοίλα μοτίβα για πλήρωση της ζύμης πρέπει να τοποθετηθεί κάτω.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα δύο διαφορετικές πλάκες.

- 2) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλιση του καπακιού 10.
- 3) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» 12 ανάβει.
- 4) Μόλις η συσκευή θερμανθεί, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία» 11.
- 5) Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και προσθέστε περ. 1/2 ΚΣ ζύμη (για συνταγές με βάφλες-μοτίβα βλ. κεφάλαιο «Συνταγές») σε κάθε μία από τις φόρμες των κάτω πλακών.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Φροντίστε να κατανέμετε τη ζύμη σε όλα τα μέρη του μοτιβου. Ειδικά, υπάρχει περίπτωση να μην γεμίσουν κάποια μέρη του μοτιβου.

6) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλειά του 10.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Βγάψτε τις βάφλες-μοτίβα μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη κουτάλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολητική επίστρωση της συσκευής.
- 7) Μετά από περ. 3 - 4 λεπτά οι βάφλες-μοτίβα είναι έτοιμες. Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και βγάλτε τις βάφλες-μοτίβα.
- 8) Εάν δεν επιθυμείτε να ετοιμάσετε άλλες βάφλες-μοτίβα, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- 9) Αφήστε τις βάφλες-μοτίβα να κρυώσουν λίγο και κόψτε την περιττή ζύμη από το άκρο των βαφλών-μοτιβών με ένα μαχαίρι (περικόψτε).
- 10) Γεμίστε τις βάφλες-μοτίβα με την επιθυμητή γέμιση. Ρίξτε λίγο από τη γέμιση και στο άκρο των βαφλών-μοτιβών και τοποθετήστε το κατάλληλο αντίστοιχο εξάρτημα, έτσι ώστε τα δύο μισά να κολλήσουν μαζί και να σχηματίσουν μία κοίλη φιγούρα.

Ψήσιμο βαφλών/ντόνατς

- 1) Επιλέξτε και τοποθετήστε τις πλάκες «Βάφλες» ή «Ντόνατς».

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα δύο διαφορετικές πλάκες.
- 2) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλειά του 10.
- 3) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» 12 ανάβει.
- 4) Μόλις η συσκευή θερμανθεί, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου «Σε ετοιμότητα λειτουργίας» 11.
- 5) Ανοίξτε το καπάκι και γεμίστε περίπου 2 - 3 μεγάλες κουταλιές της σούπας ζύμη βάφλας στο κέντρο κάθε μιας από τις επιφάνειες ψησίματος ή γεμίστε καλά τις φόρμες ντόνατς της κάτω πλάκας με ζύμη για ντόνατς.
- 6) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλειά του 10.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Αφαιρείτε τις βάφλες/τα ντόνατς αποκλειστικά με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολητική επίστρωση της συσκευής.
- 7) Οι βάφλες είναι έτοιμες μετά από περ. 5 λεπτά, ενώ τα ντόνατς μετά από περ. 2 - 3 λεπτά. Αυτός ο ενδεικτικός χρόνος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ζύμη και το προσωπικό γούστο. Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και βγάλτε τις βάφλες/τα ντόνατς.
- 8) Εάν δεν θέλετε να ψήσετε άλλες βάφλες/άλλα ντόνατς, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

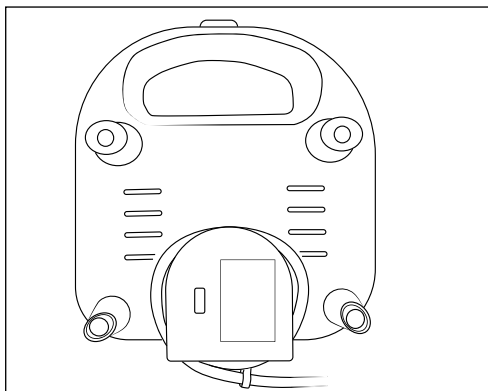
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά απορρυπαντικά. Αυτά προσβάλλουν την επιφάνεια της συσκευής.
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ ή τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην περιμένετε πολύ για τον καθαρισμό. Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει τόσο, ώστε να μπορείτε να την αγγίξετε χωρίς τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται καλύτερα.
- ▶ Καθώς οι κάτω πλευρές των αφαιρούμενων πλακών δεν φέρουν επίστρωση, ενδέχεται να ξεβάψουν ελαφρώς μετά την πλύση στο πλυντήριο πιάτων. Βέβαια, αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία.
Συνεπώς, προτείνεται η πλύση των αφαιρούμενων πλακών στο χέρι.
- Σκουπίζετε το περίβλημα με ένα νωπό πανί. Σε επίμονες βρομιές προσθέτετε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο με καθαρό νερό.
- Αφαιρέστε τις πλάκες και καθαρίστε τις σε ζεστό νερό, προσθέτοντας λίγο απορρυπαντικό.
- Εάν έχει τρέξει λίπος ή τρόφιμο κάτω από τις πλάκες στο χώρο, όπου βρίσκονται οι θερμαντικοί σωλήνες **2** **4**, προχωρήστε ως εξής:
 - Σκουπίστε το λίπος ή άλλα υγρά με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.
 - Απομακρύνετε τα καμμένα υπολείμματα με μία ξύλινη σπάτουλα ή ένα μικρό ξυλάκι.
- Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από την εκ νέου χρήση.

Φύλαξη

- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- Τυλίξτε το καλώδιο στη διάταξη τύλιξης καλωδίου **18** στην κάτω πλευρά της συσκευής και στερεώστε το με το ειδικό κλιπ.



- Φυλάτε τη συσκευή σε ένα στεγνό χώρο.

Διόρθωση σφαλμάτων

Βλάβη	Αιτία	Διορθωτική ενέργεια
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα με το δίκτυο ρεύματος.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Τα ντόνατς/οι βάρδες-μοτίβα/οι βάρδες έχουν πάρει πολύ σκούρο χρώμα.	Τα ντόνατς/οι βάρδες-μοτίβα/οι βάρδες έμειναν πολύ ώρα μέσα στη συσκευή.	Βγάξτε τα ντόνατς/τις βάρδες-μοτίβα/τις βάρδες νωρίτερα.

Συνταγές

Βασική ζύμη για βάφλες

Συστατικά:

- ♦ 250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο
- ♦ Περ. 200 γρ. ζάχαρη
- ♦ 2 φακελάκια ζάχαρη βανίλιας
- ♦ 5 αβγά
- ♦ 500 γρ. αλεύρι
- ♦ 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ♦ 350 - 400 ml γάλα

- 1) Ανακατεύετε τα αβγά μέχρι να γίνουν αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας και τα ανακατεύετε όλα.
- 3) Προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο ή τη μαργαρίνη.
- 4) Αναμιγνύετε το μπέικιν πάουντερ.
- 5) Ανακατεύοντας διαρκώς, προσθέτετε με δόσεις το γάλα και το αλεύρι εναλλάξ.
- 6) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός, έως ότου σχηματιστεί μία λεία ζύμη.

Βάφλες σοκολάτας

Συστατικά:

- ♦ 150 γρ. μαλακό βούτυρο
- ♦ 3 αβγά
- ♦ 150 γρ. ζάχαρη
- ♦ 100 γρ. τριμμένη λευκή σοκολάτα
- ♦ 250 γρ. αλεύρι
- ♦ 1 ΚΓ κανέλα
- ♦ 50 ml γάλα

- 1) Ανακατεύετε τα αβγά μέχρι να γίνουν αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη και την κανέλα και τα ανακατεύετε όλα.
- 3) Προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο ή τη μαργαρίνη.
- 4) Ανακατεύοντας διαρκώς, προσθέτετε με δόσεις το γάλα και το αλεύρι εναλλάξ.
- 5) Τέλος ρίχνετε την τριμμένη σοκολάτα.
- 6) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός, έως ότου σχηματιστεί μία λεία ζύμη.

Βασική ζύμη για βάφλες-μοτίβα

Συστατικά:

- ◆ 400 γρ. αλεύρι
- ◆ 100 γρ. ζάχαρη
- ◆ 100 γρ. μαλακό βούτυρο
- ◆ 2 αβγά
- ◆ 100 ml γάλα
- ◆ ¼ ΚΓ μπέικιν πάουντερ

- 1) Ανακατεύετε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αβγά.
- 2) Ανακατεύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και τα προσθέτετε.
- 3) Προσθέτετε το γάλα.
- 4) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να γεμίσετε τις βάφλες-μοτίβα με διάφορα υλικά: Για παράδειγμα με μαρμελάδα, γλάσο, μερέντα, κρέμα, γιασούρτι, πολτό μήλου, καραμέλα, κρέμα γάλακτος ή, για έντονες γεύσεις, με νωπό τυρί, κουάρκ με βότανα, αγιόλι, τζατζίκι, λιωμένο γκούρνα, κτλ.
- Μπορείτε να καλύψετε τις βάφλες-μοτίβα και με γλάσο σοκολάτας ή γλάσο ή να τις πασπαλίσετε με ζάχαρη άχνη.

Γλυκιά ζύμη για βάφλες-μοτίβα

Συστατικά:

- ◆ 500 γρ. αλεύρι
- ◆ 200 γρ. ζάχαρη
- ◆ 200 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- ◆ 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- ◆ 3 αβγά
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας

- 1) Από δύο αβγά χωρίζετε το ασπράδι από τον κρόκο. Ο κρόκος δεν θα χρειαστεί.
- 2) Ανακατεύετε το βούτυρο/τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας, τα 2 ασπράδια και ολόκληρο το αβγό (κρόκος και ασπράδι).
- 3) Αναμειγνύετε την κρέμα γάλακτος.

- 4) Ανακατεύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και τα προσθέτετε.
- 5) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να γεμίσετε τις γλυκές βάφλες-μοτίβα με διάφορα υλικά: Για παράδειγμα με μαρμελάδα, γλάσο, μερέντα, κρέμα, γιασούρι, πολτό μήλου, καραμέλα ή κρέμα γάλακτος.
- Μπορείτε να καλύψετε τις βάφλες-μοτίβα και με γλάσο σοκολάτας ή γλάσο ή να τις πασπαλίσετε με ζάχαρη άχνη.

Αλμυρή ζύμη για βάφλες-μοτίβα

Συστατικά:

- ◆ 200 γρ. αλεύρι
- ◆ 125 γρ. μαργαρίνη
- ◆ 1 αβγό
- ◆ ¼ ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 1 πρέζα ζάχαρη
- ◆ 1 μπιτά αλάτι

- 1) Ανακατεύετε τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη, το αβγό και το αλάτι.
- 2) Ανακατεύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και τα προσθέτετε.
- 3) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να γεμίσετε τις αλμυρές βάφλες-μοτίβα με διάφορα υλικά: Για παράδειγμα με νωπό τυρί, κουάρκ με βότανα, αγιόλι, τζατζίκι, λιωμένο γκούντα, κτλ.

Βασική ζύμη για ντόνατς

Υλικά:

- ♦ 260 γρ. αλεύρι
- ♦ 130 γρ. ζάχαρη
- ♦ 1 πακ. ζάχαρη βανίλιας
- ♦ 250 ml γάλα
- ♦ 100 ml κρέμα
- ♦ 3 αυγά
- ♦ 5 ΚΣ αραβοσιτέλαιο
- ♦ 1 πακ. μπέικιν πάουντερ

- 1) Ανακατεύετε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας, το γάλα, την κρέμα, τα αυγά, το λάδι και το μπέικιν πάουντερ, έως ότου γίνουν μία λεία ζύμη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να καλύψετε τα ντόνατς και με γλάσο σοκολάτας ή γλάσο ή να τα πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη.

Ντόνατ με γιαούρτι φρούτων

- ♦ 150 γρ. αλεύρι (σίτου ολικής άλεσης)
- ♦ 50 γρ. αλεύρι (βρώμης)
- ♦ Εναλλακτικά στιγμιαίες νιφάδες βρώμης
- ♦ 3 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ♦ 180 γρ. γιαούρτι (1 μικρό κεσεδάκι, φράουλες ή μπανάνες)
- ♦ 4 ΚΣ λάδι (ηλιέλαιο)
- ♦ 40 γρ. ακατέργαστη ζάχαρη
- ♦ 4 ΚΣ νερό

- 1) Αναμειγνύετε το αλεύρι σίτου ολικής άλεσης και το αλεύρι βρώμης με το μπέικιν πάουντερ.
- 2) Ανακατεύετε το μείγμα αλευριών με τα υπόλοιπα υλικά σε μία ζύμη.

Ντόνατ για λάτρες της υγιεινής διατροφής

- ◆ 6 ΚΣ ακατέργαστη ζάχαρη
- ◆ 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- ◆ 1 πρέζα κανέλα
- ◆ 175 γρ. αλεύρι, ολικής άλεσης
- ◆ 1 πακ. μπέικιν πάουντερ
- ◆ 8 ΚΣ λάδι (ηλιέλαιο)
- ◆ 8 ΚΣ γιαούρτι (ρευστό γιαούρτι)

- 1) Αναμειγνύετε την ακατέργαστη ζάχαρη, το μοσχοκάρυδο, την κανέλα, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπολ.
- 2) Προσθέτετε σταδιακά το λάδι και το ρευστό γιαούρτι ανακατεύοντας διαρκώς, ώστε να δημιουργηθεί μία κρεμώδης ζύμη.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (α) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 434994_2304 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 434994_2304 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 434994_2304

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Lieferumfang	58
Gerätebeschreibung	59
Technische Daten	60
Sicherheitshinweise	60
Austauschen der Wechselplatten	62
Einsetzen der Wechselplatten	63
Herausnehmen der Wechselplatten	63
Erste Inbetriebnahme	63
Bedienen	64
Übersicht Backzeiten	64
Motiv-Waffeln backen	64
Belgische Waffeln/Donuts backen	65
Reinigen	66
Aufbewahren	67
Fehlerbehebung	67
Rezepte	68
Basisteig für Belgische Waffeln	68
Schokoladenwaffeln	68
Basisteig für Motiv-Waffeln	69
Süßer Teig für Motiv-Waffeln	69
Salziger Teig für Motiv-Waffeln	70
Basisteig für Donuts	71
Fruchtjoghurt-Donut	71
Fitness-Donut	72
Entsorgung	72
Gerät entsorgen	72
Verpackung entsorgen	73
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	73
Service	75
Importeur	75

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

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

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

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

Abbildung E:

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wechselplatten! Achten Sie darauf, dass bei Betrieb immer ein Wechselplattenpaar eingesetzt ist. Die Heizschlangen werden sehr heiß!
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen. Das Gerät sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die 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).



WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Einsetzen der Wechselplatten

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

Herausnehmen der Wechselplatten

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

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

Bedienen

Übersicht Backzeiten

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

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

Motiv-Waffeln backen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

Belgische Waffeln/Donuts backen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

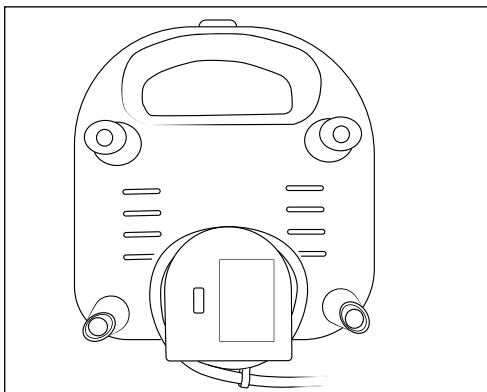
- Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten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

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

- Nehmen Sie die Wechselplatten ab, reinigen Sie sie in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ❷ ❸ 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 ❹ an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

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

Rezepte

Basisteig für Belgische Waffeln

Zutaten:

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

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

Schokoladenwaffeln

Zutaten:

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

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

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

Basisteig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

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

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

HINWEIS

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

Süßer Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

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

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

HINWEIS

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

Salziger Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

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

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

HINWEIS

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

Basisteig für Donuts

Zutaten:

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

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

HINWEIS

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

Fruchtjoghurt-Donut

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

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

Fitness-Donut

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

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 434994_2304

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 08/2023 · Ident.-No.: SWEW750D4-072023-1

IAN 434994_2304