



WAFFELEISEN SWEW 750 D4

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

PIASTRA PER WAFFEL

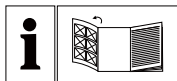
Istruzioni per l'uso

(FR) (CH)

GAUFRIER

Mode d'emploi

IAN 466115_2404



DE AT CH

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

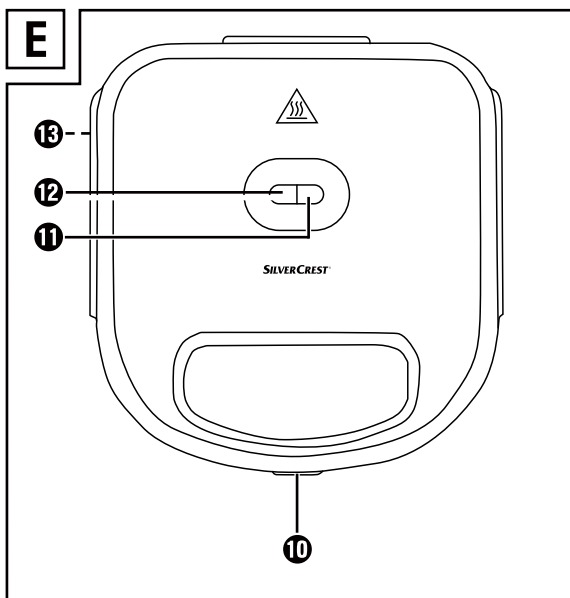
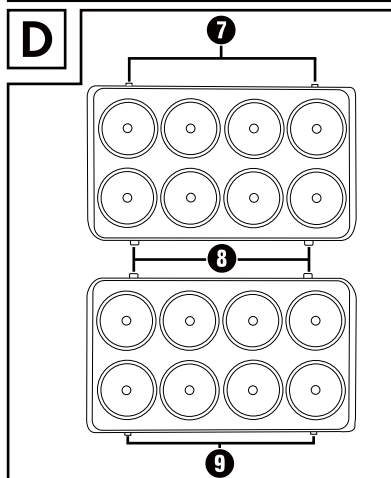
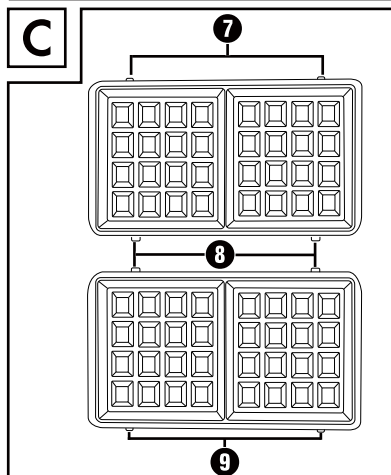
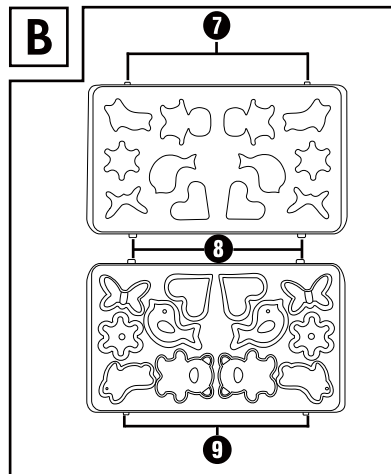
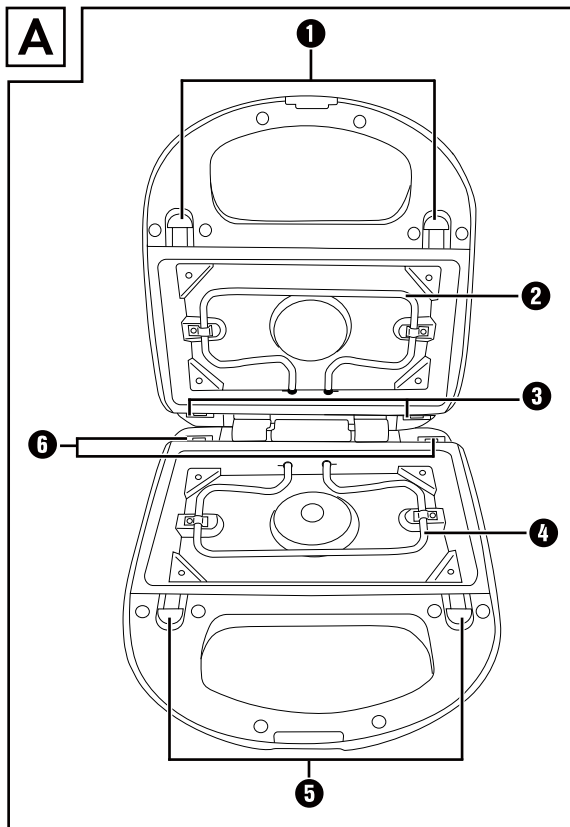
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
Lieferumfang	3
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Austauschen der Wechselplatten	6
Einsetzen der Wechselplatten	6
Herausnehmen der Wechselplatten	7
Erste Inbetriebnahme	7
Bedienen	7
Übersicht Backzeiten	7
Motiv-Waffeln backen	7
Belgische Waffeln/Donuts backen	8
Reinigen	9
Aufbewahren	9
Fehlerbehebung	10
Rezepte	10
Entsorgung	13
Gerät entsorgen	13
Verpackung entsorgen	13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	14
Service	15
Importeur	15

Einführung

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

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

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

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

Abbildung E:

- 10 Deckelverriegelung
- 11 Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- 12 Indikationsleuchte „Power“
- 13 Kabelaufwicklung

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

❗ **ACHTUNG! BRANDGEFAHR!**

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

i **HINWEIS**

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

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

⚠ **WARNING!**

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

i **HINWEIS**

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

Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Deckelverriegelung ⑩ lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen ⑧ in die unteren Halterungen ③.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen ⑦ auf die Arretierungen ①, so dass die Rastnasen ⑦ unter die Arretierungen ① springen und die Wechselplatte fest sitzt.

- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen **8** in die hinteren Halterungen **6**.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen **9** auf die Arretierungen **5**, so dass die Rastnasen **9** unter die Arretierungen **5** springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

Herausnehmen der Wechselplatten

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

WARNUNG!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! 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!**

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **12** leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ **11** auf.
- 5) Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1/2 TL Teig (Rezepte für Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen der unteren Wechselplatten.

i HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass Sie den Teig über alle Teile des Motivs verteilen. Ansonsten kann es passieren, dass Teile des Motivs nicht ausgefüllt werden.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.

❗ **ACHTUNG!**

- Entnehmen Sie die Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.
- 7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Motiv-Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 9) Lassen Sie die Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).

- 10) Füllen Sie die Motiv-Waffeln mit der gewünschten Füllung. Verteilen Sie ein wenig der Füllung auch auf dem Rand der Motiv-Waffeln und legen Sie das passende Gegenstück darauf, so dass die beiden Hälften zusammenkleben und eine Hohlkörperfigur entsteht.

Belgische Waffeln/Donuts backen

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

❗ **ACHTUNG!**

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

❗ **ACHTUNG!**

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

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ WARNUNG!

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

ⓘ ACHTUNG!

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

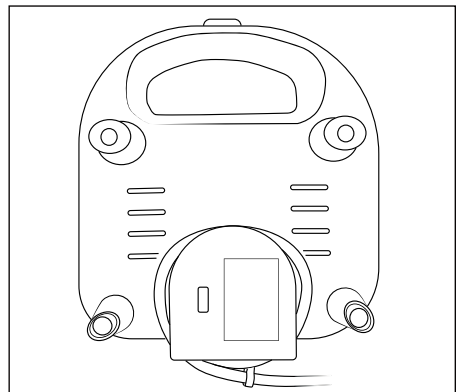
ⓘ HINWEIS

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

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab, reinigen Sie sie in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ② ④ befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder einem kleinen Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

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



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

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

Rezepte

Basisteig für Belgische Waffeln

Zutaten für ca. 18-20 Stück:

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

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

Schokoladenwaffeln

Zutaten für ca. 12-14 Stück:

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

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

Basisteig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 20 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Süßer Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 25 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Salziger Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 10 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Basisteig für Donuts

Zutaten für ca. 72 Stück:

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

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

HINWEIS

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

Fruchtjoghurt-Donut

Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

Fitness-Donut

Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

Blaubeerwaffeln

Zutaten für ca. 8-10 Stück:

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

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

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

Vegane Bananenwaffeln

Zutaten für ca 6-8 Stück:

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

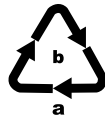


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonund die Artikelnummer (IAN) 466115_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 466115_2404

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Sommaire

Introduction	18
Utilisation conforme	18
Avertissements et symboles utilisés.	18
Accessoires fournis	19
Présentation de l'appareil	19
Caractéristiques techniques	19
Consignes de sécurité	20
Echanger les plaques interchangeable	22
Insertion des plaques interchangeables	22
Retrait des plaques interchangeables	22
Première mise en service	23
Utilisation	23
Aperçu des temps de cuisson	23
Cuisson de motifs en gaufrettes	23
Cuisson des gaufres/donuts	24
Nettoyage	25
Rangement	25
Dépannage	26
Recettes	26
Recyclage	29
Recyclage de l'appareil	29
Recyclage de l'emballage	30
Garantie de Kompernass Handels GmbH.	30
Service après-vente	31
Importateur	31

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !



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

Utilisation conforme

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

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

Avertissements et symboles utilisés

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

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

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

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Gouffrier
 - 2 plaques interchangeable «Gaufres»
 - 2 plaques interchangeable «Motifs en gaufrettes»
 - 2 plaques interchangeable «Donuts»
 - Mode d'emploi
- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeables et le mode d'emploi du carton.
 - 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants.

i REMARQUE

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

Présentation de l'appareil

Figure A :

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

Figure B (Motifs en gaufrettes) :

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

Figure C (Gaufres) :

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

Figure D (Donuts) :

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

Figure E :

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

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

⚠ Avertissement ! Risque d'électrocution !

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.
- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni coincé.
- Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

⚠ Avertissement ! Risque d'accident !

- Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.

- En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Ne saisissez que les poignées.
- N'utilisez jamais l'appareil sans plaques interchangeables. Veillez bien à ce qu'une paire de plaques interchangeables soit toujours en place durant le fonctionnement. Les serpentins de chauffage deviennent brûlants !
- Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- Sortir les gaufres/gaufrettes cuites avec précaution. L'appareil ainsi que les gaufres/gaufrettes sont très chauds.
- Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.



- Prudence ! Surface brûlante !

⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

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

AVERTISSEMENT !

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

REMARQUE

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

Insertion des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez l'appareil en desserrant le verrouillage du couvercle **10** et en ouvrant le couvercle.

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

Retrait des plaques interchangeables

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

Première mise en service

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

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

AVERTISSEMENT !

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

REMARQUE

- Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.
- 6) Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- 7) Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- 8) L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation

Aperçu des temps de cuisson

Vous trouverez une pâte de base adaptée à chaque paire de plaques interchangeables au chapitre «Recettes». Orientez-vous au tableau suivant, où vous trouverez des valeurs indicatives pour les temps de cuisson respectifs. Si la gaufre ou le donut ne correspond pas à votre goût personnel, adaptez alors le temps de cuisson.

Si vous utilisez une pâte avec d'autres ingrédients, il est possible que vous deviez alors également modifier les temps de cuisson.

Plaques interchangeables	Quantité de pâte	Temps de cuisson de la pâte de base
"Motifs en gaufrettes"	env. ½ c. à café par moule à motifs	3 - 4 minutes
"Donuts"	2-3 c. à café par moule à donuts	2 - 3 minutes
"Gaufres"	2-3 c. à soupe par moule à gaufres	env. 5 minutes

Cuisson de motifs en gaufrettes

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

ATTENTION !

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

- 5) Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et placez env. ½ c. à café de pâte (recettes pour les motifs en gaufrettes, voir le chapitre «Recettes») dans chaque moule des plaques interchangeables inférieures.

❗ REMARQUE

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

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

❗ ATTENTION !

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

- 7) Les motifs en gaufrettes sont prêts au bout de 3 à 4 minutes. Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les motifs en gaufrettes.

- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres motifs en gaufrettes, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

- 9) Laissez refroidir un peu les motifs en gaufrettes et découpez le surplus de pâte sur le bord des motifs en gaufrettes à l'aide d'un couteau (ébavurer).

- 10) Fourrez les motifs en gaufrettes avec le fourrage souhaité. Étalez un peu de fourrage également sur le bord des motifs en gaufrettes et placez l'autre moitié par-dessus de manière à ce que les deux moitiés collent ensemble et forment un corps creux.

Cuisson des gaufres/donuts

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

❗ ATTENTION !

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

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

- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le témoin de contrôle rouge «Power» ⑫ s'allume.

- 4) Dès que l'appareil est chaud, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ⑪ s'allume.

- 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre au centre de chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre ou remplissez de pâte à donuts les moules à donuts de la plaque interchangeable inférieure.

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

❗ ATTENTION !

- Retirez les gaufres/donuts avec une spatule en plastique ou en bois ou un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.

Les gaufres sont prêtes au bout de 5 minutes environ, et les donuts au bout de 2-3 minutes environ. Selon la pâte utilisée et les préférences personnelles, cette durée peut varier. Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les gaufres/donuts.

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

Nettoyage

⚠ DANGER !

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.
- ▶  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ ATTENTION !

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

i REMARQUE

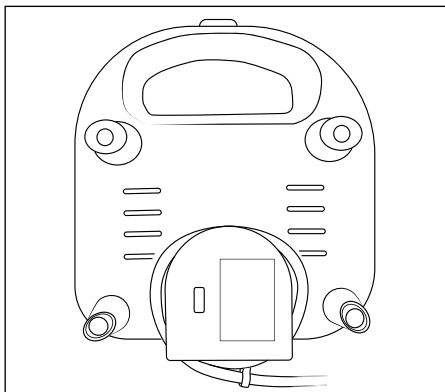
- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.
- ▶ Les plaques interchangeables peuvent être lavées au lave-vaisselle. Dans la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

- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeables dans l'espace où se trouvent les serpents de chauffage **2** **4**, veuillez procéder comme suit :
 - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
 - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.

- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble **15** situé sous l'appareil et fixez-le à l'aide du clip de fixation du câble.



- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Dépannage

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

Recettes

Pâte de base pour gaufres

Ingrédients pour environ 18-20 gaufres :

250 g de margarine ou de beurre

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

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

Gaufres au chocolat

Ingrédients pour environ 12-14 gaufres :

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

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez progressivement tour à tour le lait et la farine.
- 5) Pour finir, incorporez le chocolat râpé.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Pâte de base pour les motifs en gaufrettes

Ingrédients pour environ 20 cuissos :

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

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

i REMARQUE

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

Pâte sucrée pour les motifs en gaufrettes

Ingrédients pour environ 25 cuissos :

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

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

i REMARQUE

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

Pâte salée pour motifs en gaufrettes

Ingrédients pour environ 10 cuissons :

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

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

i REMARQUE

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

Pâte de base für Donuts

Ingrédients pour environ 72 Donuts :

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

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

i REMARQUE

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

Donut au yaourt aux fruits

Ingrédients pour environ 48 Donuts :

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

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

Donut «Fitness»

Ingrédients pour environ 48 Donuts :

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

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

Gaufres aux myrtilles

Ingrédients pour environ 8-10 gaufres :

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

Gaufres véganes à la banane

Ingrédients pour environ 6-8 gaufres :

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

Recyclage

Recyclage de l'appareil



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

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

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



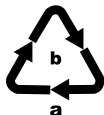
Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce

fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 466115_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466115_2404.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

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

IAN 466115_2404

Importateur

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

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

Indice

Introduzione	34
Uso conforme	34
Avvertenze e simboli utilizzati	34
Volume della fornitura	35
Descrizione dell'apparecchio	35
Dati tecnici	35
Indicazioni di sicurezza	36
Sostituzione delle piastre	38
Inserimento delle piastre	38
Estrazione delle piastre	38
Prima messa in funzione	38
Uso	39
Panoramica tempi di cottura	39
Cottura di waffel a motivo	39
Cottura dei waffel/delle ciambelle	39
Pulizia	40
Conservazione	41
Guasti e possibili rimedi	41
Ricette	42
Smaltimento	45
Smaltimento dell'apparecchio	45
Smaltimento dell'imballaggio	45
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	45
Assistenza	47
Importatore	47

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!



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

Uso conforme

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

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

Avvertenze e simboli utilizzati

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

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

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

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

i **NOTA**

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

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

Figura B (Waffel a motivo):

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

Figura C (waffel):

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

Figura D (ciambelle):

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

Figura E:

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

Dati tecnici

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

Indicazioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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



Cautela! Superficie bollente!

! ATTENZIONE! PERICOLO DI INCENDIO!

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

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

i NOTA

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

Sostituzione delle piastre

Si può scegliere fra 3 diverse piastre:

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

⚠ AVVERTENZA!

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

❗ NOTA

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

Inserimento delle piastre

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

Estrazione delle piastre

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

Prima messa in funzione

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

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

⚠ AVVERTENZA!

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

❗ NOTA

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

Uso

Panoramica tempi di cottura

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

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

Cottura di waffel a motivo

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

! ATTENZIONE!

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

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

! NOTA

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

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

! ATTENZIONE!

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

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

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

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

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

Cottura dei waffel/delle ciambelle

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

! ATTENZIONE!

- Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

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

⚠ ATTENZIONE!

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

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

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

Pulizia

⚠ PERICOLO!

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

⚠ AVVERTENZA!

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

ⓘ ATTENZIONE!

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

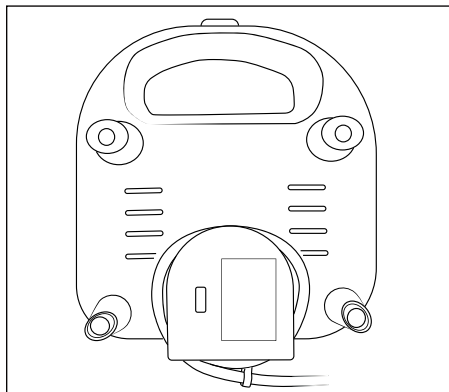
ⓘ NOTA

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

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

Conservazione

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



- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Guasti e possibili rimedi

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

Ricette

Impasto di base per waffel

Ingredienti per circa 18-20 unità:

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

Waffel al cioccolato

Ingredienti per circa 12-14 unità:

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

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

Impasto di base per waffel a motivo

Ingredienti per circa 20 processi di cottura:

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

i NOTA

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

Impasto dolce per waffel a motivo

Ingredienti per circa 25 processi di cottura:

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

i **NOTA**

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

Impasto salato per waffel a motivo

Ingredienti per circa 10 processi di cottura:

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

Impasto di base per ciambelle

Ingredienti per circa 72 unità:

- ◆ 260 g di farina
- ◆ 130 g di zucchero
- ◆ 1 confezione di zucchero vanigliato
- ◆ 250 ml di latte
- ◆ 3 uova
- ◆ 5 cucchiaini di olio di semi di mais
- ◆ 1 confezione di lievito in polvere

- 1) Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato, latte, uova, olio e lievito in polvere fino a ottenere un impasto liscio.

i **NOTA**

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

Ciambella a base di yogurt di frutta

Ingredienti per circa 48 unità:

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

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

Ciambella fitness

Ingredienti per circa 48 unità:

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

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

Waffel ai mirtilli

Ingredienti per circa 8-10 unità:

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

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

Waffel vegani alla banana

Ingredienti per circa 6-8 unità:

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

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



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

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

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

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



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

Smaltimento dell'imballaggio



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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

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

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

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



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

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

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466115_2404

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

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

IAN 466115_2404